

STARTERS

- GF V GAZPACHO (COLD SOUP)**   €5.50
fresh tomatoes, cucumber, peppers, celery, onion, fresh herbs, pomegranate molasses, cold pressed virgin olive oil
Option: Add Greek feta....€2.00 
- GF FIGS & PROSCIUTTO SALAD**    €12.00
fresh figs, prosciutto, baby rocket, shavings of parmesan, walnuts - dressing honey balsamic vinaigrette
- GF TAGLIATA DI MANZO**   €15.80
tender slices of pan-seared beef striploin laid over baby rocket, topped with delicate parmesan shavings & a drizzle of cold-pressed olive oil

MAINS

- GF SAFFRON & MUSSEL RISOTTO**    €18.00
creamy Arborio risotto with fresh mussels, saffron, garlic, onion and white wine, finished with butter, lemon zest, extra virgin olive oil and fresh parsley
- GF MEDITERRANEAN SEA BREAM (TSIPOURA)**    €27.00
fresh filleted sea bream with cherry tomatoes, black olives, capers, garlic, red onion, white wine, parsley and lemon, served with creamy potato mash and a crisp citrus-dressed mixed salad
- GF LAMB SHANK (KOTSI)**    €27.00
slow-cooked lamb shank, braised to perfection in a rich wine and shallot sauce, served with creamy potato mash and roasted vegetables

DESSERT

- FRESH FIG & VANILLA DIPLOMAT CHARLOTTA**     €6.50
fresh figs layered with savoiardi biscuits and silky vanilla diplomat cream, finished with cinnamon, toasted walnuts and a drizzle of fig molasses

If you have a food allergy or an intolerance to any of the items below, please speak to a member of staff.

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- GF V ΓΚΑΣΠΑΤΣΟ (ΚΡΥΑ ΣΟΥΠΑ)** €5.50
φρέσκες ντομάτες, αγγούρι, πιπεριές, σέλινο, κρεμμύδι, φρέσκα μυρωδικά, πετιμέζι ροδιού, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
Προαιρετικά: Προσθέστε φέτα...€2.00
- GF ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΥΚΑ & PROSCIUTTO** €12.00
φρέσκα σύκα, prosciutto, baby ρόκα, ξύσματα παρμεζάνας σερβιρισμένο με καρύδια, και σως βαλσάμικο βινεγκρέτ με μέλι
- GF TAGLIATA DI MANZO** €15.80
λεπτές φέτες από θωρακισμένο μοσχαρίσιο φιλέτο πάνω σε ρόκα, με λεπτά ξύσματα παρμεζάνας και ελαιόλαδο

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

- GF ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΜΥΔΙΑ & ΚΡΟΚΟ ΚΟΖΑΝΗΣ** €18.00
κρεμώδες ριζότο Arborio με φρέσκα μύδια, κρόκο Κοζάνης, σκόρδο, κρεμμύδι και λευκό κρασί, τελειωμένο με βούτυρο, ξύσμα λεμονιού, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και φρέσκο μαϊντανό
- GF ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΤΣΙΠΟΥΡΑ** €27.00
φρέσκο φιλέτο τσιπούρας με ντοματίνια, μαύρες ελιές, κάπαρη, σκόρδο, κόκκινο κρεμμύδι, λευκό κρασί, μαϊντανό και λεμόνι, σερβιρισμένο με κρεμώδη πουρέ πατάτας και τραγανή ανάμεικτη σαλάτα με σος εσπεριδοειδών
- GF ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΟΤΣΙ** €27.00
σιγομαγειρεμένο αρνίσιο κότσι, σιγοψημένο σε πλούσια σάλτσα κρασιού και κρεμμυδιών, σερβίρεται με πουρέ πατάτας και ψητά λαχανικά

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

- CHARLOTTA ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΣΥΚΑ & ΚΡΕΜΑ DIPLOMAT ΒΑΝΙΛΙΑΣ** €6.50
φρέσκα σύκα σε στρώσεις με μπισκότα σαβαγιάρ και βελουδίνη κρέμα Diplomat βανίλιας, ολοκληρωμένα με κανέλα, καβουρδισμένα καρύδια και μελάσα σύκου

Εάν έχετε τροφική αλλεργία ή δυσανεξία σε οποιοδήποτε από τα παραπάνω στοιχεία, παρακαλείστε να απευθυνθείτε σε κάποιο μέλος του προσωπικού.



Γλουτένη



Σόγια



Μουστάρδα



Με κέλυφος



Γάλα



Σουσάμι



Αυγά



Ξηροί καρποί



Διοξείδιο του θείου



Ψάρι



Σέλινο



Λούπινο



Φιστίκια



Μαλάκια



V Βίγαν



VO Επιλογές Βίγαν



GF Χωρίς γλουτένη



GFO Επιλογές χωρίς γλουτένη

Πιστοποιημένα βιολογικά συστατικά
από την M.I. All Organic Market