

Προζυμένιο ψωμί με βούτυρο και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Sourdough bread with butter and extra virgin olive oil
4,00€

ΟΡΕΚΤΙΚΑ - APPETIZERS


Ηπειρώτικη κρεατόπιτα με γίδα και γιαούρτι | Epirus meat pie with Goat and yogurt

Γίδα στη γάστρα, “καμένα” χωριάτικα φύλλα,
ζωμός αρωματισμένος με θυμάρι, homemade κατσικίσιο γιαούρτι
Goat slow cooked in a traditional clay pot, “burned” village phyllo sheets,
thyme scented broth, homemade goats yogurt | **18,50€**




Αυγό με στάκα | Egg with “Staka”

Αυγό 62,5°C, κρέμα γλυκού σκόρδου με στάκα,
πικάντικα άγριαμανιτάρια, τραγανή πατάτα & μαύρη τρούφα
Egg at 62,5°C, sweet garlic cream with “Staka”,
spicy wild mushrooms, crispy potato & black truffle | **19,50€**


Σαν... Χωριάτικη σαλάτα | Like a ...Greek Salad

Ζεστό “Ταρτάρ” τομάτας, ξινοτύρι, κρουτόν χωριάτικου ψωμιού,
πίκλες λαχανικών, πούδρα ελαιόλαδου
Warm tomato tartare, “Xinotyri” cheese, village bread croutons,
pickled vegetables, olive oil powder | **16,00€** 

Σαλάτα “Μανταρινάτο” | Tangerine Salad

Καρδιές σαλατικών, ρόδι, κρέμα μανταρινάτο, αμύγδαλα,
κρέμα κατσικίσου τυριού & βινεγκρέτ εσπεριδοειδών με μαστίχα
Salad hearts, pomegranate, tangerine cream, almonds,
goat cheese cream & citrus vinaigrette with mastic | **17,00€**   

Σκουμπρί με φασολάδα | Mackerel & Bean Soup

Ημίπαστο σκουμπρί, όσπρια α’λα φασολάδα, πελτές τομάτας,
πουρές καρότου & πίκλα κρεμμυδιού
Semi-cured mackerel, legumes cooked a la traditional Greek Bean Soup,
tomato paste, carrot puree & onion pickle | **21,00€** 

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ MAIN COURSES



Κοκοράκι Μπαρδουνιώτικο | Cockerel “Bardouniotiko” style

Σιγοψημένο στήθος & κροκέτα κοκκινιστού κόκορα,
κρεμμυδάκια στιφάδου, κρέμα φέτας, καλαμπόκι & σάλτσα κόκορα με τομάτα
Slow cooked cockerel stew breast & croquette,
pearl onions, feta cheese cream, corn & cockerel sauce with tomato | **28,50€**



Κανελόνη... παστίσιο | Cannelloni ...”Pastitsio”

Μοσχαρίσια ουρά, σπετσιαρικό, μαύρη τρούφα, πουρέςμανιταριών,
μπεσαμέλ με κατσικίσιο γάλα και Αρσενικό Νάξου
Oxtail, spices, black truffle, mushroom cream, béchamel sauce with goat’s milk
and Naxos island “Arseniko” cheese | **29,00€**


Λαχανοντολμάς μανιταριών | Mushroom cabbage roll

Άγρια Ελληνικά μανιτάρια, λάχανο savoy, κρέμα λεμονάτης αγκινάρας,
κονσομέ μανιταριών και μαριναρισμένη αγκινάρα
Wild Greek mushrooms, savoy cabbage, lemony artichoke cream,
mushroom consommé & marinated artichoke | **24,00€**  

Σουπιές γεμιστές με τσιγαρέλι | Cuttlefish stuffed with “Tsigareli” greens

Σταφίδες, κουκουνάρι, καπνιστά μύδια, σάλτσα α’λα Σπετσιώτα και κρέμα από μελάνι σουπιάς
Raisins, pine nuts, smoked mussels, a la Spetsiota sauce & cuttlefish ink cream | **30,00€**  

Μαγιάτικο Μπιάνκο | Amberjack fish Bianco



Φιλέτο από μαγιάτικο, πατάτα, σελινόριζα, πράσο & παντζάρι σε υφές,
λεμονάτη σάλτσα με λευκό κρεμμύδι
Amberjack fish fillet, potato, celery, leek & beet in textures,
lemony sauce with white onion | **35,00€** 

Αρνάκι Με Ιμάμ | Lamb “Imam”



Αρνίσιος λαμός, τσακωνική μελιτζάνα Ιμάμ, καραμελωμένα κρεμμύδια, κροκέτα φέτας
Lamb neck, “Tsakoniki” eggplant “Imam”, caramelized onions, feta cheese croquette | **30,00€**

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ DESSERTS

Γαλακτοπούρεκο | Traditional Milk Pie

Καραμελωμένο φύλλο με ξηρούς καρπούς, κρέμα σιμιγδαλιού,
σορμπέ πορτοκάλι-ταχίνι, κρέμα απο φλούδες πορτοκαλιού
Caramelized phyllo with nuts, semolina cream, orange-tahini sorbet, orange peel cream | **9,00€**  

Λευκαδίτικο Παντεσπάνι | Lefkas Island Sponge Cake

Σούπα κεράσι με πικραμύγδαλο, παγωτό μαστίχας, κόκκινα φρούτα
Cherry soup with bitter almond, mastic ice-cream, red fruit | **10,00€**  

“Βότσαλα” | “Pebbles”

3 είδη σοκολάτας, Ελληνικός καφές, τριαντάφυλλο
3 kinds of chocolate, Greek coffee, rose | **12,00€** 