

ΣΑΛΑΤΕΣ

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

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

Χόρτα - κολοκυθάκια βραστά και
ντακάκια με ξινομυζήθρα και τριμμένη
τομάτα.

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

ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ

Τυροκαυτερή και ψητό πιτάκι.

Τζατζίκι παραδοσιακό με ψητό πιτάκι.

Φάβα με ξερό κρεμμύδι και ελαιόλαδο.

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.

Ταλαγάνι Μεσσηνίας με δυόσμο ψητό
στα κάρβουνα.

Σαγανάκι συνοδεύεται από μαρμελάδα
αχλάδι με πιπέρι λεμονιού.

Λουκάνικο Τζουμαγιάς Ηράκλειας
Σερρών χοιρινό με πατάτες φρέσκες
τηγανητές.

SALADS

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

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

Boiled greens and zucchinis and small
rusks with cottage cheese and grated
tomatoes.

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

STARTERS

Tyrokafteri spicy cheese dip with grilled
pita.

Tzatziki with grilled pita.

Fava (split peas) with onion and olive oil.

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

Ntolmas gialantzi
stuffed with rice & fresh seasonal herbs.

Marathopita fried 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.

Talagani grilled traditional cheese from
Messinia made with goat's milk.

Saganaki fried cheese side by pear jam
with lemon pepper.

Sausage from Serres, made with pork.

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Ντολμάδες αυγολέμονο
με μοσχαρίσιο κιμά, ρύζι και φρέσκα
μυρωδικά.

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

Φιλέτο κοτόπουλο στήθος,
μαριναρισμένο σε μέλι, λεμόνι,
ελαιόλαδο και αρωματικά με
βουτυράτο ρύζι.

Κοντοσούβλι σε ατομική σούβλα από
χοίρο ελευθέρως βοσκής φάρμας
Γκαραβέλα, μαριναρισμένο σε
σπιτικό ζωμό με μπαχάρια,
σιγοψημένο 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.

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

Chicken breast fillet marinated in
honey, lemon, olive oil, and herbs
served with buttered rice.

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 with
homemade tomato sauce.

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

Αμπελοφάσουλα με μαριναρισμένα κολοκυθάκια σε λεμόνι και δυόσμο με ξινομυζήθρα και τομάτα.

Πατζαροσαλάτα με μαριναρισμένα φουρνιστά πατζάρια σε βαλσάμικο ξύδι, σκορδόλαδο, τριμμένο ξινόμηλο, καρότο και καρύδια.

Αρνάκι γάλακτος Φάρμας Γκαραβέλα Βόλου αργοψημένο σε Σιφνέικη γάστρα ριγανάτο με σάλτσα ψητού, συνοδεύεται από φρέσκες πατάτες τηγανητές.

Χοιρινή Μπριζόλα Φάρμας Σγουρού συνοδεύεται από φρέσκες πατάτες τηγανητές.

Κεφτεδάκια μοσχαρίσια κοκκινιστά με μελιτζάνα και πιπεριές ψημένα στο πηλίνο.

Κοντοσούβλι κοτόπουλο ψημένο στη γάστρα από μπούτι μαριναρισμένο σε μείγμα μπαχαρικών ελαιόλαδο και μέλι συνοδεύεται από φρέσκες πατάτες τηγανητές.

Μουσακάς παραδοσιακός.

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

Μοσχαρίσια συκωτάκια με καραμελωμένα κρεμμύδια σβησμένα σε παλαιωμένο βαλσάμικο ξύδι πάνω σε σπιτικό πουρέ πατάτας.

SEASONAL SPOTLIGHT

Green string beans with marinated zucchini in lemon and mint, topped with xinomyzithra cheese and tomato.

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

Slow-roasted milk-fed lamb from Garavela Farm in Volos, cooked in a traditional clay pot with oregano and roast gravy, served with freshly fried potatoes.

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.

Clay-roasted chicken kontosouvli with honey & herbs, served with fresh-cut fries.

Traditional Moussaka.

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 homemade mashed potatoes.

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

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

Κρέμα βανίλιας με φρέσκες φράουλες, μύρτιλλα και σάλτσα φράουλας.

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

DESSERTS

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

Vanilla cream with fresh strawberries, blueberries and strawberry sauce.

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