

Amuse bouche - ζυμωτό ψωμί (κατ'άτομο) **2,00€**

σαλάτες

Ασύρτικο **12,50€**

κινόα, πλιγούρι, φύλλα φρέσκων μυρωδικών, καρέ κόκκινης πιπεριάς, ταλιατέλες κολοκυθιού, λιαστή τομάτα, φινόκιο και βινεγκρέτ ξιδιού από κρασί Ασύρτικο, κάρδαμο, μέλι και πορτοκάλι

Ελληνική **12,00€**

τοματίνια, αγγούρι, ελιές, κάπαρη, πιπεριές, κρίταμο, φέτα, κριθαρομπουκιές με ελιά, βιολογικό παρθένο ελαιόλαδο και λευκό βαλσάμικο ξύδι

Κοτόπουλο **14,50€**

ψητό στήθος κοτόπουλο σε πράσινη σαλάτα, σωτέ λούζα Σύρου, κράνμπερι, ξινομυζήθρα Ίου, λιναρόσπορος και σος γιαούρτι – λάιμ – ελαιόλαδο – εστραγκόν

ορεκτικά

Τοματόσουπα **8,00€**

με γιαούρτι, βασιλικό και σπιτικά τραγανά κρουτόν

Φρεσκοκομμένες τηγανιτές πατάτες με χοντρό αλάτι και ρίγανη **5,00€**

Ελληνικές αλοιφές **8,50€**

τζατζίκι «το κλασσικό» και μελιτζανοσαλάτα λευκής μελιτζάνας με πίτα στο πλάι

Ψητά λαχανικά **10,50€**

πολύχρωμες πιπεριές, κολοκυθάκι, πατάτα, καρότο, κρεμμύδι με ψητό μανούρι

Φάβα Σαντορίνης «Παντρεμένη» **9,00€**

παραδοσιακή συνταγή με σωτέ κρεμμύδι, τοματίνια και κάπαρη

Σαγανάκι **11,00€**

λαδοτύρι Μυτιλήνης σε φύλλο, με συνοδεία μαρμελάδας σύκου μαριναρισμένη σε βινσάντο

Κολοκυθοκεφτές αλλιώς... **9,50€**

Σαντορινιό κολοκύθι, γραβιέρα και μυρωδικά με λεμονάτη μους γιαουρτιού - κουρκουμά

Στραπατσάδα **9,00€**

με καρπάτσιο καπνιστού χοιρινού, ρόκα και λάδι λευκής τρούφας

Τοματοκεφτέδες τηγανιτοί **8,50€**

σερβιρισμένοι με μαϊντανοσαλάτα

Χταποδοσαλάτα **13,50€**

ξυδάτη με φρέσκο μαιντανό και chili με λευκά και κόκκινα φασόλια (μέτριας έντασης)

Καλαμαράκι φρέσκο σωτέ **13,50€**

με σπιτικό πέστο ρόκας, σβησμένο με ούζο

κυρίως πιάτα

| | |
|---|--------|
| Ριζότο Λαχανικών ντόπιο κολοκυθάκι, μπρόκολο,μανιτάρια, ξινομυζήθρα Ύου με βασιλικό και γραβιέρα Νάξου | 15,50€ |
| Μεσογειακές πένες ολικής αλέσεως με ελιές, τοματίνι, χειροποίητο πέστο ανθότυρου και φρέσκια ρίγανη | 16,00€ |
| Στριφτάρια βιολογικού λουκάνικου μαύρου χοίρου κομματάκια φέτας, φιστίκια Αιγίνης και μορταδέλλα σωταρισμένη | 19,00€ |
| Τετράγωνο σπαγγέτι θαλασσινών μύδια και γαρίδες, σε διάφανη σάλτσα με ξύσμα λεμονιού,φρέσκο κρεμμυδάκι, φινόκιο, σπανάκι και σκόρδο, σβησμένα με ούζο | 23,50€ |
| Μουσακάς μοσχάρισος κιμάς, λευκή μελιτζάνα Σαντορίνης και μπεσαμέλ φέτας | 15,50€ |
| San...Gygos κοτόπουλου ψιλοκομμένο φιλέτο κοτόπουλου μαριναρισμένο, σπιτική μαγιονέζα με κομματάκια τομάτας και ψητές πίτες καλαμποκιού | 16,50€ |
| Ψαρονέφρι γεμιστό με φέτα, λιαστή τομάτα και αρωματικά, σερβιρισμένο με σως πικρής σοκολάτας, βινσάντο και μανιταριών | 19,00€ |
| Μπέργκερ με ελληνικό στυλ μοσχάρισιο μπιφτέκι, προσούτο Ευρυτανίας, γραβιέρα Κρήτης, πλευρώτους, κέτσαπ με λιαστή τομάτα και μουστάρδα τρούφας, με φρέσκοις τηγανητές πατάτες | 20,50€ |
| Αρνίσιο κότσι, σιγομαγειρεμένο σε γλυκό κρασί, μυρωδικά και μπαχαρικά, πάνω σε πουρέ καπνιστής λευκής Σαντορινιάς μελιτζάνας | 22,50€ |
| Γαρίδες σωτέ με κάρυ, σβησμένες με χυμό εσπεριδοειδών και συνοδεία πουρέ καρότο – κύμινο | 24,00€ |
| Φιλέτο φρέσκου ψαριού, σερβιρισμένο με χούμους ρεβυθιού – λαχανικών, μαγειρεμένο σε ζωμό ψαριού | 25,50€ |
| Σολομός φρέσκος φιλέτο με τριλογία πατζαριού πουρές, σπιτική μαγιονέζα και τσίπς πατζαριού | 22,00€ |

επιδόρπια

| | |
|--|-------|
| Ελληνικό Cheese Cake με κρητικό ντάκο, μους από κατίκι Δομοκού και γλυκό τοματάκι | 9,50€ |
| Παγωμένη μους Μακεδονικού χαλβά μέσα σε μπισκότο σουσαμιού με σάλτσα καρότο - τζίντζερ | 8,00€ |
| Μπράουνις σοκολάτας γάλακτος και κράνμπερις, με ελαιόλαδο, σερβιρισμένο με καραμελωμένους ξηρούς καρπούς και sorbet μάνγκο | 9,50€ |
| Μπακλαβάς με παγωτό ελληνικού γιαουρτιού | 8,50€ |
| Μους πικρής σοκολάτας με μαρμελάδα μανταρινιού και αφρό φραμπουάζ | 8,00€ |
| Επιλογή γεύσεων παγωτών /σορμπέ (3,00€ / μπάλα) | |