



## salads

### greek salad

with nivato cheese from verdikoussa, barley rusks, olives from chalkidikiki and caper leaves

11

### steamed wild greens

and zucchini with tomato and olive oil & lemon dressing

9

### arugula salad

with tomato and avocado, cretan apaki, agiotyri stathori and olive oil & vinegar dressing

13

## starters to share

### grilled aubergine

with olive oil and "bougiourdi" mousse

9

### fried zucchini flower

stuffed with gruyere cheese from Creta and feta cheese served with refreshing yoghurt sauce with basil

8

### cretan gruyere cheese loukoumades

with sikomaida

10

### fried meatballs

with tomato sauce

10

### fresh french fries

with feta cheese sauce and smiked paprika from Aridea

9

### traditional pie of the day

based in local recipe

10

### fried mini pie

with pastrami and kasseri cheese from xanthi

9,5

### grilled smoked manouri cheese

with sesame seeds and thyme honey

9

### traditional ntolmadakia

with grape leaves and strained yoghurt

8

### fried vegetables from our garden

in the pan with tomato and graded feta cheese

12

### fresh fish ceviche

with greek salad juice

14

### octopus saganaki

with vinegar, olives and fennel

17

### grilled shrimp

with garlic scented butter and crithmum salad

23

### grilled squid

with tarama sauce, capers, and tomato

17

## spreads

### traditional tzatziki

with fresh spearmint and dill

8,5

### tarama mousse

with bottarga crumble and olive oil

8,5

### fava beans purée

with capers, onion and olive oil & lemon dressing

8,5

## main course

### grilled tuna fillet

with aubergine salad from mount athos and grilled tomato

22

### shrimp saganaki linguine

with fresh tomato and basil

21

### veal "giouvetsi"

with traditional Greek pasta chylopittes and anevato cheese from verdikoussa

17

### grilled homemade smoked pancetta

with wild greens and olive oil & lemon dressing

15

### traditional moussaka

with gruyere cheese bechamel

14,5

### chicken legs

marinated gyros style, baked potato and tzatziki

16

### lamb cooked in gasta

with chickpeas and chard

18

### grilled lamb mini burgers

with pitta bread and tomato paste with yoghurt and spearmint

16

### grilled squid orzo pasta

cooked in its ink, ouzo, basil and tomato

20

### handmade macaroni

with "bougiourdi" sauce, tomato – feta cheese and spicy pepper

14

### linguine bolognaise

14

### gilthead bream from mount athos

with onion stew and raisins

19

### T-bone steak 400gr

veal with fried baby potatoes

22

### fresh fish

catch of the day

## desserts

### profiterole

with crispy choux and chocolate cream

10

### cheesecake

with fresh vanilla and homemade citrus marmalade

10

### lemon pie with lemon cream

roasted meringue and butter cookie

10

### ekmek kantairi

foamy masticha cream and pistachio ice cream

10

### pavlova with lemon cream

strawberry and foamy vanilla scented whipped cream

10

## vegan menu

### super food salad with quinoa

marinated with sweet chili vinaigrette and pomegranate, fresh kale and herbs

12

### fresh salad

with mushroom, avocado, cherry tomato, roasted hazelnuts and aged balsamic vinaigrette

12

### vegetables soup

cooked with olive oil

10

### mini tacos with grilled mushroom

caramelized onion, baby gem and truffle scented vegan mayonnaise

11

### chickpea mini burgers

with grilled pitta bread, and vegan mayonnaise with garlic and sesame seeds purée

14

### crispy wild greens pie

with wild herbs and olive oil phyllo pastry

9,5

### fried sweet potatoes

with paprika and truffle scented vegan mayonnaise

9

### fresh vegetables from our garden

cooked with fresh tomato, olive oil, garlic and herbs

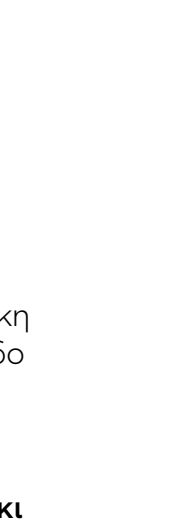
10

### penne with vegetables

with sun dried tomato paste

12

In case you have an allergy, please let us know



## σαλάτες

### σαλάτα χωριάτικη

με νιβατό Βερδικούσας, κριθίνα παξιμάδια, ελιές Χαλκιδικής και καπαρόφυλλα

11

### βραστά χόρτα εποχής

και κολοκυθάκια με τομάτα και λαδολέμονο

9

### σαλάτα ρόκα

με τομάτα και αβοκάντο, απάκι κρήτης, αγιотиρι σταθώρη και λαδοξύδο

13

## τα πρώτα στην μέση

### ψητή μελιτζάνα

με ελαιόλαδο και moussaka μπουγιουρντί

9

### τηγανιτοί κολοκυθοανθοί

γεμιστοί με γραβιέρα Κρήτης και φέτα με δροσερή σάλτσα γιαουρτιού με βασιλικό

8

### λουκουμάδες από γραβιέρας κρήτης

με συκομαίδα

10

### κεφτεδες τηγανιτοί

με σάλτσα τομάτα

10

### φρέσκιες τηγανιτές πατάτες

με σάλτσα φέτας και καπνιστή πάπρικα Αριδαίας

9

### παραδοσιακή πίτα ημέρας

με την συνταγή τις περιοχής

10

### τηγαντά πitaκια

με παστουρμά και κασέρι ξανθής

9,5

### καπνιστό μανούρι

στην σχάρα με σουσάμι και μέλι θυμαρίσιο

9

### παραδοσιακά ντολμαδάκια

με αμπελόφυλλο και στραγγιστό γιαούρτι

8

### σαλτσέρα λαχανικά του κήπου μας

στο τηγάνι με τριμμένη φέτα

12

### ceviche από φρέσκο ψάρι ημέρας,

με χυμό χωριάτικης σαλάτας

14

### χταπόδι σαγανάκι

με ξύδι, ελιές και μάραθο

17

### ψητές γαρίδες

με βούτυρο σκόρδου και σαλάτα κρίταμα

23

### καλαμάρι ψητό

με σάλτσα ταραμά, κάρπη και τομάτα

17

## αλείμματα

### παραδοσιακό τζατζίκι

με φρέσκο δυόσμο και άνηθο

8,5

### mousse ταραμά

με τρίμα αυγιάτσα και ελαιόλαδο

8,5

### φάβα με κάρπη

κρεμμύδι και λαδολέμονο

8,5

## τα δεύτερα

### φιλέτο τόνου

ψημένο στην σχάρα, αλιουρέτικη μελιτζάνοσαλάτα και λαδοξύδο με ψητές τομάτες

22

### λιγκουίι με γαρίδες σαγανάκι

ζωμός γαρίδες, φρέσκια τομάτα και βασιλικό

21

### μοσαράκι γιουβέτσι

με χυλοπίτες και ανεβαστό Βερδικούσας

17

### χειροποίητη καπνιστή πανσέτα

#### στην σχάρα

με χόρτα λαδολέμονο

15

### μουσακάς

με μπτεσαμέλ γραβιέρας

14,5

### μπουτάκια κοτόπουλο

μαριναρισμένα σαν γύλο, οφήτη πατάτα και τζατζίκι

16

### αρνάκι μαγειρεμένο στην γάστρα

με ρεβίθια και σέσκουλα

18

### πρόβεια μπιφτεκάκια στην σχάρα

προζυμμένα πίτα, πελτές τομάτας με δυόσμο και γιαούρτι

16

### μανέστρα με ψητό καλαμάρι

μαγειρεμένο στο μελάνι του, ούζο, βασιλικό και τομάτα

20

### χειροποίητα μακαρόνια

με σάλτσα μπουγιουρντί, τομάτα – φέτα και καυτερό

14

### μακαρόνια με κιμά

μαγειρεύεται με λιγκουίι

14

### αλιουρέτικη τσιπουρα,

στην λαδόκολά με κοκκινιστά κρεμμύδια και σταφίδες

19

### T-Bone steak 400gr

από μοσαράκι γάλακτος με τηγανιτές πατάτες baby

22

### φρέσκο ψάρι ημέρας

από την ψαριέρα

## γλυκίσματα

### profiterole,

με ροδοψημένα choux και πλούσια κρέμα σοκολάτας

10

### cheesecake

με φρέσκια βανίλια και χειροποίητη μαρμελάδα εσπεριδοειδών

10

### lemon pie με crème λεμόνι

ψημένη μαρέγκα και μπισκότο βουτύρου

10

### εκμέκ κανταΐφι,

αφράτη κρέμα μαστίχας και παγωτό φιστίκι

10

### πάβλοβα με crème λεμόνι

φρούλες και αφράτη σαντιγί βανίλιας

10

## vegan menu

### σαλάτα super food με κινόα

μαριναρμένη με βινιγκρέτ sweet chili και ρόδι, φρέσκο kale και μυρωδικά

12

### φρέσκα σαλατικά

#### με ψητά μανιτάρια

αβοκάντο, τοματίνα, ψητά φουντούκια και βινιγκρέτ με παλαιωμένο βαλισάμικο

12

### σούπα βελουτέ λαχανικών