



Homemade bread

Served with dip

€ 2

Beer Tapas

- Mastelo cheese in cereal crust, served with beer vinaigrette
- Green salad with home-made malt mayonnaise
- Beef tartare on home-made cracker
- Deconstructed cheese and spinach pie

€ 10,5

- Greek caprese with Cretan mizithra cheese
- Bite-size feta cheese balls in sesame crust, served with tomato jam
- Meatballs with Evia tsalafouti cheese
- Mini burger with caramelised onions

€ 14

- Tart with anthotiro cheese and tomato jam
- Endive stuffed with smoked eel, topped with beer dressing
- Bruschetta with local split-pea dip & caramelised onions
- Cod in beer batter, server with black garlic dip

€ 13

- Bruschetta with local split-pea dip and caramelised onions
- Green salad with home-made malt mayonnaise
- Bite-size feta cheese balls in sesame crust, served with tomato jam
- Mastelo cheese in cereal crust, served with beer vinaigrette

€ 12

Please ask us about today's specials

- Santorini tomato fritters
- Black lentil salad with pomegranate, ginger and buckwheat
- Eggplant rolls stuffed with plant-based mince and almond béchamel sauce
- Bruschetta with local split-pea dip & caramelised onions

€ 13

Cheese and cold cut platter, served with artichokes in olive oil, creamed smoked eggplant, grilled Florina peppers and Kalamata olives

€ 18

Country style sausage platter, served with homemade dips, herbed potato salad, pickled onions and Shimeji mushrooms

€ 18

Dry-aged beef

Dry-aged beef patty served with rustic potatoes and beer sauce

€ 22

Salads

Mizuna, arugula, baby spinach and valerian leaves, malt mayonnaise, goat cheese and Santorini pistachios

€ 12

Skinny tomato fillets, rock samphire in beer batter, kale, Cretan mizithra cheese and herb dressing

€ 11



Χειροποίητο Ψωμί

Με συνοδευτικό ντιπ

€ 2

Beer Tapas

- Μαστέλο σε κρούστα δημητριακών με βινεγκρέτ μπίρας
- Πράσινη σαλάτα με χειροποίητη μαγιονέζα βύνης
- Ταρτάρ μοσχάρι πάνω σε χειροποίητο κράκερ
- Αναδομημένη σπανακοτυρόπιτα

€ 10,5

- Ελληνική Caprese με μυζήθρα Κρήτης
- Μπουκιές φέτας σε κρούστα σουσαμιού και μαρμελάδα ντομάτας
- Κεφτεδάκια με τσαλαφούτι Εύβοιας
- Mini burger με καραμελωμένο κρεμμύδι

€ 14

- Ταρτάκι με ανθότυρο και μαρμελάδα ντομάτας
- Σικορέ γεμιστό με καπνιστό χέλι και ντρέσινγκ μπίρας
- Μπρουσκέτα Σαντορινιάς φάβας με καραμελωμένο κρεμμύδι
- Μπακαλιάρος σε κουρκούτι μπίρας και σκορδαλιά black garlic

€ 13

- Μπρουσκέτα Σαντορινιάς φάβας με καραμελωμένο κρεμμύδι
- Πράσινη σαλάτα με χειροποίητη μαγιονέζα βύνης
- Μπουκιές φέτας σε κρούστα σουσαμιού και μαρμελάδα ντομάτας
- Μαστέλο σε κρούστα δημητριακών με βινεγκρέτ μπίρας

€ 12

- Ντοματοκεφτέδες Σαντορίνης
- Σαλάτα μαύρης φακής με ρόδι, τζίντζερ και φαγόπυρο
- Ρολάκια μελιτζάνας με κιμά από φυτικές πρωτεΐνες και μπεσαμέλ αμυγδάλου
- Μπρουσκέτα Σαντορινιάς φάβας με καραμελωμένα κρεμμύδια

€ 13

Ποικιλία αλλαντικών και τυριών με συνοδευτικά καρδιές αγκινάρας σε ελαιόλαδο, κρέμα καπνιστής μελιτζάνας, πιπεριά Φλωρίνης και ελιές Καλαμών

€ 18

Ποικιλία από χειροποίητα λουκάνικα με συνοδευτικά ντιπ, πατατοσαλάτα με μυρωδικά, πίκλες κρεμμυδιού και μανιτάρια Σιμέτζι

€ 18

Μπιφτέκι Ωρίμανσης

Μοσχαρίσιο μπιφτέκι ωρίμανσης με country πατάτες και σάλτσα μπίρας

€ 22

Σαλάτες

Φύλλα mizuna, ρόκα, baby σπανάκι, βαλεριάνα, μαγιονέζα βύνης, κατσικίσιο τυρί και φιστίκι Σαντορίνης

€ 12

Φιλέτα και καρδιές ντομάτας, κρίταμο σε κουρκούτι μπίρας, λαχανίδα, φρέσκια μυζήθρα Κρήτης, ντρέσινγκ με μυρωδικά

€ 11

Ρωτήστε μας για τα πιάτα ημέρας