



## ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZERS

<b>Καπνιστό Χέλι</b> Πάνω σε κρέμα φάβας, μαριναρισμένα σταφύλια, και ψητά φρέσκα κρεμμύδια <b>Smoked Eel</b> On fava cream, marinated grapes, and roasted spring onions	€14,00
<b>Καρπούζι με ανθότυρο</b> Καπνιστό ανθότυρο, μαριναρισμένο καρπούζι σε μάραθο, φιστίκια Αιγίνης <b>Watermelon with anothotyro fresh cheese</b> Smoked anothotyro fresh cheese, marinated watermelon in fennel, pistachios	€12,00
<b>Μετσοβόνε σαγανάκι</b> Με μαρμελάδα από τοματίνια, λεμόνι και ginger <b>Metsovone saganaki</b> With tomato jam, lemon and ginger	€10,00
<b>Καβούρι Πιερίας</b> Τυλιγμένο σε κανελόνι κολοκυθιού, μαγιονέζα με λουίζα και κρέμα κόκκινης πιπεριάς <b>King Crab from Pieria</b> Wrapped in zucchini cannelloni, mayonnaise with lemon beebush and red pepper cream	€14,00
<b>Χωριάτικη κολοκυθόπιτα</b> Γλυκοκολόκυθο, φέτα, άγριος μάραθος και κρύα σάλτσα γιαουρτιού <b>Village pumpkin pie</b> Sweet zucchini, feta cheese, wild fennel and cold yogurt sauce	€10,00
<b>Κιμαδόπιτα ταρτάρ</b> Βιολογικό μοσχάρι tartare, μαρμελάδα πιπεριάς, ξύγαλο <b>Mince pie tartare</b> Organic veal tartare, pepper jam, oxygala	€14,00
<b>Ντολμαδάκια θαλασσιών</b> Γαρίδες, μύδια και καλαμάρι, αφράτο αυγολέμονο <b>Seafood Dolmades</b> Shrimp, mussels and squid, fluffy eggnog	€15,00
<b>Τραγανά γεμιστά</b> Κροκέτα γεμιστών, μαριναρισμένη τομάτα, κρέμα φέτας, λάδι δυόσμου <b>Crispy Yemista</b> Stuffed croquette, marinated tomato, feta cream, mint oil	€11,00

## ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

<b>Χωριάτικη σαλάτα</b> Τοματίνια βελανίδια, παλαιωμένη φέτα Μετσόβου, κρίταμο και άγρια ρίγανη <b>Greek salad</b> Cherry tomatoes, aged feta cheese from Metsovo, kritamo and wild oregano	€10,00
<b>Καψαλισμένα βλήτα σαλάτα</b> Κολοκυθάκια βιολογικά, σκορδαλιά αμυγδάλου και φρέσκο μάραθο <b>Scorched maranth greens salad</b> Organic zucchini, almond garlic dip and fresh fennel	€9,00
<b>Σαλάτα ροδάκινο</b> Ανάμικτα φυλλάματα, Τραγανό κατσικίσιο τυρί και μέλι τρούφας <b>Peach salad</b> Mixed foliage, Crispy goat cheese and truffle honey	€12,00
<b>Σαλάτα με ρεβύθια</b> Λιαστή τομάτας, δυόσμο, ανθότυρο και χούμους γλυκοπατάτας <b>Chickpea salad</b> Sun-dried tomatoes, mint, anothotyro fresh cheese and sweet potato hummus	€9,00

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN DISHES

<b>Φιλέτο μόσχου</b> Με πουρέ κοκκινιστής μελιτζάνας, τραγανή πολέντα και πολιτική σάλτσα με κύμινο <b>Beef fillet</b> With mashed eggplant puree, crispy polenta and political sauce with cumin	€25,00
<b>Βιολογικό Λαβράκι</b> Κρέμα κολοκυθιού, ψητά τοματίνια και σάλτσα λευκού ταραμά <b>Organic Seabass</b> Zucchini cream, grilled cherry tomatoes and white fish roe sauce	€22,00
<b>Μυλοκόπι ψητό</b> Κοκκινιστά φασολάκια, ξινόχοντρο, μύδια και φρέσκο βασιλικό <b>Grilled milokopi (bearded umbrine)</b> Red beans, chynohontros frumenty, mussels and fresh basil	€19,00
<b>Γιουβετσάδα με γαρίδα σαγανάκι</b> Ψητές τομάτες, αρωματισμένο με ούζο και κρέμα φέτας <b>Shrimp saganaki stew</b> Roasted tomatoes, flavored with ouzo and feta cream	€16,00
<b>Μελωμένο αρνάκι</b> Κρέμα από φάβα Φενεού, καραμελωμένη μαραθόριζα, ψητά καρότα και σάλτσα αρωματισμένη με μαστίχα <b>Honeyed lamb</b> Fava cream from Feneos, caramelized fennel, roasted carrots and mastic-flavored sauce	€18,00
<b>Χειροποίητα Νιόκι πατάτας</b> Άγρια μανιτάρια Πίνδου, κρέμα από παλαιωμένη γραβιέρα Μετσόβου και φρέσκια μαύρη τρούφα <b>Handmade Potato Gnocchi</b> Wild Pindos mushrooms, cream from aged Metsovo gruyere and fresh black truffle	€14,00
<b>Μελωμένο κοτόπουλο</b> Πάνω σε χυλοπιτάκι Μετσόβου, φρέσκια τομάτα και ξερό Ανθότυρο <b>Honeyed chicken</b> On Metsovo "hylopites" pasta, fresh tomato and dried Anthotyro	€16,00
<b>Χοιρινός λαιμός</b> Μαγειρεμένος για 24 ώρες, πουρέ καρότο, τσιγαριαστά βλήτα και σάλτσα πετιμέζι <b>Pork neck</b> Cooked for 24 hours, carrot puree, smoked amaranth greens and petimezi sauce	€18,00

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

<b>Ψητή κρέμα ανθότυρου</b> Γλυκό του κουταλιού τοματίνι και crumble από φυστίκια Αιγίνης <b>Baked cream cheese cream</b> Tomato dessert and crumble from Aegina peanuts	€8,00
<b>Κρέμα λευκής σοκολάτας</b> Γιαούρτι, βερίκοκα και τραγανό παστέλι <b>White chocolate cream</b> Yogurt, apricots and crunchy Greek honey sesame candy	€9,00
<b>Σοκολάτα 67%</b> Ταχίνι, κέικ σισαμιού και σορμπέ λεμόνι <b>67% Chocolate</b> Tahini, sesame cake and lemon sorbet	€10,00