



SUSHI

FIN - TASTIC *Starters*

BAO BUNS (2 TMX)

Αφράτα bao buns με πίκλα, κόλιανδρο, ρέβα και sweet chili μαγιονέζα. Σερβίρονται ζεστά
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 11€
ΓΑΡΙΔΑ 12€

EDAMAME 12€
Τρυφερά φασόλια σόγιας, ελαφρώς ατμισμένα και πασπαλισμένα με θαλασσινό αλάτι

ΤΑΡΤΑΡ ΤΟΝΟΥ 15€
Φρέσκος τόνος σε μικρά κομμάτια, σερβιρισμένος με σάλτσα σόγιας και λεμόνι

ΤΑΡΤΑΡ ΣΟΛΟΜΟΥ 16€
Φρέσκος σολομός με Ιαπωνική μαγιονέζα, λάδι αστακού, φρέσκο κρεμμύδι και tobico, σερβιρισμένος πάνω σε τραγανή κροκέτα ρυζιού, που προσθέτει υπέροχη υφή και γεύση

ΓΑΡΙΔΕΣ PANKO 19€
Τραγανές γαρίδες πανέ, σερβιρισμένες με tartare sauce και φρέσκο λεμόνι.

CEVICHE FISH OF THE DAY 15€
Φρέσκο ψάρι της ημέρας, μαριναρισμένο σε χυμό λεμονιού και λάιμ, με αρωματικά και μυρωδικά για μια ελαφριά και δροσερή γεύση

RAW SUSHI *Sensations*

NIGIRI (5 TMX)

ΣΟΛΟΜΟΣ 16€
ΤΟΝΟΣ 16€
ΛΑΥΡΑΚΙ 14€
WAGYU 40€

SASHIMI (5 TMX)

ΣΟΛΟΜΟΣ 14€
ΤΟΝΟΣ 14€
ΛΑΥΡΑΚΙ 13€

SIGNATURE SUSHI ROLL (8 TMX)

TIGER ROLL 20€
Γαρίδα, σουρίμι, αβοκάντο, αγγούρι, τηγανητά κρεμμύδια, hoisin sauce, japanese mayonnaise

SHRIMP TEMPURA ROLL 21€
Γαρίδα, αβοκάντο, lemon mayonnaise, unagi sauce

SPICY SPIDER ROLL 21€
Σουρίμι, spicy mayonnaise, αβοκάντο, αυγά σολομού

VEGETARIAN FUTOMAKI ROLL 19€
Πίκλα καρότο, αγγούρι, αβοκάντο, τηγανητά κρεμμύδια, Japanese mayonnaise, teriyaki sauce

SALMON PHILADELPHIA MAKI ROLL 20€
Σολομός, αγγούρι, Philadelphia, spicy mayonnaise, teriyaki sauce

SPICY CRAB MAKI ROLL 23€
Τόνος, σουρίμι, spicy mayonnaise, teriyaki sauce

SPICY TUNA ROLL 21€
Τόνος, sriracha sauce, unagi sauce

SALMON ROLL 20€
Σολομός, αβοκάντο

MANOO ROLL 25€
Τόνος, σολομός, λαυράκι, γαρίδα, αβοκάντο, spicy mayonnaise, teriyaki sauce

INFERNO ROLL 21€
Γαρίδα, αγγούρι, αβοκάντο, spicy mayonnaise

EMERALD FUSION ROLL 22€
Γαρίδα, λαυράκι, αγγούρι, πράσινο μήλο, Japanese mayonnaise, teriyaki sauce, salmon eggs

KING CRAB or LOBSTER ROLL 45€
Γαρίδα, αγγούρι, spicy king crab or spicy lobster

SURF & TURF ROLL 55€
Γαρίδα, αγγούρι, Wagyu, τηγανητά κρεμμύδια, teriyaki sauce

PLATTERS

SUSHI COMBO (26 TMX) 60€
Manoo roll, Vegetarian Futomaki roll, sashimi σολομού, nigiri τόνου

SUSHI MIX (34 TMX) 80€
Emerald fusion roll, shrimp tempura roll, salmon Philadelphia roll, sashimi σολομού, nigiri τόνου

RAW

ΣΤΡΕΙΔΙ (1 TMX) 8€

ΣΤΡΕΙΔΙΑ (5 TMX) 38€

ΣΤΡΕΙΔΙΑ (12 TMX) 80€

ΣΤΡΕΙΔΙΑ (20 TMX) 140€

APPETIZERS

ΦΡΕΣΚΟ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΨΩΜΙ 5€ (V)

Σερβίρεται ζεστό, σε φέτες με ελαιόλαδο, βούτυρο και θαλασσινό αλάτι.

ΕΛΙΕΣ & CHIPS ΤΟΡΤΙΓΙΑΣ 9€ (VG)

Αρωματικές Ελληνικές ελιές και τσιπς τортίγιας.

ΤΡΙΛΟΓΙΑ ΑΛΟΙΦΩΝ 10€

Μια αρμονία γεύσεων με ταραμοσαλάτα, κρέμα παντζαριού και μους τυριών, σερβιρισμένες με αφράτα πιτάκια.

ΤΖΑΤΖΙΚΙ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ 8€ (V)

Ελληνικό γιαούρτι, αγγούρι, σκόρδο και ελαιόλαδο, σερβιρισμένο με πιτάκια.

ΦΡΕΣΚΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ 8€

Τραγανές, χρυσαφένιες με ντόπιο αρωματικό λαδοτύρι.

CARPACCIO BLACK ANGUS 22€

Λεπτές φέτες εκλεκτού Black Angus με ρόκα, flakes παλαιωμένης παρμεζάνας, θαλασσινό αλάτι φρεσκοτριμμένο πιπέρι και λάδι τρούφας.

BRUSCHETTA ME BURRATA & ΠΡΟΣΟΥΤΟ 13€

Φρέσκο χειροποίητο ψωμί με κρεμώδη burrata, εκλεκτό προσούτο, ψητά ντοματίνια και φρέσκο βασιλικό, ολοκληρωμένο με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

ARANCINI ΓΑΡΙΔΑΣ 14€

Τραγανές ρυζοκροκέτες με ζουμερές γαρίδες, αρωματικό ριζότο και λιωμένο τυρί, συνοδευμένες από κόκκινη σάλτσα.

ΛΟΥΚΟΥΜΑΣ ΓΑΡΙΔΑΣ 19€

Αφράτος λουκουμάς, με ζουμερές γαρίδες και μυρωδικά. Σερβίρεται με δροσερή tartare sauce και αρωματικό ξύσμα λεμονιού.

ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ 11€ (V)

Χειροποίητοι και αρωματικοί, με μυρωδικά και φέτα, σερβιρισμένοι με δροσερό γιαούρτι

ΡΟΛΑΚΙΑ ΚΑΝΤΑΪΦΙ 13€ (V)

Γεμιστά με μους τυριών, φιστίκι Αιγίνης και ντόπιο μέλι, σερβιρισμένα με ντιπ μαρμελάδας σύκου.

ΜΠΟΥΓΙΟΥΡΝΤΙ 11€ (V)

Λιωμένη φέτα στον φούρνο με ντομάτα, πιπεριές, πικάντικες νότες και ρίγανη.

ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ 17€ (GF)

Φρέσκα μύδια με λευκό κρασί, σκόρδο και μυρωδικά. Σερβίρονται με λεμόνι και αρωματικό ελαιόλαδο.

FISH TACOS ME TARTARE SAUCE & LIME 18€

Φιλέτο ψαριού σε αφράτες τортίγιες, με δροσερή tartare sauce, φρέσκα λαχανικά και μια έκρηξη lime

ΧΤΑΠΟΔΙ ΞΥΔΑΤΟ 14€ (GF)

Τρυφερό και δροσερό, αρωματικές φέτες χταποδιού μαριναρισμένες σε ξύδι και μυρωδικά. Σερβίρεται κρύο, με μια δροσερή πινελιά λεμονιού που αναδεικνύει την παραδοσιακή γεύση της Μεσογείου.

ΓΑΥΡΟΣ ΤΗΓΑΝΗΤΟΣ 13€

Φιλετάκια γαύρου σε ελαφρύ κουρκούτι. Σερβίρεται με χόρτα εποχής και φρέσκο λεμόνι.



SALADS

ΕΛΛΗΝΙΚΗ (V)

Δροσερή σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι και ελιές, συνδυασμένη με φέτα, κρίταμο, παξιμάδι χαρουπιού και αρωματικό dressing βαλσαμικού.

12€

ΧΟΡΤΑ ΕΠΟΧΗΣ (GF) (VG)

Φρεσκοβρασμένα χόρτα με αρώματα Ελληνικής φύσης, σερβιρισμένα με ελαιόλαδο, λεμόνι και προαιρετικά φρέσκο κρεμμυδάκι ή ξίδι.

10€

ΜΑΝΟΥΡΙ (V)

Πράσινη σαλάτα με λιαστή ντομάτα, αποξηραμένα σύκα, σουσάμι, παξιμάδι χαρουπιού και dressing εσπεριδοειδών.

14€

ΟΣΠΡΙΩΝ (GF) (VG)

Μαυρομάτικα φασόλια, κινόα, φακές, ντοματίνια, αγγούρι, ρόδι & αβοκάντο, με μυρωδικά, dressing λεμονιού & ελαιόλαδου, ξηρούς καρπούς & τρίμματα φέτας.

13€

HOUSE

Ζουμερές γαρίδες, γλυκό πεπόνι και λεπτοκομμένο κολοκύθι, αρωματισμένα με dressing δαμάσκηνο, ελαιόλαδο και δυόσμο. Συνοδεύεται με καβουρδισμένα αμύγδαλα, flakes παρμεζάνας και φρέσκα φύλλα ρόκας.

15€

ΜΑΝΟΟ

Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με αποξηραμένα κράνμπερι, σπιτικό παστέλι, προσούτο, κατσικίσιο τυρί και dressing από σύκο.

15€

QUINOA (GF)

Κινόα, ντοματίνια, αβοκάντο, αγγούρι & φρέσκο κρεμμύδι, με dressing εσπεριδοειδών. Επιλογή από:

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 13€ | ΦΡΕΣΚΟ ΣΟΛΟΜΟ 15€

(V) VEGETARIAN

(GF) GLUTEN FREE

(VG) VEGAN



RISOTTO/PASTA

ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ (GF) 14€

Με άγρια μανιτάρια, λευκό κρασί, παρμεζάνα & αρωματικά βότανα.

ΡΙΖΟΤΟ ΓΑΡΙΔΑΣ (GF) 20€

Με μπισκ γαρίδας, ούζο & φρέσκα μυρωδικά. Με ξύσμα λεμονιού.

ΡΙΖΟΤΟ ΑΣΤΑΚΟΥ (GF) 40€

Κρεμώδες ριζότο με αρωματικό ζωμό αστακού, λευκό κρασί & βούτυρο, εμπλουτισμένο με φρέσκα μυρωδικά & νότες εσπεριδοειδών. Με τρυφερό κρέας αστακού & ξύσμα λεμονιού.

ΡΑCCHERI ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ (VG) 12€

Φρέσκα λαχανικά, αρωματικά βότανα & ελαφριά σάλτσα.

ΡΑCCHERI ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 15€

Με κοτόπουλο, μανιτάρια, αρωματικά βότανα & κρεμώδη σάλτσα.

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΣΟΛΟΜΟΥ 20€

Λευκή κρεμώδης σάλτσα, φρέσκα μυρωδικά & άνηθος.

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ 29€

Με γαρίδες, μύδια, καλαμάρι, στρείδια, αρωματικό ζωμό & φρέσκα μυρωδικά.

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΑΣΤΑΚΟΥ 40€

Ζυμαρικά linguine με φρέσκο αστακό, αρωματικό ζωμό αστακού, λευκό κρασί & φρέσκα μυρωδικά.

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΑΣΤΑΚΟΥ ΓΙΑ 2 70€

Ζυμαρικά λιγκουίνι με φρέσκο αστακό, αρωματικό ζωμό αστακού, λευκό κρασί & φρέσκα μυρωδικά.

* Διαθέσιμες επιλογές ζυμαρικών: χωρίς γλουτένη και ολικής άλεσης.



FISH

ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΩΜΟΥ (GF)

Πουρέ σελινόριζα, σωτέ σπαράγγια, σάλτσα λεμονιού, ξύσμα εσπεριδοειδών, φρέσκα μυρωδικά.

25€

ΦΙΛΕΤΟ ΛΑΥΡΑΚΙ (GF)

Σερβιρισμένο με πουρέ κολοκύθας, κάπαρη και σωτέ σπαράγγια, με ελαιόλαδο και μυρωδικά.

22€

ΦΑΓΚΡΙ ΤΥΛΙΓΜΕΝΟ ΜΕ (GF) ΠΡΟΣΟΥΤΟ ΚΑΙ ΨΗΤΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ

Συνοδεύεται από πουρέ παντζαριού, tartare sauce και σάλτσα λεμονιού.

27€

ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ (GF)

Ζουμερά κομμάτια γαρίδας, σολομού, τόνου μαριναρισμένα με αρωματικά βότανα, ελαιόλαδο και lime. Σερβίρεται με δροσερή σαλάτα, ψητά λαχανικά και dressing λεμονιού μουστάρδας.

24€

ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ (GF)

Τρυφερό καπνιστό χταπόδι, ψημένο στη σχάρα, σερβιρισμένο με πουρέ γλυκοπατάτας, καραμελωμένα κρεμμύδια και κάπαρη, με dressing λεμονιού και αρωματικό ελαιόλαδο.

20€

ΦΙΛΕΤΟ ΤΟΝΟΥ ΣΧΑΡΑΣ (GF)

Απαλό και ζουμερό φιλέτο τόνου, μαριναρισμένο με εσπεριδοειδή και μυρωδικά. Σερβίρεται με αρωματικό πουρέ γλυκοπατάτας, καραμελωμένα ντοματίνια και ελαφριά σάλτσα από βαλσαμικό και μέλι.

26€

ΓΑΡΙΔΕΣ ΨΗΤΕΣ (GF)

4 φρέσκες ψητές γαρίδες πάνω σε μια δροσερή σαλάτα οσπρίων, λαχανικά και ντρέσινγκ λεμονιού.

25€

FISH & CHIPS

Τραγανό φιλέτο λευκού ψαριού σερβιρισμένο με τραγανές, χοντροκομμένες τηγανητές πατάτες, συνοδευόμενο από σπιτική tartare sauce, πουρέ αρακά και φρέσκο λεμόνι.

24€

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ (GF)

(Πωτήστε τον σερβιτόρο)

ΑΣΤΑΚΟΣ ΑΝΑ ΚΙΛΟ (GF) ΦΡΕΣΚΟΣ

150€

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΜΕ TARTARE SAUCE

Τραγανά καλαμαράκια, σερβιρισμένα με κρεμώδη tartare sauce και τραγανές τηγανητές πατάτες. Ολοκληρώνεται με φρέσκο λεμόνι και μυρωδικά.

18€



MAINS

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ (GF)

16€

Φιλέτο κοτόπουλου μαριναρισμένο με εσπεριδοειδή, ελαιόλαδο και μυρωδικά, ψημένο στη σχάρα. Σερβίρεται με πουρέ γλυκοπατάτας, σωτέ σπαράγγια και σάλτσα μουστάρδας - μελιού.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΜΟΥΣΑΚΑΣ 19€

Κλασικό Ελληνικό πιάτο με στρώσεις από τηγανισμένες μελιτζάνες, πατάτες και αρωματικό μοσχαρίσιο κιμά, αργομαγειρεμένο με ντομάτα και μπαχαρικά. Ολοκληρώνεται με βελούδινη μπεσαμέλ.

ΑΡΝΙ ΚΟΤΣΙ ΜΕ GNOCCCHI & ΓΛΑΣΟ ΚΟΚΚΙΝΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ 23€

Σιγομαγειρεμένο αρνίσιο κότσι με βότανα και κόκκινο κρασί, σερβιρισμένο με gnocchi πατάτας και γλάσο κόκκινου κρασιού.

ΚΕΜΠΑΠ ΑΝΑΤΟΛΙΤΙΚΟ 19€

Μίγμα από αρνίσιο και μοσχαρίσιο κιμά με μυρωδικά και μπαχαρικά, ψημένο στη σχάρα. Σερβίρεται με πιτούλα, γιαούρτι με δυόσμο, σάλτσα ντομάτας και ψητές πιπεριές.

ΓΥΡΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ

ΧΟΙΡΙΝΟ 19€ | ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 20€

Ζουμερός και καλοψημένος γύρος, σερβιρισμένος με τραγανές φρέσκες πατάτες τηγανητές, ψητή ντομάτα, αρωματικά κρεμμύδια, αφράτα πιτάκια και κλασικό δροσερό τζατζίκι.

MANOO RIB-EYE BURGER 27€

Ζουμερό μπιφτέκι από εκλεκτό κιμά rib-eye, ψημένο στην εντέλεια, με τραγανό προσούτο, λιωμένο cheddar, λιαστή ντομάτα και φρέσκια ρόκα. Ολοκληρώνεται με αφράτο ψωμάκι μπριός και κρεμώδη μαγιονέζα για τέλεια ισορροπία γεύσεων.



PREMIUM ΚΟΠΕΣ

BLACK ANGUS RIB EYE USDA (GF)

100gr....18€

WAGYU RIB EYE JAPAN (GF)

100gr....100€

TOMAHAWK BLACK ANGUS (GF)

1000gr....180€

TOMAHAWK WAGYE WESTHOLME (GF)

1000gr....300€

SIDES

1. Πουρές γλυκοπατάτας (GF) (VG) 6€

Βελούδιнос και ελαφρώς γλυκός, ισορροπεί υπέροχα με τη γεύση του κρέατος.

2. Νιόκι με βούτυρο και μυρωδικά (V) 8€

Αφράτα νιόκι σοταρισμένα με φρέσκο βούτυρο, θυμάρι και παρμεζάνα.

3. Σοτέ σπαράγγια (VG) 7€

με ελαιόλαδο και σκόρδο - τραγανά και αρωματικά, ιδανικά για συνοδευτικό.

4. Φρέσκες τηγανητές πατάτες (GF) (VG) 6€

Χρυσάφιες και τραγανές

5. Πουρές σελινόριζα με miso (GF) (VG) 7€

Βελούδιнос και umami, αναβαθμίζει το steak σε άλλο επίπεδο.

6. Σοτέ άγρια μανιτάρια με κονιάκ & θυμάρι 7€

Πλούσια γεύση που συμπληρώνει τέλεια το steak.

7. Πουρές Κολοκύθι: 7€

Βελούδιнос και αρωματικός που συνοδεύει ιδανικά κάθε πιάτο.

STEAK SAUCE

1. Γλάσο κόκκινου κρασιού

Πλούσια και αρωματική σάλτσα κόκκινου κρασιού.

2. Σάλτσα μουστάρδας-μελιού

Γλυκίσινη και αρωματική, δένει υπέροχα με το κρέας.

3. Beurre blanc λεμονιού

Κλασική Γαλλική σάλτσα με βούτυρο και λεμόνι για πιο φινέτσα τη γεύση.

3. Σκορδοβούτυρο

Αρωματικό και πλούσιο, με έντονη γεύση σκόρδου που απογειώνει το steak.



DESSERTS

ΜΙΛΦΕΙΓ ΒΑΝΙΛΙΑΣ & ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ (V)

Τραγανά φύλλα βουτυρένιας σφολιάτας, εναλλάξ με αέρινη κρέμα βανίλιας Μαδαγασκάρης και απαλή salted caramel. Σερβίρεται με φρέσκα berries, σκόνη ζάχαρης για απόλυτη ισορροπία γεύσεων.

11€

CREAM PUFFS (V)

Τρία αφράτα choux, κομμένα στη μέση και γεμισμένα με βελούδινη κρέμα βανίλιας και τραγανό κροκάν φουντουκιού. Ολοκληρώνονται με πραλίνα σοκολάτας, φρεσκοκαβουρδισμένα φουντούκια και μια ελαφριά σκόνη ζάχαρης.

12€

ΕΚΜΕΚ ΚΑΝΤΑΪΦΙ (V)

Χρυσάφενιο κανταΐφι, με αρωματικό σιρόπι εσπεριδοειδών, βελούδινη κρέμα βανίλιας και αφράτη σαντιγί. Σερβίρεται με καβουρδισμένα φιστίκια Αιγίνης και ξύσμα πορτοκαλιού.

11€

DUBAI STYLE CHOCOLATE PANCAKE (V)

Πραλίνα φυστικιού, bitter σοκολάτα, τραγανό φύλλο κανταΐφι, φυστίκια Αιγίνης

11€



Αγορανομικός Υπεύθυνος: Χαράλαμπος Λιβέρης

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους και μπορούν να διαφοροποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.
Σε όλα μας τα φαγητά χρησιμοποιούμε αγνό ελαιόλαδο εκτός των τηγανητών. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει, εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο)

TASTING MENU

ΜΕΝΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ

Σας προσκαλούμε να απολαύσετε ένα μοναδικό γαστρονομικό ταξίδι, που αναδεικνύει τις καλύτερες γεύσεις από τη θάλασσα και την ελληνική παράδοση. Το σετ μενού που σας προτείνουμε είναι προσεκτικά επιλεγμένο, συνδυάζοντας φρεσκάδα, ποικιλία και ποιότητα. Κάθε πιάτο έχει επιλεγεί για να σας προσφέρει την αυθεντική γεύση του καλοκαιριού, ενώ η διαχρονική Ελληνική κουλτούρα της φιλοξενίας και του καλού φαγητού εκφράζεται σε κάθε συστατικό του.

ΜΕΝΟΥ 55€

- **ΛΑΔΙ, ΨΩΜΙ, ΕΛΙΕΣ** – Κλασικό ξεκίνημα με φρέσκο ψωμί, εξαιρετικό ελαιόλαδο και ποικιλία ελιών.
- **ΤΖΑΤΖΙΚΙ** – Δροσερή κρέμα γιαουρτιού με αγγούρι και σκόρδο.
- **ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ** – Τραγανοί και νόστιμοι κολοκυθοκεφτέδες με φέτα και μυρωδικά.
- **ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ** – Φρέσκα λαχανικά, φέτα, ελιές και ελαιόλαδο για φρεσκάδα και γεύση.
- **ΜΟΥΣΑΚΑΣ** – Παραδοσιακό πιάτο με μελιτζάνες, κιμά και μπεσαμέλ.
- **ΕΚΜΕΚ ΚΑΝΤΑΪΦΙ** – Γλυκό με κρέμα και φύλλο κανταΐφι, για το τέλος του γεύματος.

ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ ΚΡΑΣΙΩΝ

Για να αναδείξετε ακόμα περισσότερο τις γεύσεις του μενού, σας προτείνουμε τέσσερις εξαιρετικές επιλογές κρασιών:

1. **ΑΣΥΡΤΙΚΟ** – Φρέσκο, δροσερό και μεταλλικό, ταιριάζει απόλυτα με την ελαφριά λιπαρότητα του ελαιολάδου, τις ελιές και τη φρεσκάδα των λαχανικών.
2. **ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ** – Αρωματικό και φρουτώδες, συμπληρώνει υπέροχα τη δροσιά του τζατζικιού και την ισορροπημένη γεύση των κολοκυθοκεφτέδων.
3. **ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ** – Βελούδινο κόκκινο κρασί με μαλακές τανίνες, που αναδεικνύει τις γεύσεις της μπεσαμέλ, της μελιτζάνας και του κιμά στον μουσακά.
4. **ΜΟΣΧΑΤΟ ΣΑΜΟΥ** – Αρωματικό και γλυκό, με νότες μελιού και λουλουδιών, που συνοδεύει ιδανικά την κρέμα και το σιρόπι του εκμέκ κανταΐφι.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Σε περίπτωση επιλογής συνδυασμού κρασιού, υπάρχει έξτρα χρέωση 6€ ανά ποτήρι των 100ml.

Αυτό το μενού είναι μια έκφραση του πάθους για το καλό φαγητό, της παράδοσης και της σύγχρονης κουζίνας, με σκοπό να προσφέρει σε εσάς την πιο αυθεντική και αναζωογονητική γευστική εμπειρία. Τα καλύτερά μας πιάτα, που συνδυάζουν παράδοση και φρεσκάδα, σας περιμένουν να τα ανακαλύψετε.

Καλή σας απόλαυση!

ΜΕΝΟΥ 60€

- **ΑΡΑΝΤΣΙΝΙ ΓΑΡΙΔΑΣ** – Τραγανά μπαλάκια ρυζιού γεμιστά με γαρίδες, για ένα ενδιαφέρον και νόστιμο ξεκίνημα.
- **ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ ΜΕ ΣΚΟΡΔΟ ΚΑΙ ΛΕΥΚΟ ΚΡΑΣΙ** – Φρέσκα μύδια αχνισμένα με σκόρδο, λευκό κρασί και αρωματικά μυρωδικά.
- **ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ ΚΑΙ ΠΡΟΣΟΥΤΟ** – Φρέσκια σαλάτα με κατσικίσιο τυρί, προσούτο, μέλι και φρέσκα λαχανικά.
- **ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ** – Μακαρόνια λιγκουίνι με μύδια, γαρίδες, στρείδια και καλαμάρι, σε ελαφριά σάλτσα λεμονιού και ελαιολάδου.
- **ΜΙΛΦΕΙΓ** – Ελαφρύ και κρεμώδες μιλφέιγ για το γλυκό φινάλε.

ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ ΚΡΑΣΙΩΝ

Για να αναδείξετε ακόμα περισσότερο τις γεύσεις του μενού, σας προτείνουμε τρεις εξαιρετικές επιλογές κρασιών:

1. **ΑΣΥΡΤΙΚΟ** – Φρέσκο και μεταλλικό, δίνει υπέροχα με τη θαλασσινή νοστιμιά των μυδιών και αναδεικνύει την εσπεριδοειδή σάλτσα των θαλασσινών.
2. **ΡΟΖΕ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ** – Με ισορροπημένη οξύτητα και φρουτώδεις νότες, που ταιριάζουν ιδανικά τόσο με το αραντσίι γαρίδας όσο και με τη σαλάτα με κατσικίσιο τυρί και προσούτο.
3. **ΜΟΣΧΑΤΟ ΣΑΜΟΥ** – Γλυκό και αρωματικό, με νότες βανίλιας και μελιού που συνοδεύουν τέλεια την κρεμώδη υφή του μιλφέιγ.