





Breads served with olive selection  
& tomato purée

Τα ψωμιά σερβίρονται με ποικιλία ελιάς & πουρέ  
ντομάτας

**Bread** | **Ψωμί** | 2€

**Pita** | **Πίτα** | 3€

## Greek Meze - Μεζεδάκια

**Tarama** fish roe | **Ταραμάς** Λευκός

13€

**Tyrokafteree** spicy Feta cheese | **Τυροκαυτερή** με φέτα

13€

**Tzatziki** Greek yoghurt with cucumber & garlic | **Τζατζίκι**

10€

**Santorinian fava** smashed fava beans, fried capers & onion  
**Φάβα Σαντορίνης** τηγανιτή κάπαρη & κρεμμύδι

22€

### Meze combo

combination of four dips served with grilled pita bread

**Ποικιλία** από τέσσερις αλοιφές

40€



## Appetizers - Μεζεδάκια



**Oysters Fine de Claire** raw with grapefruit, lime gel, chili oil & citrus foam

*Στρείδια Γαλλικά* ωμά με γκρέιπφρουτ, τζελ λάιμ & αφρό εσπεριδοειδών

9€ per piece

**Queen Scallops 3pcs** roasted with grilled baby gem & citrus beurre Blanc

*Βασιλικά Χτένια* με μίνι μαρούλι & *beurre Blanc* εσπεριδοειδών

39€

**Cold cut & cheese selection platter** in-house made

Wagyu Bresaola, Black Angus Biltong &

selection of P.D.O. Greek cheese

*Πλατό τυριά & αλλαντικά* χειροποίητα Wagyu Bresaola,

*Black Angus Biltong* & επιλογές από Π.Ο.Π. Ελληνικά τυριά

50€

**Red shrimp "Kilados" carpaccio** lime, Mediterranean herbs & bottarga

**10 grams** Thesauri Osietra Greek caviar (extra charge 77€)

*Γαρίδες καρπάτσιο* λάιμ, μυρωδικά & αυγοτάραχο

**10 γραμμάρια** Χαβιάρι (επιπλέον χρέωση 77€)

42€

**Sea bass ceviche** lime, jalapenos, red onion, avocado & coriander

*Λαβράκι σεβίτσε* λάιμ, κρεμμύδι, αβοκάντο & κόλιανδρο

42€

## Appetizers - Μεζεδάκια



**Couscous** in house smoked eel, beetroot, parmesan cheese  
fresh herbs, orange fillets & horseradish

**Κουσκούς** με καπνιστό χέλι, παντζάρι, παρμεζάνα, φρέσκα μυρωδικά  
πορτοκάλι & άγριο ραπάνι

34€

**Santorinian white eggplant** grilled stuffed with peppers,  
onion, herbs, walnut & grinded feta cheese

**Λευκή μελιτζάνα Σαντορίνης ψητή** με πιπεριές, κρεμμύδι, μυρωδικά,  
καρύδια & τριμμένη φέτα

25€

**Bougiourdi** tomato & Greek cream cheese

**Μπουγιουρντί** ντομάτα & Ελληνικό τυρί κρέμα

28€

**Vegetables** seasonal grilled & Greek yoghurt sauce

**Λαχανικά** στη σχάρα & σος γιαουρτιού

26€

**Talagani** cheese brown crusted with honey

**Ταλαγάνι** ψητό με μέλι

21€

**Octopus** grilled with oregano, greek olive oil, vinegar,  
cherry tomatoes & Patron peppers

**Χταπόδι** ψητό με ρίγανη, ξύδι, ντοματίνια & πιπεριές

23€

**French fries**

**Φρέσκες τηγανιτές πατάτες**

12€

**Truffle fries**

Φρέσκες τηγανιτές πατάτες με κρέμα τρούφας

20€

## Salads - Σαλάτες

### **Greek**

tomatoes, cucumber, onion, feta spread, peppers, olives & capers

#### **Χωριάτικη σαλάτα**

ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, φέτα, πιπεριά, ελιές & κάπαρη

22€

### **Santorinian Panzanella**

tomato, carob bread, basil, olive oil, lemon & mustard

#### **Σαντορινιά Πανζανέλα**

ντομάτα, χαρουπόψωμο, βασιλικό, ελαιόλαδο, λεμόνι & μουστάρδα

22€

### **Green**

with fruit, beef jerky flakes & Naxos Island grated gruyere cheese

#### **Πράσινη**

με κομμάτια φρούτων, μοσχάρι & γραβιέρα Νάξου

24€

### **Quinoa & beluga lentils**

with avocado, cherry tomatoes, green beans, olives,  
peppers, fresh herbs & curry lemon sauce

#### **Κινόα & φακές**

ντοματίνια, αβοκάντο, φασολάκια, ελιές,  
φρέσκα μυρωδικά & σος λεμονιού

24€

## Main courses - Κυρίως πιάτα

**Shrimp** orzo, tomato sauce & feta cheese

*Γαρίδες* κριθαράκι, φέτα & σος τομάτας

34€

**Spanakorizo** Greek risotto spinach, fresh herbs, lemon & Greek yogurt

*Ριζότο* με σπανάκι, λεμόνι, γιαούρτι & φρέσκα μυρωδικά

34€

**Beef Cheeks** slowly cooked with mashed potatoes

*Μοσχαρίσια Μάγουλα* σιγομαγειρεμένα με πουρέ πατάτας

41€

**Fish fillet selection** with crispy bread, caponata & wild fennel sauce

*Φιλέτο ψαριού* τραγανό ψωμί, καπονάτα & σος αγριομάραθου

41€

**Sea Bass 800gr** served in a golden salt shell or papillote

*Λαβράκι 800gr* σε κρούστα αλατιού ή λαδόκολλα

124€

45'

**Flathead grey mullet 800gr** "Mugil cephalus" grilled with

Mediterranean parsley, lemon, coriander & chilli pesto

*Κέφαλος πετάλι*

108€

45'

**Catch of the day** grilled or in a golden salt shell

*Ψάρι ημέρας* ψητό ή σε κρούστα αλατιού

144€ /kg

45'

**Lobster** served grilled with herb butter or tossed with house-made linguine

*Αστακός* ψητός ή με λινγουίνι

156€

**Thesauri Beluga** Greek Caviar & Blini 30gr

240€



## Grill - Στα κάρβουνα



**Beef & Lamb kebab (2pcs)** flatbread & tomato chutney

*Μοσχαρίσιο κεμπάπ με πίτες (2τεμ.)*

41€

**Black Angus rib eye** dry aged 300gr

*Καρδιά της σπάλας 300gr*

60€

**Wagyu short rib**

slowly cooked with polenta fried sticks and spiced glaze

*Wagyu μοσχαρίσιο παϊδάκι*

*σιγομαγειρεμένο με πολέντα και γλάσο μπαχαρικών*

60€

**Boneless chicken leg**

*Κοτόπουλο μπούτι χωρίς κόκκαλο*

34€

**Bone in Wagyu or Black Angus double rid eye**

*(for 2 people 600 gr)*

served with celeriac dauphinoise, truffled cream mashed potatoes & bearnaise sauce

*Καρδιά της σπάλας Black Angus ή Wagyu (για 2 άτομα 600 gr)*

*σερβίρετε με μιλφείγ σελινόριζας, κρέμα πατάτας με τρούφα & μπεαρνέζ*

120€

**Lamb's shoulder** *(for two people)*

roasted 24 hours with Mediterranean herbs served with celeriac dauphinoise, bearnaise sauce & truffle mush potatoes

*Αρνίσιος ώμος (για δύο άτομα)*

*μαγειρεμένος 24 ώρες με μυρωδικά*

90€

45'

45'



Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice).

Please inform our staff of any allergies or dietary restrictions.

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό του εστιατορίου μας για αλλεργίες ή διατροφικές ιδιαιτερότητες.