



## PLATERS

---

### GRILLED SAUSAGES €20

Sauteed potatoes, tortilla chips, politiki salad with cabbage, spicy cheese dip, fragrant yogurt dip and guacamole

### FINE COLD CUTS AND CHEESES €20

Blue Monkey beer chutney, dried fruit, apple geranium and sherry vinegar, remoulade sauce with celeriac, pickled cucumber and chive, olives, grilled cherry tomatoes and smoked paprika dip

## STREET FOOD

---

### TORTILLA 14

Chicken, mayonnaise, curry, green apple, mint, chives and refreshing green salad

### CHEESEBURGER 17

Beef patty, cheddar, smoked bacon, caramelises onion in Vinsanto wine, fragrant pan-seared mushrooms, tomato, creamy mustard, baby arugula and hand-cut fries

## SALADS

---

### GREEK SALAD 11

Santorini cherry tomatoes, cucumber, onion, bell peppers, olives, capers, arugula, carob rusks and feta cheese

### MIXED GREEN SALAD 14

Grilled chicken, smoked Cretan apaki meat, sun-dried tomatoes and manouri cheese, topped with Dijon mustard and thyme honey vinaigrette

## APPETIZERS

---

### BEEF MEATBALLS 15

With lemon verbena, chorizo, hummus and roasted cherry tomato sauce

### EGGPLANT ROLLS 13

In a Naxos graviera cheese crust, with baby arugula, refreshing tomato salsa and basil pesto

### GRILLED OCTOPUS 20

Wild greens, fava with dill, caper-flavoured oil with lemon sauce and potato chips

## MAIN DISHES

---

### SKIRT STEAK €23

Green asparagus, sweet Mavrodafni wine sauce and sauteed potatoes with smoked pancetta and herb

### PORK FILLET €23

Grilled vegetables, creamy celeriac and Madagascar vanilla sauce, parmesan cheese polenta, ginger, black stout beer and cranberry sauce

### PRAWNS 24

Basmati rice flavoured with vegetables and fresh turmeric, roasted feta cheese and fragrant tomato sauce with green olives and ouzo

## DESSERTS

---

### PARFAIT BAKLAVA 10

Caramelised nuts and Aigina pistachio cream, with white chocolate and caramelised sour cherries

### GIANDUJA EXOTIC 10

Gianduja semi freddo with Ferrero Rocher, Valrhona Macae chocolate cremeux, exotic-fruit compote and banana coulis

### GREEK CHEESECAKE 10

Tsalafouti cheese, crumble and red-fruit compote

\*Please notify us of any allergies or intolerance before you order.

\*Customers are not obliged to pay without having received a legal document (receipt/invoice)

⊙ H P A i̇i̇ K

H ≡|≡ Γ H |••|

F T E L O Σ

⊕ Y Δ Ω P

Z Y ⊙ ⊙ Σ ⊕

B R E W j̇i̇

□ N E Y M A

Y Z Y ⊙ ⊙ Σ

## ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

### ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ €20

Λουκάνικα σχάρας με πατάτες saute, chips tortilla, πολιτική σαλάτα με λάχανο, τυροκαυτερή, αρωματικό γιαούρτι και γουσακαμόλε

### ΕΚΛΕΚΤΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΚΑΙ ΤΥΡΙΑ €20

Chutney από μπύρα Blue Monkey, αποξηραμένα φρούτα, αρμπαρόριζα και Ξίδι Xeres, σάλτσα remoulade με σελινόριζα, αγγουράκι τουρσί και σχινόπρασο, ελιές, ψητά ντοματίνια και κρέμα καπνιστής πάπρικας

## STREET FOOD

### TORTILLA €14

Κοτόπουλο, μαγιονέζα, κάρυ, πράσινο μήλο, δυόσμο, σχινόπρασο και ανάμεικτη δροσερή σαλάτα

### CHEESEBURGER €17

Με μοσχαρίσιο κιμά, τυρί cheddar, καπνιστό μπέικον, καραμελωμένο κρεμμύδι με κρασί Vinsanto, αρωματικά μανιτάρια roele, ντομάτα, κρέμα μουςτάρδας, baby ρόκα και φρέσκες πατάτες τηγανητές

## ΣΑΛΑΤΕΣ

### ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ €11

Ντοματίνια Σαντορίνης, αγγούρι, κρεμμύδια, πιπεριές, ελιές, κάπαρη, ρόκα, παξιμάδια χαρουπιού και φέτα

### ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ €14

Κοτόπουλο σχάρας, απάκι Κρήτης, λιαστές ντομάτες, μανούρι σχάρας και vinaigrette με μουστάρδα Dijon και θυμαρίσιο μέλι

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

### ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ €15

Με λουίζα, τσορίθο, hummus και σάλτσα με ψητά ντοματίνια

### ΡΟΛΑΚΙΑ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ €13

Με κρούστα από γραβιέρα Νάξου, baby ρόκα, δροσερή salsa ντομάτας και pesto βασιλικού

### ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ €20

Άγρια χόρτα, φάβα με άνηθο, αρωματικό λαδολέμονο κάπαρης και chips πατάτας

## ΚΥΡΙΩΣ

### ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΔΙΑΦΡΑΓΜΑ €23

Πράσινα σπαράγγια, σάλτσα Μαυροδάφνης και πατάτες saute με καπνιστή πανσέτα και αρωματικά

### ΧΟΙΡΙΝΟ ΦΙΛΕΤΟ €23

Ψητά λαχανικά, κρέμα σελινόριζας με βανίλια Μαδαγασκάρης, πολέντα παρμεζάνας, σάλτσα με τζίντζερ, μαύρη μπύρα stout και cranberries

### ΓΑΡΙΔΕΣ €24

Ρύζι μπασμάτι λαχανικών και φρέσκο κουρκουμά, ψητή φέτα και αρωματική σάλτσα ντομάτας με πράσινες ελιές και ούζο

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

### PARFAIT ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ €10

Με καραμελωμένους ξηρούς καρπούς, κρέμα από φυστίκια Αιγίνης με λευκή σοκολάτα & καραμελωμένο βύσσινο

### GIANDUJA EXOTIC €10

Gianduja semi freddo, Ferrero Rocher με cremeux από σοκολάτα Valroha macae, compote από εξωτικά φρούτα & coulis μπανάνας

### ΕΛΛΗΝΙΚΟ CHEESECAKE €10

Τσαλαφούτι, crumble βουτύρου & compote από κόκκινα φρούτα

\*Please notify us of any allergies or intolerance before you order.

\*Customers are not obliged to pay without having received a legal document (receipt/invoice)

⊙ H P A i̇i̇ K

H ≡|≡ Γ H |••|

F T E L O Σ

⊕ Y Δ Ω P

Z Y ⊙ ⊙ Σ ⊕

B R E W j̇i̇

□ N E Y M A

Y Z Y ⊙ ⊙ Σ