

ΣΑΛΑΤΕΣ

Χόρτα - κολοκυθάκια βραστά και ντακάκια με ξινομυζήθρα.

Σαλάτα με μανιτάρια πλευρώτους ψητά, ρόκα, λόλα, μαρούλι, κόκκινο λάχανο, τομάτα και βινεγκρέτ φρέσκου βασιλικού.

Μεσογειακή με τομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι ξερό και φρέσκο, πιπεριά, κάπαρη, ελιές, καρέ φέτας, κριθαρένιο παξιμάδι, βινεγκρέτ με θυμαρίσιο μέλι.

Σαλάτα με βαλεριάνα, ρόκα, λόλα baby σπανάκι, τοματίνια, dressing τοματοζουμου, παξιμάδια από χαρούπι, ηλιόσπορο και κατσικίσιο τυρί.

Τυροκαυτερή με φέτα, ξινομυζήθρα, γιαούρτι και ψητό πιτάκι.

Τζατζίκι παραδοσιακό με ψητό πιτάκι.

Φάβα με ξερό κρεμμύδι και ελαιόλαδο.

Ταλαγάνι Μεσσηνίας στα κάρβουνα.

Σαγανάκι συνοδεύεται από μαρμελάδα αχλάδι με πιπέρι λεμονιού.

Φέτα σε φύλλο με μέλι και σουσάμι.

Μελιτζάνα καπνιστή με ψιλοκομμένη τομάτα, τριμμένη φέτα και σκορδόλαδο.

Ντολμάδες γιαλαντζί με ρύζι και αρωματικά βότανα.

Μαραθόπιτα Χανίων με φρέσκα μυρωδικά εποχής.

Στριφτάρι Σκοπέλου στο τηγάνι με ξινομυζήθρα, γραβιέρα θυμαρίσιο μέλι και μαύρο σουσάμι.

Κολοκυθοκεφτέδες με φέτα, πεκορίνο Αμφιλοχίας δυόσμο και βότανα εποχής.

Πιτάκια Καισαρείας με παστοурμά, τομάτα και κίτρινα τυριά.

Λουκάνικο Τζουμαγιάς Ηράκλειας Σεργών χοιρινό με πατάτες τηγανητές.

SALADS

Boiled greens and zucchinis small dakos rusks with cottage cheese.

Green salad with pleurotus mushrooms, arugula, lola lettuce, lettuce, red cabbage, and basil vinaigrette sauce.

Mediterranean with tomato, cucumber, dried and fresh onion, pepper, capers, olives, feta cheese cubes, barley rusk, thyme honey vinaigrette.

Green salad with valerian, arugula, lola lettuce, baby spinach, cherry tomatoes, tomato dressing, carob rusks, sunflower seeds and goat cheese.

Tyrokafteri spicy dip with feta & xinomyzithra cheese, yogurt and pita.

Tzatziki with grilled pita.

Fava (split peas) / onion and olive oil.

Talagani grilled traditional cheese.

Saganaki fried cheese side pear jam with lemon pepper.

Feta cheese fried, honey and sesame.

Smoked eggplant with grated tomato, feta cheese and garlic olive oil.

Ntolmas gialantzi vine leafs stuffed with rice & fresh seasonal herbs.

Marathopita traditional handmade pie from Chania with fresh herbs.

Traditional fried pie from Skopelos with xynomizithra and graviera cheese, honey and black sesame.

Zucchini balls with feta cheese, pecorino slices, peppermint and seasonal herbs.

Pies from Kaissareia with pastrami, tomato and yellow cheeses.

Sausage Tzoumayas from Serres, made with pork with fresh fries.

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Ντολμάδες αυγολέμονο
με μοσχαρίσιο κιμά, ρύζι και φρέσκα
μυρωδικά.

Μπιφτέκια μοσχαρίσια με πατάτες
φρέσκες τηγανητές.

Κουρκουμπίνες
χειροποίητα ζυμαρικά Καρύστου
με κρέμα λευκών ελληνικών τυριών,
μανιτάρια, κρητικό απάκι σοτέ,
μαύρο σκόρδο και flakes πεκορίνου.

Κοτόπουλο κοντοσούβλι σε ατομική
σούβλα, μαριναρισμένο σε σπιτικό
ζωμό με μέλι και μπαχαρικά,
αργοψημένο στη γάστρα.

Χοιρινό κοντοσούβλι σε ατομική
σούβλα από χοίρο ελευθέρας βοσκής
φάρμας Γκαραβέλα, μαριναρισμένο
σε σπιτικό ζωμό με μπαχάρια,
αργοψημένο στη γάστρα.

Καπνιστή Χοιρινή μπριζόλα φάρμας
Χανίων με αυθεντικό, φυσικό άρωμα
καπνού από ξύλα ελιάς.

Μπιφτέκι Νεροβούβαλου φάρμας
Κερκίνης με κατσικίσιο κρεμώδες
τυρί με κρέμα μαύρης τρούφας και
καραμελωμένα κρεμμύδια.

Χουνκιάρ μπεγιεντί, πουρές
καπνιστής μελιτζάνας με μοσχάρι
κοκκινιστό.

"Ροσμπίφ" μοσχάρι κοκκινιστό με
χοντρά μακαρόνια και τριμμένο
πεκορίνο Αμφιλοχίας.

MAIN DISHES

Dolmades stuffed green leaves with
minced beef, rice, and fresh herbs
with egg-lemon sauce.

"Biftekia" Beef patties with fresh
fries.

Kourkoubines handmade pasta from
Karystos with cream of Greek
cheeses, mushrooms, sautéed Cretan
Pork apaki, black garlic, and Pecorino
cheese flakes.

Chicken Kontosouvli large chunks of
chicken leg, marinated in homemade
broth in honey and spices slow-
roasted in the pot.

Pork Kontosouvli, large chunks of free
range pork Garavelas farm marinated
in homemade meat broth with mix
spices slow-roasted in the pot.

Smoked Pork Steak with intense
smoking of olive wood from a small
farm in Chania.

Water Buffalo Patty Kerkini farm,
with aromatic truffle whipped goat
cheese and caramelized onions.

hünkär beğendi, mashed natural
smoked eggplant with beef in tomato
sauce.

Beef in tomato sauce with pasta and
grated pecorino cheese from
Amphilohia.

ΕΠΟΧΙΑΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

Πατζαρσαλάτα με μαριναρισμένα φουρνιστά πατζάρια σε βαλσάμικο ξύδι, σκορδόλαδο, τριμμένο

Αρνάκι γάλακτος Φάρμας Γκαραβέλα Βόλου αργοψημένο σε Σιφνέικη γάστρα ριγανάτο με σάλτσα **Χοιρινή Μπριζόλα Φάρμας Σγουρού** συνοδεύεται από φρέσκες πατάτες τηγανητές.

Κεφτεδάκια μοσχαρίσια κοκκινιστά με μελιτζάνα και πιπεριές ψημένα στο πήλινο.

Μουσακάς vegan βιολογικός κιμά σόγιας ,πατάτα, κολοκυθάκι , μελιτζάνα και μπεσαμέλ από γάλα

Μοσχαρίσια συκωτάκια με καραμελωμένα κρεμμύδια σβησμένα σε παλαιωμένο βαλσάμικο ξύδι πάνω

Βαρένικα Ζυμαρικά Χειροποίητα γεμιστά με ανθότυρο, σοταρισμένα με φρέσκο βούτυρο, γιαούρτι και πρόβειο κοκκινιστό κιμά.

Σνίτσελ χοιρινό διπλοπαναρισμένο συνοδεύεται με κρέμα κατσικίσιου τυριού.

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Σοκολατόπιτα με σοκολάτα γάλακτος και υγείας, σπασμένα φουντούκια και παγωτό βανίλια παρφέ.

Μπακλαβάς Cheesecake με τραγάνο μελομένο σε θυμαρίσιο μέλι φύλλο μπακλαβά , κρέμα τυριού, και σπασμένα καρύδια.

Πορτοκαλόπιτα σιροπιαστή.

Κρέμα βανίλιας με φρέσκες φράουλες, μύρτιλλα και σάλτσα φράουλας.

SEASONAL SPOTLIGHT

Beetroot salad with roasted beets marinated in balsamic vinegar and garlic oil, topped with grated sour

Slow-roasted milk-fed lamb from Garavela Farm in Volos, cooked in a traditional clay pot with oregano and

Grilled pork steak from Sgourou Farm, served with hand-cut fries.

Beef meatballs with eggplant and peppers, slow-cooked in a clay pot with tomato sauce.

Vegan Moussaka with organic soy mince, potato, zucchini, and eggplant, topped with almond milk béchamel.

Beef Livers topped with caramelized onions deglazed in aged balsamic vinegar, served over creamy

Vareniki pasta handmade, stuffed with anothotyro cheese, sautéed with fresh butter, yogurt and braised minced lamb.

Pork schnitzel with creamy goat cheese sauce.

DESSERTS

Chocolate pie with milk and dark chocolate, smashed hazelnuts and vanilla parfait ice cream.

Baklava Cheesecake with crunchy honey-thyme baklava fyllo, cheese cream, and walnuts.

Portokalopita traditional Greek orange cake with syrup.

Vanilla cream with fresh strawberries, blueberries and strawberry sauce.

Πάβλοβα με σπιτική μαρέγκα, φρέσκια
σαντιγύ, παγωτό βανίλια παρφέ και
σάλτσα κόκκινων φρούτων του δάσους.

Pavlova with meringue and whipped
cream, vanilla parfait ice cream and sauce
of red forest fruits.