

## **DESSERTS**

#### MILLE FEUILLE.

With crispy caramel, Madagascar vanilla ice-cream and caramelized puff pastry

#### **GRANDMA'S SWEET,**

With caramelized brioche, hazelnut praline and 'kaimaki' ice-cream (traditional vanilla ice-cream) 9.50€

### **ALMOND PARFE**,

With chocolate, honey, and vanila ice-cream 9.40€

#### CRISPY CHOCOLATE.

With salted caramel ice cream 9.40€

**WATERMELON CHEESECAKE** 

9.80€

Στο μαγείρεμα και στις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε ελαιολαδο. Στις φριτέζες μας, ηλιέλαιο, Τα προϊόντα με αστερίσκό (\*) είναι κατεψυγμένα

Εάν κάποιο από τα παρακάτω συστατικά προκαλεί αλλεργικά συμπτώματα, παρακαλούμε να μας ενημερώσετε εκ των προτέρων. Αγαπητέ επισκέπτη, Θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι σε όλα τα φαγητά και παρασκευάσματα τροφίμων που βρίσκονται σε αυτό το μενού μπορεί να να υπάρχει πιθανή παρουσία ή ίχνη δημητριακών που περιέχουν γλουτένη, οστρακοείδών ή μαλακίων, αυγού, ψαριού, φυστικιού, σογιας, γάλακτος, αμυγδάλου, σέλινου, μουστάρδας, σησαμίου, θειωδών ενώσεων και λούπινου.

Please if any of the ingredients listed below, are causing any allergic symptoms, please inform us in advance.

Dear visitor, We would like to inform you that in all foods and food preparations in this menu there may be a possible presence or traces of cereals containing gluten, crustaceans or molluscs, egg, fish, peanut, soy, milk, almonds, celery, mustard, sesame, sulphite and lupine.

Φ.Π.Α. συμπερλαμβάνεται στις τιμές «Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΌ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)»

Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση αναλυτικών αποδείξεων μηχάνής, θεωρημένων από τη Δ.Ο.Υ.. Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. Απαγορεύεται η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών από άτομα κάτω των 18 ετών. Αγορανομικός υπεύθυνος: Χουλάκης Ιωάννης

V.A.T. is included in prices «CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT // HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)» The restaurant / bar is legally required to issue official receipts, certified by the relevant tax office. The restaurant / bar is legally required to present complaint/comment forms in a special box next to the exit

Persons under 18 years of age are prohibited from consuming alcoholic beverages Responsible for implementation of statutory regulations: Choulakis Ioannis



# restauran

## STARTERS

#### **MUSHROOM TIGANIA**

(traditional pan-frying recipe) with flavored butter and soft goat cheese 8.00€

#### **CEVICHE FROM FRESH FISH**

with chili, citrus and coriander 13.20€

#### **CANNELLONI TOPPED** WITH BEEF TARTARE,

flavored tomato sauce, and parmesan cream 13.40€

#### **TUNA TARTARE**

with onion pickles, beaconflavored mayonnaise, Cretan 15.00€

#### **BEEF CARPACCIO**

with ceasar sauce, parmesan, mustard leaf herbs, ginger and carob rust pickles, Sichuan pepper and citrus 13.00€

#### **CHEESE CROQUETTES**

with Lefkada salami, galeni cheese (soft Cretan cheese) with lime and lemon, and sweet red peppers "ketchup" 9.60€

#### **FLUFFY DOUGH WITH** GORGONZOLA,

onion, pancetta and grated mozzarella 11.50€

#### **FLUFFY DOUGH WITH** TOMATO SAUCE, **LEFKADA SALAMI,**

grated graviera cheese (traditional, semi-hard, Cretan cheese), mozzarella and galeni cheese (soft Cretan cheese) 11.90€

#### **FLUFFY DOUGH WITH** TOMATO SAUCE, CHORIZO,

soft goat cheese and mozzarella 12.40€

#### **TOUCAN GUACAMOLE**

Avocado, lime, Verde sauce, coarse salt, olive oil, roasted garlic, roasted peppers 12,50€

## SALADS

#### **SEASONAL GREEN SALAD**

with Cretan herbs, seasonal greens, crushed xerotigano (a traditional, thin, sweet fried dough) and aged graviera (traditional, semi-hard, Cretan cheese) 9.70€

#### **CARPESE BURRATA**

(soft cream cheese), carob rust and pickled onion 9.80€

#### **GREEN SALAD**

with marinated chicken, parmesan dressing and crispy bruschetta with Cretan herbs 12.00€

#### **GREEK SALAD**

with cherry tomatoes, cucumber, onion, baked potato, carob rusk, fried capers and gallomizithra cheese (traditional Cretan cheese) 9.00€

#### **TAGLIATELLE WITH PRAWNS**,

saffron, orange, and mullet eggs/bottarga 14.50€

#### **SKIOUFICHTA PASTA**

(traditional Cretan pasta) with chicken, mushroom sauce, feta cheese and graviera cheese (traditional, Cretan, semi-hard cheese) 10.50€

#### **MUSHROOM RISOTTO**

(champignon, sitake, porcini) with white truffle olive oil 11.80€



### PORK FILLET WITH TALEGGIO SAUCE,

carrot puree, parsley olive oil, and tomato chips 14.90€

#### CHICKEN BREAST FILLET WITH FETA SAUCE,

potato puree, carrot, and confit leeks 14.00€

PREMIUM BEEF

**RIB EYE BLACK ANGUS** 300 GR

34.00€

**PICANHA BLACK ANGUS** 300 GR

27. 00€

#### **SIDES FOR PREMIUM BEEF**

Grilled cauliflower with grilled garlic squash and Cretan herbs 3.00€ Grilled vegetables with spices 3.00€ Carrot puree with parsley olive oil 2.50€ Potato puree with chives 3.00€