

## COLD & HOT APPETIZERS

<b>Selection of Dips (G/SE/F)</b>	<b>€14.5</b>
Hummus, taramosalata and aubergine with warm grilled pitta	
<b>Fava Santorinis</b>	<b>€4.5</b>
Served with soya dipping sauce, crispy capers and olive oil	
<b>Beetroot carpaccio (N/M/SE/N)</b>	<b>€8</b>
Accompanied by granola, goat's cheese and arugula leaves, orange segments	
<b>Ouzo platter (F/MS/G)</b>	<b>€19</b>
Marinated and smoked fish platter served with white taramas and crunchy vegetables	
<b>Sashimi platter (F/SB) (bluefin tuna, salmon, sea bass)</b>	<b>€21</b>
Served with soya dipping sauce, pickled ginger and wasabi cream	
<b>Sea bass ceviche (F)</b>	<b>€12</b>
Marinated with lime, served with mango, bell peppers, cilantro, touch of chili peppers and cucumber soup	
<b>Antipasti Misti (M/G/N)</b>	<b>€15.5</b>
Local and imported cheese and cured meats, accompanied by fresh and dried fruits, olives, jams and bread sticks	
<b>Halloumi tis Maroulas (G/M/N)</b>	<b>€8.5</b>
Local goat cheese halloumi, served with tomatoes, peach confit, roasted almonds and olive crostini	
<b>Tomato rosemary tart (G/E/M)</b>	<b>€11.5</b>
Served with eggplant purée, goat's cheese, basil granola, cherry tomatoes and rocket leaves	
<b>Grilled octopus (MS)</b>	<b>€14</b>
Served on a bed of fava bean purée, with caramelized onions and crispy capers	
<b>Crispy, fried spicy baby calamari (M/G)</b>	<b>€12.5</b>
Served with chillies and spicy aioli	

## OUR SEAFOOD MARKET

<b>Oysters &amp; Clams (CR)</b>			
<b>Raw</b>	<b>/Piece</b>	<b>6Pcs</b>	<b>12Pcs</b>
<b>Gillardeau No3</b>	<b>€6</b>	<b>€29</b>	<b>€46</b>
<b>Tsarskaya No1</b>	<b>€6.5</b>	<b>€30</b>	<b>€47</b>
<b>Fine de Claire No2</b>	<b>€3.8</b>	<b>€19</b>	<b>€38</b>
<i>All the above are served on crushed ice with lemon, ponzu and shallot vinaigrette</i>			
<b>Royal king crab (CR)</b>		<b>€23.5</b>	
Served with avocado, wasabi cream, beetroot chips, potato puff and orange yuzu vinaigrette			
<b>Salmon carpaccio (F/G)</b>		<b>€9.5</b>	
Freshly thin-cut slices of salmon with avocado, whiskey and raspberry vinaigrette			
<b>Sashimi (5 slices of raw fish)</b>			
Bluefin tuna		<b>€17.5</b>	
Salmon		<b>€7.5</b>	
Sea bass		<b>€7.5</b>	
<i>Served with soy dipping sauce, pickled ginger, and wasabi cream</i>			
<b>Wakame Salad (per 100gr) (SB/SE)</b>	<b>€3</b>		
Spicy Japanese seaweed salad			
<b>Salicornia</b>		<b>€8/100gr</b>	
<b>Cockles &amp; clams (CR)</b>		<b>€4.5/100gr</b>	
<b>Royal king crab (CR)</b>		<b>€9.5/100gr</b>	
<b>Bay of Fundy lobster (CR)</b>		<b>€9/100gr</b>	
Simply grilled or boiled with ladolemono			
<b>Lobster pasta Greek-style (CR/M/G/SO2)</b>		<b>€9/100gr</b>	
<b>Sea treasures (platter) (G/CR/M)</b>		<b>€77</b>	
Prawns/mussels/venus clams and oysters/langoustine served with toasted country bread, ponzu, Shallot vinaigrette and spicy mayo			

**Catch of the day**  
Fresh fish from our counter display sold at market price by the kilo

## FISH & SEAFOOD

<b>Grilled whole squid (MS/M)</b>	<b>€18.5</b>
Served with grilled vegetables, celeriac purée, new potatoes and lemon confit vinaigrette	
<b>Salmon fillet (F/M)</b>	<b>€19.5</b>
Served with celeriac purée, wild rice, seasonal vegetables and caper tomato salsa	
<b>Sea bass (F/M)</b>	<b>€22</b>
Pan-roasted sea bass fillets served with celeriac purée, new potatoes, seasonal vegetables and vierge sauce	
<b>Mussels (So2/G/CR)</b>	<b>€9/250gr €17.5/500gr</b>
Fresh black mussels served with garlic bread and choice of: Garlic tomato sauce, Garlic cream sauce, White wine with vegetables and herbs	
<b>Grilled octopus Mediterranean-style (MS/M/N)</b>	<b>€23</b>
Served with fava bean purée, new potatoes and seasonal vegetables	
<b>Fish and chips (F/M/G)</b>	<b>€14.5</b>
Deep fried cod fish, buttered peas, tartare sauce, French fries	

## EXTRA SIDES

<b>Steamed mixed vegetables</b>	<b>€3.5</b>
<b>French fries</b>	<b>€3.5</b>
<b>New potatoes</b>	<b>€3.5</b>
<b>Steamed wild rice</b>	<b>€3.5</b>
<b>Grilled vegetables</b>	<b>€3.5</b>
<b>Mini salad</b>	<b>€3.5</b>

## REFRESHING SALADS & SANDWICHES

<b>Greek salad (G/M)</b>	<b>€12</b>
Variety of cherry tomatoes, cucumber, red onions, black olives, bell peppers, feta cheese, traditional barley rusk, drizzled with oregano vinaigrette	
<b>Tuna poke salad (SB/F/SE)</b>	<b>€19</b>
Raw bluefin tuna marinated with soy sauce, ginger, sesame oil and rice vinegar served with wild rice, edamame beans, mango, avocado, wakame, cherry tomato, pickled ginger, salmon caviar and nori	
<b>Truffled Caesar salad (G/M/N/MU)</b>	<b>€10</b>
Iceberg and romaine lettuce hearts, crispy bacon, asparagus, croutons, Parmesan flakes and truffle Caesar dressing	
Add prawns	€5.5
Add chicken	€3
<b>Plus Sea delight (G/M/N)</b>	<b>€15.5</b>
Seasonal salad greens with raisins, pine nuts, cherry tomatoes, soft manouri cheese and balsamic vinaigrette served with crispy tortilla	
<b>Quinoa tabbouleh (G/N)</b>	<b>€15.5</b>
Tomato, cucumber, avocado, hazelnuts, dried cranberries, fresh herbs, raisins and turmeric	
<b>Cyprus special (G/M/SE)</b>	<b>€7.5</b>
Halloumi and lountza in triple bread with tomato, cucumber and lettuce, served with French fries	
<b>Pitta Club (G/M/EG)</b>	<b>€11</b>
Bacon, emmental cheese, chicken breast, iceberg lettuce, omelet, tomato, mustard and mayonnaise, served in Greek pitta bread with French fries	
<b>Toasted smoked salmon bagel (M/G/F)</b>	<b>€14</b>
Smoked salmon, chives cream cheese, iceberg lettuce, pickled cucumbers, served in toasted bagel	

## DESSERTS MENU

<b>Portokalopita</b>	<b>€6</b>
Moist orange cake in syrup served with low fat yogurt and mastic ice cream	
<b>Apple &amp; berries crumble</b>	<b>€6</b>
Apple tart, diplomate cream, berries compote and vanilla ice cream	
<b>Chocolate cake</b>	<b>€5.5</b>
Almond sacher biscuit, dark chocolate ganache, apricot confit, mango coulis and passion fruit ice cream	
<b>Fresh fruit platter</b>	<b>€13</b>

## PASTA & RISOTTO

<b>Lobster pasta Greek style 'Astakomakaronada' (G/M/CR/SO2)</b>	<b>€9/100gr</b>
Spaghetti with fresh lobster, cherry tomatoes and lobster bisque sauce	
<b>Tagliatelle (G/M/SO2)</b>	<b>€16.5</b>
With wild mushrooms and truffle essence, finished off at your table	
<b>Village ravioli (G/M)</b>	<b>€11.5</b>
Stuffed with traditional halloumi, served with minted cherry tomato salsa and fresh 'anari' crumble	
<b>Prawn linguini (G/M/LU/CR/SO2)</b>	<b>€19.5</b>
With squid ink linguini, Spanish chorizo and creamy lobster sauce	
<b>Pesto &amp; burrata (M/N/G)</b>	<b>€12</b>
Fresh spaghetti, basil pesto, burrata, zucchini, cherry tomatoes, rocket and Parmesan	
<b>Wild mushrooms risotto (M/N/SO2)</b>	<b>€14.5</b>
Morels and porcini mushrooms, flavoured with tartufo cream and parmesan flakes	
<b>Seafood risotto Milanese (ideal for two) (M/CR/SO2)</b>	<b>€29</b>
Seafood risotto with prawns, clams, mussels, langoustine, cooked in its own juice with saffron	

## PIZZAS

<b>Margherita (G/ EG/M)</b>	<b>€9.5</b>
Thick crust pizza with tomato, mozzarella cheese and basil pesto	
<b>Plussea pizza (G/EG/M)</b>	<b>€11.5</b>
Thick crust pizza with tomato, mozzarella, pepperoni, ham, peppers and mushrooms	

## MEAT

<b>Grilled honey lime chicken (M/MU)</b>	<b>€14.5</b>
Served with sweet potato purée, new potatoes, grilled vegetables and honey lime dressing	
<b>Plussea pork (550gr) (G/M)</b>	<b>€16</b>
Marinated grilled pork chops, served with sweet potato purée, grilled vegetables, new potatoes and onion rings	
<b>Grilled lamb chops (M/G)</b>	<b>€25.5</b>
Marinated lamb chops with fresh herbs, served with sweet potato purée, grilled vegetables, new potatoes, onion rings and mint sauce	
<b>Rib eye steak (300gr) (M/MU)</b>	<b>€31.5</b>
Served with sweet potato purée, grilled vegetables, new potatoes and mustard/béarnaise/pepper sauce	
<b>Rotisserie chicken thighs (M/MU) (ideal for two)</b>	<b>€25</b>
Marinated grilled chicken thighs on skewer, flavoured with oregano, served with new potatoes, Greek pitta, mini salad, yogurt and piperomelon	
<b>Black Angus burger (M/G/MU/EG)</b>	<b>€15.5</b>
Beef burger with cheddar cheese, tomato, lettuce, caramelized red onions, served in a freshly baked brioche bun, with coleslaw, onion rings and French fries	
<b>Plus chicken burger (M/G/MU/EG)</b>	<b>€12</b>
Buttermilk-fried chicken breast served with cheese, tomato, lettuce and Caesar dressing in a freshly baked brioche bun, with coleslaw, onion rings and French fries	

## SOUPS

<b>Mediterranean fish soup (F/CE/SO2)</b>	<b>€9.5</b>
<b>Chilled gazpacho with prawn (CR/EG)</b>	<b>€8.5</b>

## KID'S MENU

<b>Penne with bacon and fresh dairy cream (M/G)</b>	<b>€4.5</b>	<b>Chicken nuggets with French fries and salad (G/M/EG)</b>	<b>€4.5</b>
<b>Spaghetti with tomato sauce (G)</b>	<b>€4.5</b>	<b>Pizza margherita (G/EG/M)</b>	<b>€5</b>
<b>Toasted ham and cheese sandwich (G/M) €4</b>		<b>Mini burger with cheese and French fries (G/M)</b>	<b>€4.5</b>
Served with French fries and salad		<b>French fries</b>	<b>€3.5</b>

## ΚΡΥΑ & ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

<b>Επιλογή ορεκτικών (G/SE/F)</b>	<b>€14.5</b>
Χούμους, ταραμοσαλάτα και μελιτζανοσαλάτα σερβιρισμένα με ψημένη πίτα	
<b>Φάβα Σαντορίνης</b>	<b>€4.5</b>
Σερβίρεται με καραμελωμένα κρεμμύδια, τραγανή κάρπαρ και ελαιόλαδο	
<b>Καρπάτσιο από παντζάρι (N/M/SE/N)</b>	<b>€8</b>
Συνοδεύεται από γκρανόλα δημητριακών, κασικίσιο τυρί, τρυφερά φύλλα ρόκας και λεπτές φέτες πορτοκάλι	
<b>Ουζομεζές (F/MS/G)</b>	<b>€19</b>
Μαριναρισμένα και καπνιστά ψαρικά σερβιρισμένα με άσπρο ταραμά και τραγανά λαχανικά	
<b>Sashimi platter (F/SB) (bluefin τόνος, σολομός, λαβράκι)</b>	<b>€21</b>
Σερβίρεται με σόγια, ξιδάτη πιπερόριζα και κρέμα από wasabi	
<b>Λαβράκι ceviche (F)</b>	<b>€12</b>
Φιλέτο από φρέσκο λαβράκι μαριναρισμένο σε μοσχολέμονο, σερβιρισμένο με μάνγκο, πιπεριές, κόλιανδρο, πιπεριές τσίλι και σούπα από αγγουράκι	
<b>Ποικιλία τυριών και αλλαντικών (M/G/N)</b>	<b>€15.5</b>
Εγκώρια και εισαγόμενα τυριά και αλλαντικά συνοδευμένα με φρέσκα και αποξηραμένα φρούτα, ελιές, μαρμελάδες και κριτσίνια	
<b>Χαλούμι της Μαρούλας (G/M/N)</b>	<b>€8.5</b>
Παραδοσιακό χαλούμι, σερβιρισμένο με ντομάτες, κονφί ροδάκινου, ψημένα αμύγδαλα και παξιμάδια ελαιόλαδου	
<b>Τάρτα με ντομάτα και δεντρολίβανο</b>	<b>€11.5</b>
Σερβίρεται με πουρέ μελιτζάνας, κασικίσιο τυρί, γκρανόλα βασιλικού, ντοματίνια και φύλλα ρόκας	
<b>Χταπόδι στη σχάρα (MS )</b>	<b>€14</b>
Σερβίρεται πάνω σε πουρέ φάβας με καραμελωμένα κρεμμύδια και τραγανή κάρπαρ	
<b>Τραγανό, τηγανητό πικάντικο καλαμάρι (M/G)</b>	<b>€12.5</b>
Σερβίρεται με τσίλι και σάλτσα μαγιονέζας	

## Η ΨΑΡΑΓΟΡΑ ΜΑΣ

<b>Στρείδια &amp; Μαλάκια (CR)</b>	
<b>Ωμά ανά κομμάτι 6κομ. 12κομ.</b>	
<b>Gillardeau No3</b>	<b>€6 €29 €46</b>
<b>Tsarskaya No1</b>	<b>€6.5 €30 €47</b>
<b>Fine de Claire No2</b>	<b>€3.8 €19 €38</b>
<i>Όλα σερβίρονται πάνω σε πάγο, με λεμόνι, σως ροτζυ και βινεγκρέτ Shallot</i>	
<b>Βασιλικός κάβουρας (CR)</b>	<b>€23.5</b>
Σερβίρεται με αβοκάντο, κρέμα από wasabi, τσιπς από παντζάρι, πατατοκροκέτα και βινεγκρέτ αρωματισμένη με πορτοκάλι	
<b>Καρπάτσιο σολομού (F/G)</b>	<b>€9.5</b>
Φρεσκοκομμένες λεπτές φέτες σολομού με αβοκάντο και ξίδι από ούισκι και βατόμουρο	
<b>Sashimi (5 ωμά κομμάτια)</b>	
Bluefin τόνος	<b>€17.5</b>
Σολομός	<b>€7.5</b>
Λαβράκι	<b>€7.5</b>
<i>Σερβίρονται με σόγια, ξιδάτη πιπερόριζα και κρέμα από wasabi</i>	
<b>Wakame Salad (ανά 100γρ.) (SB/SE)</b>	<b>€3</b>
Καυτερή γιαπωνέζικη σαλάτα με ψύκια	
<b>Αρμυρίκια</b>	<b>€8/100 γρ.</b>
<b>Κυδώνια &amp; γυαλιστερές (CR)</b>	<b>€4.5/100 γρ.</b>
<b>Βασιλικός κάβουρας (CR)</b>	<b>€9.5 /100 γρ.</b>
<b>Αστακός (CR)</b>	<b>€9/100γρ.</b>
Βραστάς ή στη σχάρα με λαδολέμονο	
<b>Αστακομακαρονάδα (CR/M/G/SO2)</b>	<b>€9/100 γρ.</b>
<b>Θαλάσσιος θησαυρός (G/CR/M)</b>	<b>€77</b>
Γαρίδες/ μύδια/ γυαλιστερές και στρείδια/ καραβίδες σερβιρισμένα με ξεροψημένο χωριάτικο ψωμί, ροτζυ, βινεγκρέτ Shallot και καυτερή μαγιονέζα	
<b>Ψαριά της ημέρας</b>	
Φρέσκα ψάρια από τον πάγκο μας με το κιλό	

## ΨΑΡΙΑ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

<b>Ολόκληρο καλαμάρι στη σχάρα (MS/M)</b>	<b>€18.5</b>
Σερβιρισμένο με λαχανικά σάφρας, πουρέ σελινόριζας, πατάτες νέας σοδειάς και αρωματική σάλτσα λεμονιού	
<b>Φιλέτο σολομού (F/M)</b>	<b>€19.5</b>
Σερβίρεται με πουρέ σελινόριζας, άγριο ρύζι, λαχανικά εποχής και σάλτσα από ντομάτα και κάρπαρ	
<b>Φιλέτο λαυράκι (F/M)</b>	<b>€22</b>
Ψητό λαβράκι σερβιρισμένο με πουρέ σελινόριζας, πατάτες νέας σοδειάς, λαχανικά εποχής και σως vierge	
<b>Αχνιστά μύδια (So2/G/CR)</b>	<b>€9/250 γρ. €17.5/500 γρ.</b>
Φρέσκα μαύρα μύδια σερβιρισμένα με επιλογή από: Ντομάτα και σκόρδο Κρέμα και σκόρδο Λευκό κρασί, λαχανικά και βότανα	
<b>Χταπόδι ψητό σε Μεσογειακό στυλ (MS/M/N)</b>	<b>€23</b>
Μεσογειακό χταπόδι σχάρας με πουρέ φάβας, πατάτες νέας σοδειάς και εποχιακά λαχανικά	
<b>Ψάρι και πατάτες (F/M/G)</b>	<b>€14.5</b>
Τηγαντός μπακαλιόρος, σωταρισμένος αρακάς, σάλτσα ταρτάρ, τηγαντές πατάτες	
<b>Πατάτες τηγαντές</b>	<b>€3.5</b>
<b>Πατάτες νέας σοδειάς</b>	<b>€3.5</b>
<b>Άγριο ρύζι στον ατμό</b>	<b>€3.5</b>
<b>Λαχανικά σάφρας</b>	<b>€3.5</b>
<b>Λαχανικά στον ατμό</b>	<b>€3.5</b>
<b>Μικρή σαλάτα</b>	<b>€3.5</b>

## ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

<b>Κοτομπουκιές με πατάτες τηγαντές και σαλάτα (G/M/EG)</b>	<b>€4.5</b>
<b>Πίτσα μαργαρίτα (G/EG/M)</b>	<b>€5</b>
<b>Μπιφτεκάκι με τυρί και πατάτες τηγαντές (G/M)</b>	<b>€4.5</b>
<b>Πατάτες τηγαντές</b>	<b>€3.5</b>

## ΔΡΟΣΕΡΕΣ ΣΑΛΑΤΕΣ & ΣΑΝΤΟΥΪΤΣ

<b>Ελληνική σαλάτα (G/M)</b>	<b>€12</b>
Ποικιλία από ντοματίνια, αγγουράκι, κόκκινο κρεμμύδι, μαύρες ελιές, γλυκιές πιπεριές, τυρί φέτα, παραδοσιακό παξιμάδι και βινεγκρέτ με ρίγανη	
<b>Σαλάτα τόνου "poke" (SB/F/SE)</b>	<b>€19</b>
Μαριναρισμένο φιλέτο τόνου με σόγια, πιπερόριζα, σπασμέλαιο και ξύδι ρυζιού, σερβιρισμένο με άγριο ρύζι, φασόλια ενταμάμε, μάνγκο, αβοκάντο, ντοματίνια, πιπερόριζα τουρσί, χαβιάρι σολομού και φύκια νόρι	
<b>Σαλάτα του Καίσαρα με τρούφα (G/M/N/MU)</b>	<b>€10</b>
Καρδίδες μαρουλιού, τραγανό μπέικον, σπαράγγια, κρουτόνς, παρμεζάνα και σως του Καίσαρα με τρούφα	
Προσθέστε γαρίδες	<b>€5.5</b>
Προσθέστε κοτόπουλο	<b>€3</b>
<b>Απολαυστική σαλάτα Plus Sea (G/M/N)</b>	<b>€15.5</b>
Εποχιακά σαλατικά με σταφίδες, κουκουνάρια, ντοματίνια, τυρί μανούρι και βαλσάμικο, σερβιρισμένα με τραγανή τортίγια	
<b>Ταμπουλέ με κινόα (G/N)</b>	<b>€15.5</b>
Ντομάτα, αγγουράκι, αβοκάντο, φουντούκια, αποξηραμένα κράνμπερις, φρέσκα βότανα, σταφίδες και κουρκουμά	
<b>Κυπριακό σπέσιαλ (G/M/SE)</b>	<b>€7.5</b>
Χαλούμι και λούντζα σε τριπλό κουλούρι με ντομάτα, αγγούρι και μαρούλι, σερβίρεται με τηγαντές πατάτες	
<b>Πίτα Κλαμπ (G/M/EG)</b>	<b>€11</b>
Με μπέικον, τυρί έμμενταλ, φιλέτο κοτόπουλο, μαρούλι iceberg, ομελέτα, ντομάτα, μουστάρδα και μαγιονέζα σε ελληνική πίτα, σερβιρισμένα με τηγαντές πατάτες	
<b>Ψημένο bagel με καπνιστό σολομό (M/G/F)</b>	<b>€14</b>
Καπνιστός σολομός, τυρί κρέμα σκινόπρασου, μαρούλι iceberg, αγγουράκι ξιδάτο	

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

<b>Αστακομακαρονάδα (G/M/CR/SO2)</b>	<b>€9/100 γρ.</b>
Σπαγγέτι με φρέσκο αστακό, ντοματίνια και μπισκ αστακού	
<b>Ταλιατέλες (G/M/SO2)</b>	<b>€16.5</b>
Με άγρια μανιτάρια και άρωμα τρούφας, ολοκληρώνονται στο τραπέζι σας	
<b>Ραβιόλια του χωριού (G/M)</b>	<b>€11.5</b>
Με γέμιση από παραδοσιακό χαλούμι, ελαφριά σάλτσα ντομάτας και μέντα, φρέσκια αναρή	
<b>Λινγκουϊνί με γαρίδες (G/M/LU/CR/SO2)</b>	<b>€19.5</b>
Λινγκουϊνί με μελάνι καλαμαριού, σερβιρισμένα με γαρίδες, κρεμώδη σάλτσα αστακού και ισπανικό λουκάνικο chorizo	
<b>Pesto &amp; burrata (M/N/G)</b>	<b>€12</b>
Φρέσκα ζυμαρικά, πέστο βασιλικού, κολοκυθάκια, φρέσκια μοτσαρέλα 'burrata', ντοματίνια, ρόκα και παρμεζάνα	
<b>Ριζότο με άγρια μανιτάρια (M/N/SO2)</b>	<b>€14.5</b>
Μανιτάρια μορέλες και πορτσίνι, αρωματισμένα με κρέμα ταρτούφο και νιφάδες από παρμεζάνα	
<b>Ριζότο θαλασσινών με ζαφορά (ιδανικό για δύο) (M/CR/SO2)</b>	<b>€29</b>
Ριζότο θαλασσινών με γαρίδες, μύδια, γυαλιστερές, καραβίδες και σαφράν	
<b>ΠΙΤΣΕΣ</b>	
<b>Μαργαρίτα (G/EG/M)</b>	<b>€9.5</b>
Αφράτη ζύμη πίτσας με ντομάτα, μοτσαρέλα και πέστο βασιλικού	
<b>Πίτσα Plussea (G/EG/M)</b>	<b>€11.5</b>
Αφράτη ζύμη πίτσας με ντομάτα, μοτσαρέλα, πεπερόνι, χαμ, πιπεριές και μανιτάρια	

<b>Πορτοκαλόπιτα</b>	<b>€6</b>
Σίροπιαστό κέικ πορτοκαλιού με άπαχο γιαούρτι και παγωτό μαστίχα	
<b>Μηλόπιτα με μούρα</b>	<b>€6</b>
Μηλόπιτα, κρέμα πατισερί, κομπόστα μούρων και παγωτό βανίλια	
<b>Κέικ σοκολάτας</b>	<b>€5.5</b>
Μπισκότο αμυγδάλου, μαύρη σοκολάτα γκανάς, μαρμελάδα βερικόκο, σως μάνγκο και παγωτό φρούτο του πάθους	
<b>Πιατέλα με φρέσκα φρούτα εποχής</b>	<b>€13</b>

## ΚΡΕΑΤΙΚΑ

<b>Κοτόπουλο στη σχάρα με σάλτσα μέλι και μοσχολέμονο (M/MU)</b>	<b>€14.5</b>
Σερβίρεται με πουρέ γλυκοπατάτας, πατάτες νέας σοδειάς και λαχανικά σάφρας	
<b>Χοιρινό Plussea (G/M) (550γρ.)</b>	<b>€16</b>
Μαριναρισμένο χοιρινό σάφρας, πατάτες νέας σοδειάς και λαχανικά σάφρας και τραγανές ροδέλες κρεμμυδιού	
<b>Παιδάκια αρνίσια στη σχάρα (M/G)</b>	<b>€25.5</b>
Μαριναρισμένα αρνίσια παιδάκια με φρέσκα βότανα και σερβιρισμένα με λαχανικά σάφρας, πουρέ γλυκοπατάτας, τραγανές ροδέλες κρεμμυδιού και σάλτσα μέντα	
<b>Μοσαρίσια σπαλομπριζόλα (300γρ.) (M/MU)</b>	<b>€31.5</b>
Σερβίρεται με λαχανικά σάφρας, πουρέ γλυκοπατάτας, πατάτες νέας σοδειάς και σως μουστάρδας/ μπεαρνέζ/ πιπεριού	
<b>Ψητά μπουτάκια κοτόπουλου (ιδανικό πιάτο για δύο) (M/MU)</b>	<b>€25</b>
Μαριναρισμένα μπουτάκια κοτόπουλου σάφρας, με ρίγανη, πατάτες νέας σοδειάς, ελληνικό πίτα, μικρή σαλάτα, γιαούρτι και πιπερόμελο	
<b>Μπέργκερ «Μπλακ Άνγκους» με τυρί (M/G/MU/EG)</b>	<b>€15.5</b>
Βοδινό μπιφτέκι με τυρί τσένταρ, ντομάτα, μαρούλι, καραμελωμένα κόκκινα κρεμμύδια, σερβιρισμένο με σαλάτα coleslaw, τραγανές ροδέλες κρεμμυδιού και τηγαντές πατάτες σε φρεσκοψημένο ψωμάκι μπριός	
<b>Plus μπέργκερ με κοτόπουλο (M/G/MU/EG)</b>	<b>€12</b>
Τηγαντό κοτόπουλο με αρωματική κρούστα, τυρί, ντομάτα, μαρούλι και σως του Καίσαρα, σερβίρεται σε φρεσκοψημένο ψωμάκι μπριός, με τηγαντές πατάτες, τραγανές ροδέλες κρεμμυδιού και σαλάτα coleslaw	
<b>ΣΟΥΠΕΣ</b>	
<b>Μεσογειακή ψαρόσουπα (F/CE/SO2)</b>	<b>€9.5</b>
<b>Κρύα σούπα γκασπάτσο με γαρίδες (CR/EG)</b>	<b>€8.5</b>

<b>Τιραμισού</b>	<b>€5.5</b>
Μασκαρπόνε, μπισκότα σαβιαγάρ και σκόνη κακάο	
<b>Μαχαλεπί</b>	<b>€5.5</b>
Σερβίρεται με τραγανό καταΐφι, κρέμα μαστίχα, χαλεπιανά και αρωματικό σιρόπι	
<b>Παγωτό (η μπάλα)</b>	<b>€2.6</b>
(βανίλια/σοκολάτα/φράουλα/μάνγκο/λεμόνι)	
<b>Λουκουμάδες με νουτέλα, καρύδια και παγωτό βανίλια</b>	<b>€6</b>
<b>Καρπουζί με χαλούμι</b>	<b>€8.5</b>

## ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

<b>Πέννες με μπέικον και φρέσκια κρέμα γάλακτος (M/G)</b>	<b>€4.5</b>
<b>Σπαγγέτι με σάλτσα ντομάτας (G)</b>	<b>€4.5</b>
<b>Ζεστό σάντουιτς με ζαμπόν και τυρί (G/M)</b>	<b>€4</b>
Σερβίρεται με πατάτες τηγαντές και σαλάτα	