

Cold Appetizers

Κρύα Ορεκτικά

Mixed crab salad

17.00

crispy green salad blended
with crab meat, zucchini, carrot, onion,
fennel and fresh herbs

Καβουροσαλάτα

ανάμεικτη τραγανή πράσινη σαλάτα
με καβούρι, κολοκύθι, κρεμμύδι, καρότο,
φινόκιο, μάραθο και άνιθο

Octopus in vinegar

16.00

octopus in vinegar sauce
preserved in juice of lemon, orange, aged
white balsamic cream, onion, spearmint,
parsley and olive oil, familiar to ceviche

Χταπόδι ξυδάτο

χταπόδι τύπου σεβίτσε
με χυμό λεμόνι-λάιμ, πορτοκάλι, σιρόπι
από παλαιωμένο λευκό βαλσάμικο, κρεμμύδι,
δυόσμο, μαϊντανό και ελαιόλαδο

Santorinian's Fava

10.50

the traditional yellow split peas mashed
with steam onion accompany
with capers ; on toping

Φάβα Σαντορίνης

παραδοσιακή μυρωδάτη φάβα Σαντορίνης
επικαλυμμένη με κρεμμύδια, συνοδεύεται με
... και κάπαρη

Hummus

10.00

blended chickpeas with smashed sesame,
olive oil and pinecones.
Served with wraps

Χούμους

κρέμα από ρεβίθια με ταχίνι,
ελαιόλαδο και κουκουνάρι.
Συνοδεύεται με αραβικές πίτες

Tirokafteri

9.50

spicy cheese dip with feta cheese, yoghurt,
chili peppers, Tabasco and olive oil flavored
with soutzouki Evrou and smoked paprika

Τυροκαυτερή

ένας συνδυασμός φέτας με γιαούρτι,
γάλα, πιπεριά τσίλι, ταμπάσκο, αρωματικό
λάδι από σουτζούκι Έβρου και καπνιστή πάπρικα

Tzatziki

8.50

dip yoghurt, cucumber, garlic and olive oil dip

Τζατζίκι

κρεμμύδες γιαούρτι αρωματισμένο με σκόρδο

Dolmades

8.50

vine leaves stuffed with
rice and yoghurt sauce

Ντολμάδες

αμπελόφυλλα γεμιστά με ρύζι
και σάλτσα γιαουρτιού



Hot Appetizers

Steaming mussels with mustard 18.00
mussels of mustard impregnated and
stuffed with onion, parsley and saffron

Steam clams 16.00
clams boiled in seawater filled
with onion, garlic, parsley and dill

Grilled octopus 20.00
it is served in cuttlefish ink with
fava and caramelized vinegar coated

Shrimps posse drunk in sweet-sour sauce 20.00
sauce made of Santorini's tomatoes.
Finished with thyme honey topping

Smoked salmon carpaccio 10.00
flavored of spicy herbal oil
and hugged by rocket salad

Crispy fried feta cheese 10.00
handmade dough with sesame
seeds and pour honey topping

Crunchy goat cheese 10.00
dived in
sweet pomegranate sauce
served with mix fresh salad of flower leaves

Tomato fried balls 10.50
traditional tomato balls stuffed with parsley
and spearmint. Served with sweet-sour sauce

Shrimp Saganaki 24.00
with feta cheese and tomato sauce

Mushrooms sauteed 10.50
mushrooms with wine and garlic

Mushrooms a la cream 10.50
mushrooms with cream

Gruyere flambé 10.00
saganaki

Ζεστά Ορεκτικά

Μύδια αχνιστά με σάλτσα μουστάρδας
εμποτισμένα με μουστάρδα και γεμιστά
με κρεμμύδι, μαϊντανό και σαφράν

Αχιβάδες αχνιστές
βρασμένες σε θαλασσινό νερό, γεμιστές
με κρεμμύδι, σκόρδο, μαϊντανό και άνηθο

Χταπόδι ψητό
σερβιρισμένο σε μελάνι σουπιάς με φάβα
και καραμελωμένο βαλσάμικο

Γαρίδες ποσέ με γλυκόμενη σάλτσα
γλυκόμενη σάλτσα από Σαντορινιά ντομάτα
και θυμαρίσιο μέλι απο πάνω

Καρπάτσιο καπνιστού σολωμού
καπνιστός σολωμός με αρωματικό
λάδι και φρέσκα μυρωδικά αγκάλι
με μια φρέσκια σαλάτα ρόκας

Φέτα σε φύλλο κρούστας
με χειροποίητο φύλλο, παπαρουνόσπορο
και μέλι Ανάφης

Κατσίκισιο τυρί πανέ με
γλυκιά σάλτσα ροδιού
συνοδεύεται με τραγανή σαλάτα
από άνθος λουλουδιών

Ντοματοκεφτέδες
παραδοσιακοί ντοματοκεφτέδες με μαϊντανό
και δυόσμο. Σερβίρεται με γλυκόμενη σάλτσα

Γαρίδες Σαγανάκι
με τυρί φέτα και σάλτσα ντομάτας

Μανιτάρια σωτέ
μανιτάρια με κρασί και σκόρδο

Μανιτάρια αλά κρεμ
μανιτάρια με κρέμα γάλακτος

Γραβιέρα Φλαμπέ
σαγανάκι



Traditional Recipes

Kayanas with apaki 10.00
Traditional recipe with eggs scrambled in tomato, onion and apaki

Sfakianopita
Thin Cretan pie with honey and sesame

Meatballs 10.00
meatballs with tomato sauce

Pork tenderloin (Bekri Meze) 15.00
hot peppers, onion, tomatoes, garlic and cheese

Παραδοσιακές Συνταχές

Καγιανάς με απάκι
παραδοσιακή συνταγή ομελέτας αυγών με τομάτα και κρεμμύδι

Σφακιανόπιτα
λεπτή τραγανή κρητική πίτα με μέλι και σουσάμι

Κεφτεδάκια
κεφτεδάκια με σάλτσα ντομάτας

Μπεκρί μεζέ
πιπεριές, κρεμμύδι, ντομάτες, σκόρδο και τυρί

Salads

Watermelon salad 15.00
a banquet of fresh green salad, fruits of passion with a sense of season fruits sliding on the palate

Rocket salad 16.00
rocket takes place on the bottom of a feast made of goat's cheese, prosciutto, cashews and truffle honey

Mixed salad with anothotyro cheese 16.00
mixed salad goes with grilled anothotyro cheese, nuts, green apple, dried fruits and a spot of orange dressing

Ntakos 13.00
a nutritious plate coming from Crete consists of Cretan cheese up on a traditional barley rusk with tomato, olive oil and oregano

Salad of Greek Gods 12.00
a salad eaten by ancient times, meaning tomato, cucumber, green pepper, rusk, feta cheese, caper, oregano and vinegar

Σαλάτες

Σαλάτα Καρπούζι
μπουκέτο από φρέσκια τραγανή πράσινη σαλάτα συνοδευόμενη με φρούτα του πάθους και φρούτα εποχής

Ρόκα
μια πανδαισία ρόκας πέρνει μέρος σε μια γιορτή από κατσικίσιο τυρί, προσούτο, κάσιους και μέλι τρούφας

Ανθότυρο
ανάμεικτη σαλάτα με ψητό ανθότυρο αποξηραμένα φρούτα, ξινόμηλο, ξηρούς καρπούς και με μια πινελιά από σως πορτοκαλιού

Ντάκος ο Κρητικός
παραδοσιακή Κρητική σαλάτα με ξινομυζήθρα, ντομάτα, λάδι και ρίγανη, σερβιρισμένη πάνω σε κρητικό κριθαροκούλουρο

Χωριάτικη
μια σαλάτα που κατάγεται από πολλά χρόνια πίσω, αποτελούμενη από ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ντάκος, φέτα, βάλσάμικο, κάπαρη και



Greek Specialties

Μαγειρευτά

Lamb stuffed with feta cheese & tomato 24.50

a traditional oven-roasted plate.
Firstly marinate lamb with mustard,
onion, garlic and fresh thyme and
last fill inside with feta cheese and
fresh tomato. Served with potatoes

Αρνάκι γεμιστό με φέτα & ντομάτα

ένα παραδοσιακό πιάτο φούρνου.
Πρώτα μαρινάρεται με μουστάρδα,
κρεμμύδι, σκόρδο, φρέσκο θυμάρι και
μετά γεμίζεται με φέτα και ντομάτα.
Συνοδεύεται με πατάτες φούρνου

Tas kebab beef with rice & feta cheese 24.50

this plate is coming up to byzantine times.
Braised pot roast that consists thin chops of meat
flavored with cinnamon, clove and tomato sauce.
Served with rice and a side of feta cheese

Μοσχάρι τας κεμπάπ με ρύζι & φέτα

ένα έδεσμα βυζαντινών χρόνων. Αργοβρασμένο
αρωματισμένο κρέας με κανέλα, γαρύφαλλο
και σάλτσα ντομάτας.
Σερβίρεται με ρύζι και φέτα

Moussaka 19.00

the well known plate of Greece, with layers
of braised eggplant, potatoes and mincemeat.
Topped with béchamel gratinated in the oven

Μουσακάς

επιστρώσεις τηγανητής μελιτζάνας, τηγανητής
πατάτας και κιμά. Απο πάνω ολοκληρώνεται
με μπεσαμέλ και ψήνεται στο φούρνο

Stuffed vegetables 15.00

stuffed tomatoes and peppers with aromatic
spearmint rice oven-baked with olive oil

Γεμιστά

γεμιστές ντομάτες και πιπεριές με αρωματικό
ρύζι με δυόσμο, ψημένες στο φούρνο

Lamb shank (Kleftiko) 26.00

lamb shank with potatoes, cheese,
zucchini, carrots, celery and onions

Αρνίσιο κότσι (Kleftiko)

αρνί με πατάτες, τυρί, καρότα, κολοκυθάκια,
σέλερι και κρεμμύδια

Meatballs with tomato sauce 16.00

Σουτζουκάκια με κόκκινη σάλτσα



Main Courses

Sea bream with saffron marinade 34.00
fillet roasted with saffron marinade and
Madagascar vanilla. Served with basmati rice

Salmon orange 25.00
salmon and orange tasted
combined with
basmati rice

Dragon sea bass 35.00
sea bass pane in a sticky
sweet-sour sauce, served with
ginger rice and sesame scales

Tuna fillet 29.00
saute tuna sprinkled with noiset butter
and served with couscous and guacamole

Sea bream stuffed with selfish 38.00
mussels and clams charbroiled with
mustard, onion, garlic and fennel

Bon fillet with smoked potatoes 28.00
this fillet of beef based in a sweet savory
glaze of vinsanto and served with
smoked mashed potatoes of Naxos island

Lamb fillet 34.00
Served with mashed potatoes
and grilled vegetables

Chicken fillet 19.00
fillet breast marinated in estragon
sauce and served with grilled vegetables

Pork fillet flambé 24.00
fillet covered in tia-maria liqueur and sauted
with sage. Served with mashed cornflower

Mix seafood for 2 persons 115.00
Seabream, octopus, shrimp, tuna,
Salmon, squid, mussels, clams

Κυρίως Πιάτα

Φιλέτο τσιπούρας με σάλτσα σαφράν
τσιπούρα αρωματισμένη με βανίλια
Μαδαγασκάρης και ρύζι μπασμάτι

Σολωμός πορτοκάλι
συνδυασμός σολωμού και
σάλτσας πορτοκαλιού.
Συνοδεύεται με ρύζι μπασμάτι

Λαβράκι dragon
τραγανό λαβράκι πανέ με γλυκόμενη
σάλτσα τσίλι, με ρύζι μπασμάτι και
αρωματισμένο με τζίντζερ

Φιλέτο τόνου
αρωματισμένος με βούτυρο noiset και
σερβιρισμένος με κουσκούς και guacamole

Τσιπούρα μερίδα γεμιστή με οστρακοειδή
τσιπούρα γεμιστή με μύδια και αχιβάδες
σιγοβρασμένα με μουστάρδα, κρεμμύδι,
σκόρδο και μάρθο

Φιλέτο μοσχάρι με σάλτσα vinsanto
σβησμένο σε σάλτσα vinsanto,
συνοδευόμενο με πούρε καπνιστής
πατάτας Νάξου

Αρνί φιλέτο
Συνοδεύεται με πουρέ πατάτας
και ψητά λαχανικά

Φιλέτο κοτόπουλο
στήθος κοτόπουλου σερβιρισμένο με ψητά
λαχανικά και σάλτσα εστραγκόν

Φιλέτο χοιρινό
φιλέτο φλαμπέ με tia maria και σάλτσα
φασκόμηλο.
Σερβίρεται με πουρέ από κουνουπίδι

Ποικιλία θαλασσινών για 2 άτομα
τσιπούρα, χταπόδι, γαρίδες, τόνος,
σολομός, καλαμάρια, μύδια, αχιβάδες

