



RESTAURANT
M E N U

ΜΕΖΕΔΕΣ ΚΑΙ ΑΛΟΙΦΕΣ / APPETIZERS & DIPS

Τζατζίκι

Tzatziki: yoghurt, cucumber and garlic dip

Ταραμοσαλάτα με λευκό ταραμά αρωματισμένο με ούζο και αυγά χελιδονόψαρου
Fish roe dip flavored with ouzo and roe from flying fish

Τυροκαυτερή με καπνιστή πιπεριά Φλωρίνης

Tirokafteri: spicy dip, made with feta cheese and smoked red peppers

Γάυρος μαρινάτος σε φλέγκς παντζαριού με λάδι μαιντανού

Marinated fresh anchovies on beetroot flakes with parsley oil

Καπνιστό σκουμπρί με σκορδαλιά ντομάτας και μαιντανό

Smoked mackerel with tomato skordalia (garlic dip) and parsley

Καπνιστό χέλι Άρτας με δροσερή σαλάτα αβακάντο και κρέμα παντζαριού

Smoked eel from Arta with refreshing avocado salad and creamed beetroot

Καρπάτσιο τόνου με σάλτσα από λαιμ, τσίλι, κολλιανδρο, σχοινοπρασο

Tuna carpaccio with lime, chili, coriander, and chive sauce

Παστουρμάς μπακαλιάρου με τουρσί αλμύρας

Cod pastrami with pickled saltwort

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Βραστά λαχανικά

Boiled mixed vegetables

Χωριάτικη: ντομάτα, αγγούρι, κόκκινο κρεμμύδι, τρίχρωμες πιπεριές,
μαύρες ελιές και φέτα Ηπείρου

Greek : tomato, cucumber, red onion, tri-color peppers,
black olives and feta cheese from Epirus

Πράσινη: πανδαισία λαχανικών με φουστικια Αιγίνης, σως μελιού, γραβιέρα Ιθάκης
και πέστο βασιλικού

Green : rich variety of salad greens with pistachios, honey sauce local graviera cheese
and basil pesto

Ταμπουλέ : πλιγούρι με ψιλοκομμένα ντοματινια, μαιντανο, κολοκυθόσπορο
και σπόρια κάναβης

Tabouleh: cracked wheat with chopped cherry tomatoes, parsley, and pumpkin
and hemp seeds

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ / HOT STARTERS

Φρέσκιες τηγανητές πατάτες
Fresh French fries

Φάβα Σαντορίνης με καραμελωμένα κρεμμυδια και τηγανιτή κάπαρη
Puréed Split Peas from Santorini with caramelized onions and fried capers

Ρεβυθοκεφτέδες σε αραβική πίτα, χούμους, καρέ ντομάτας και αγγούρι
Falafel on Arabic pita bread, hummus, diced tomatoes and cucumber

Ταλαγάνι στη σχάρα με μαρμελάδα βατόμουρου
Grilled talagani cheese with raspberry jam

Σιγομαγειρεμένο χοιρινό σε κυπριακή πίτα με δροσερή σαλάτα, κρέμα αβοκάντο, πίκλες αγγουριού και τραγανό κρεμμύδι
Pulled pork on pocket oval pita with refreshing vegetables, creamed avocado, pickled cucumber and crispy onion

Αρνίσιο κρεατοπιτάκι με τσάτνευ βερούκοκου και τζιντζερ
Lamb meat pie with apricot and ginger chutney

Αυγά μάτια με τραγανές πατάτες και μαρμελάδα bacon
Fried eggs with crunchy potatoes and bacon jam

Καλαμαράκια τηγανητά με μαγιονέζα γλυκού τσίλι
Fried calamari with sweet chili mayonnaise

Χταπόδι λιαστό στη σχάρα με φάβα Σαντορίνης
Sundried octopus on the grill with split pea purée from Santorini

Καραμελωμένες γαρίδες με ούζο, και ξύσμα μοσχολέμονου
Shrimp sautéed with ouzo, honey and lime zest

Μύδια καπνιστά στη σχάρα με βούτυρο, μαϊντανό και φρέσκο τσίλι
Grilled smoked mussels with parsley, butter and fresh chili

Σπιτικές μπακαλιαροκροκέτες με αγιολί σως
Homemade cod croquettes with aioli sauce

Σαβόρο (παραδοσιακό πιάτο Ιθάκης): φιλέτο τσιπούρας με ξύδι, σκόρδο, μαύρες σταφίδες και δενδρολίβανο
Savoro (traditional Ithacan dish): bream fillet with vinegar, garlic, black currants and rosemary

Ψωμί κατά άτομο
Bread per person

Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο 100ml
Extra virgin olive oil 100ml

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN COURSE

Κριθαρότο μανιταριών με λάδι άσπρης τρούφας και γραβιέρα Ιθάκης
Mushroom orzotto with white truffle oil and local graviera cheese

Λιγκουίνι θαλασσινών με γαρίδες, μύδια, αχιβάδες, ντοματίνια, φρέσκο κρεμμύδι, σχοινόπρασο και λάιμ
Seafood linguine with shrimp, mussels, clams, cherry tomatoes, scallions, chives and lime

Αργοψημένη χοιρινή πανσετα αρωματισμένη με φρέσκο θυμάρι, καπνιστή πάπρικα και πατάτες τηγανητές
Slow cooked thick boneless pork belly flavored with fresh thyme and smoked paprika served with French fries

Βουβαλίσια κεφτεδάκια με φρέσκια σάλτσα ντομάτας και πουρέ πατάτας
Buffalo meatballs with fresh tomato sauce and mashed potatoes

Κοντοσούβλι κοτόπουλο 2 ατόμων με φρέσκιες πατάτες και πράσινη σαλάτα
Marinated chicken kontosouvli for 2 with fresh potatoes and green salad

Rib-eye με φρέσκιες πατάτες τηγανητές και σως τσιμιτσούρι
Rib-eye with fresh French fries and chimichurri sauce

Φιλέτο τόνου με πουρέ αρακά και κρέμα πατζαριού
Yellow fin tuna fillet with pureed peas and creamed beetroot

Φρέσκο Ψάρι Α' κατηγορίας / κιλό
Fresh Fish category A/ kg

ΕΠΙΔΟΡΜΙΑ / DESSERTS

Τσιζ Κέικ με μαρμελάδα φράουλα ή μύρτιλο.
Cheesecake with strawberry or blueberry topping

Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό
Chocolate Soufflé with ice cream

Σαβαρίνο (παραδοσιακή αμυγδαλόπιτα με παγωτό)
Savarino (traditional almond cake served with ice cream)