



DINNER MENU

Couver

PANINI BREAD 7
Bread sticks, Flower salt, Virgin olive oil & Aromatic butter

Appetizers

FAVA 12
Caramelized onions, Cut-in tomatoes
Rovitsa beans

SAVOURY CHEESE CAKE 15
Carob crumble, Cherry tomatoes
Cream cheese, Thyme honey

BEEF CARPACCIO 19
Rocket leaves, Cherry tomatoes
Mushroom cream

SHRIMP TARTARE 20
Chilli, Chives, Lemony mayo, Blueberries

CAPRESE BRUSCHETTA 14
Fresh mozzarella, Cherry tomatoes
Basil pesto

SALMON BRUSCHETTA 15
Cream cheese, Smoked salmon, Lemon zest

GRILLED VEGETABLE 17

AUBERGINE PAPOUTSAKIA 14
Filled with fresh vegetable, bechamel sauce

Salads

TRADITIONAL GREEK 15
Bell pepper, Feta cheese, Carob rusk, Caper

PROSCIUTTO MELON 18
Baby rocket leaves, Baby spinach
Prosciutto crudo, Melon, Parmesan flakes
Sun-dried tomato dressing

SHRIMP TABBOULEH 20
Grilled shrimps, Couscous, Cut-in tomato
Cucumber, Onion, Spearmint, Lemon dressing

CHICKEN AVOCADO 16
Iceberg, Carrot & Zucchini flakes
Avocado cream

Pasta

AGLIO E OLIO CON 15
PEPERONCINO LINGUINE

POLPETTE ALLA CHITARRA 20
Beef meatballs, Marinara salsa
Yoghurt, Cut-in tomatoes, Chives oil

TRUFFLE PARMESAN LINGUINE 18
Portobello Mushroom, Parmesan
& Truffle Cream, Tostada Topping

SALSICCIA GRECA ALLA CHITARRA 19
Feta cheese, Bell pepper cream

CREAMY SHRIMP & SCALLOP 26
PANCIOTTI AL LIMONE

CHORIZO GORGONZOLA GNOCCHI 18

Main Dishes

FLANK STEAK TAGLIATA 36
with different textures
of wild mushrooms

INSIDE SKIRT 38
with sweet potato puree
Veloute and grilled asparagus

CHICKEN BREAST 22
with grilled vegetable
and lemon scented yoghurt

FETA FILLED BURGER 24
IN THE WOOD OVEN
with mozzarella, parmesan
garlic oil, crashed red pepper

Dessert

MPOUGATSA 12
Pastry crust, Patisserie cream
Vanilla ice-cream

SWEET ESCAPE FOR 2 16
Cullebaut chocolate, Nutella
Heavy cream butter

LEMON PIE 11
Grated biscuit, Lemon cream,
Italian meringue, Sorbet lemon ice cream



DINNER MENU

Κουβέρ

ΨΩΜΙ PANINI 7
Μπαστούνια ψωμιού, Κριτσίνια, Ελαιόλαδο
Ανθός αλατιού & αρωματικό βούτυρο

Ορεκτικά

ΦΑΒΑ 12
Καραμελωμένα κρεμμύδια
Ντομάτα Καρέ, Ροβίτσα

ΑΛΜΥΡΟ CHEESE CAKE 15
Crumble Χαρουπιού, Ντοματίνια
Τυρί κρέμα, Θυμαρίσιο μέλι

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ CARPACCIO 19
Φύλλα ρόκας, Ντοματίνια, Κρέμα Μανιταριού

ΤΑΡΤΑΡ ΓΑΡΙΔΑΣ 20
Τσίλι, Σχοινόπρασο, Λεμονάτη Μαγιονέζα
Μύρτιλλο

ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ΚΑΠΡΕΖΕ 14
Φρέσκια μοτσαρέλλα, Ντοματίνια
Πέστο βασιλικού

ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ΣΟΛΟΜΟΥ 15
Τυρί κρέμα, Καπνιστός σολομός, Ξύσμα λεμονιού

ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ 17

ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΠΑΠΟΥΤΣΑΚΙΑ 14
Γεμιστές με φρέσκα λαχανικά, Μπεςαμέλ

Σαλάτες

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΕΛΛΗΝΙΚΗ 15
Ντοματίνια, Κρεμμύδι, Αγγούρι, Πιπεριά
Φέτα, Παξιμάδι χαρούπι, Κάπαρη

ΠΕΠΟΝΙ ΠΡΟΣΟΥΤΟ 18
Baby Ρόκα, Baby Σπανάκι, Προσούτο crudo
Πεπόνι, Flakes παρμεζάνας, Dressing λιαστής ντομάτας

ΤΑΜΠΟΥΛΕ ΓΑΡΙΔΑ 20
Γαρίδες ψητές, Κους κους, Ντομάτα καρέ
Αγγούρι, Κρεμμύδι, Δυόσμο, Dressing λεμονιού.

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΑΒΟΚΑΝΤΟ 16
Iceberg, Flakes καρότου και κολοκυθιού
Κρέμα αβοκάντο

Πάστα

AGLIO E OLIO CON 15
PEPERONCINO LINGUINE

POLPETTE ALLA CHITARRA 20
Κεφτέδες μόσχου, Ντομάτα καρέ, Γιαούρτι
Μαρινάρα σάλτσα, Λάδι σχοινόπρασου

TRUFFLE PARMESAN LINGUINE 18
Portobello μανιτάρι, Κρέμα τρούφας
Κρέμα παρμεζάνας, Τοστάδα

SALSICCIA GRECA ALLA CHITARRA 19
Χειροποίητο λουκάνικο, Ντοματίνια, Φέτα, Κρέμα πιπεριάς

ΚΡΕΜΩΔΗ PANCIOTTI 26
ΜΕ ΜΟΥΣ ΑΠΟ ΓΑΡΙΔΑ & ΧΤΕΝΙΑ
ΑΛ LIMONE

NIOKI 18
Κρέμα Gorgonzola, Λουκάνικο Chorizo

Κυρίως Πιάτα

FLANK STEAK ΤΑΛΙΑΤΑ 36
με διάφορες υφές μανιταριών

ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΔΙΑΦΡΑΓΜΑ 38
Πουρές γλυκοπατάτας, Σπαράγγια ψητά και βελουτέ

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΤΗΘΟΣ 22
Ψητά λαχανικά, Γιαούρτι αρωματισμένο με λεμόνι

ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΦΕΤΑ ΑΠΟ 24
ΤΟΝ ΞΥΛΟΦΟΥΡΝΟ
Μοτσαρέλλα, Παρμεζάνα, Σκορδόλαδο, Κόκκινο πιπέρι

Γλυκά

ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ 12
Φύλλο κρούστας, Κρέμα patisserie
Παγωτό βανίλια

SWEET ESCAPE FOR 2 16
Cullebaut σοκολάτα, Nutella
Heavy cream butter

LEMON PIE 11
Τριμμένο μπισκότο, Κρέμα λεμονιού,
Ιταλική μαρέγκα, Σορμπέ παγωτό λεμόνι