

THE MENU

ΤΑ ΚΡΥΑ

Σαντορινιά σαλάτα με ντοματίνια, τυρί ξύγαλο Σητείας,
κρίταμο & παξιμάδια χαρουπιού (9 €)

Σαλάτα με πλιγούρι, νεαρό σπανάκι, φρέσκο κρεμμυδάκι,
φέτα, σπασμένο χωριάτικο φύλλο & μυρωδικά (7 €) V

Πατατοσαλάτα με μουστάρδα και καπνιστό χέλι (8 €)

Χούμους φασολιού με μαύρο σκόρδο & καψαλισμένο σκουμπρί (8 €)

Καλαμάρι σχάρας με χόρτα εποχής μοσχολέμονο & τσίλι (13 €)

Αυγοτάραχο πάνω σε φρυγανισμένο ψωμί, σπασμένο πιπέρι,
λεμόνι και πίκλα αγγουριού (10 €)

Πιάτο με Ελληνικά τυριά (15 €)
Γραβιέρα Νάξου, Καπνιστό τυρί Κρήτης,
καλαθάκι Λήμνου, ξύγαλο Σητείας, ελιές & κριτσίνια

Πιάτο με Ελληνικά αλλαντικά. (15 €)
Απάκι καπνιστό, σαλάμι Λευκάδος & σαλάμι αέρος

Μεζές ημέρας με ούζο 200 μλ (14 €)
Μεζές ημέρας με τσίπουρο 200 μλ (14 €)

ΤΑ ΖΕΣΤΑ

Λουκάνικο Μυτιλήνης με απαλή μουστάρδα (10 €)

Κοτόπουλο με δαμάσκηνα, μανιτάρια, ελιές και λεμονάτες πατάτες (12 €)

Μοσχαράκι Χουνκιάρ με καμένο κρεμμύδι & φουντούκια (14 €)

Μπέργκερ προβατίνας με μελιτζάνα και καλαθάκι Λήμνου (12€)
Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές.

Μπιφτεκάκια από μοσχαρίσιο βιολογικό κρέας
με ντομάτα & σάλτσα γιαουρτιού (12 €)

Χοχλιούς μπουρμπουριστούς (10 €)

Φέτα ψητή στο μαντέμι με πικάντικη ντομάτα, ελιές & πιπεριά (7 €)

Πιτάκι με πικάντικο μοσχαρίσιο κιμά και κρέμα ξύγαλο Σητείας (12 €)

Μανιτάρια φρικασέ με άνηθο (10 €) V

3 βιολογικά αυγά μάτια με χειμερινή τρούφα και φλοιίδες γραβιέρας (13 €)

Πατάτες τηγανιτές με τυροκαυτερή (6,5 €)

Ταλιατέλες με χειμερινή τρούφα και γραβιέρα (16 €)

Τραχανάς ξινός σούπα με κοτόπουλο, φέτα, λεμόνι & κολοκυθόσπορο (7 €)

THE MENU

COLD PLATES

Santorinia salad with cherry tomatoes,
Cretan soft cheese (xigalo), & carob rusks (9 €)

Salad with bulgur, feta, scallions, crumbled filo & herbs (7 €) V

Potato salad with smoked eel (8 €)

White beans hummus, lemon, black garlic,
smoked mackerel & spicy oil with herbs (8 €)

Calamari with greens, laim & chili (13 €)

Fish roe (avgotaraho) on frilled bread,
cracked pepper & pickled cucumber (10 €)

Cheese plate (Smoked cheese from Crete, white kalatkaki cheese from Limnos,
Graviera yellow cheese from Naxos, xygalo from Crete),
olives & spinach breadsticks (15 €)

Sarcetier plate with smoked apaki, Salami from Lefkada & salami (15 €)

Meze of the day with ouzo 200ml (14 €)

Meze of the day with tsipouro 200ml (14 €)

HOT PLATES

Grilled sausages from Mytilene Island & mustard (10 €)

Chicken with plums, mushrooms, olives, lemon & new potatoes (12 €)

Beef stew Honkiar with eggplant puree & hazelnuts (14 €)

Mini burger patties (organic beef) with tomato & yogurt sauce (12 €)

Ewe Burger with melintzana & kalathaki cheese (12€)
Served with fried potatoes

Snails with vinaigar & rosemary (10€)

Baked feta on cast iron with spicy tomato & olives (7 €)

Mushroom fricassee with dill (10 €) V

3 organic sunny side-up eggs with winter truffle & graviera cheese (13 €)

Rustic cut fried potatoes with cheese spicy spread (6,5 €)

Tagliatelle with fresh truffles & graviera cheese (16 €)

Trahanas (sour) chicken soup with feta, lemon & pumpkin seeds (7 €)

ΠΙΑΤΑ ΗΜΕΡΑΣ

Γαμοπίλαφο με ζιγούρι & στακοβούτυρο (12€)

Πικάνια black angus στην σχάρα με σάλτσα μυρωδικών (24 €)

Σιγομαγειρεμένο χοιρινό με πουρέ πατάτας (11 €)

Μοσχαρόσουπα με πατάτες & σέλινο (12€ / 6€)

Χταπόδι με κρεμμυδάκια, ντομάτα & κουσκουσάκι (10 €)

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησής μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε σε διάφορες ουσίες που εμπεριέχονται στα τρόφιμα

DAILY PLATES

Gamopilafo with hogget & stake fresh (cream butter butter) (12€)

Picanha Black Angus with herby sauce (24 €)

Slow cooked pork with potato puree (11€)

Beef soup with potatoes & celery (12€ / 6€)

Octopus with onions, tomato & cous cous pasta (10 €)

Please inform our staff of any allergies or intolerances you may have to various substances contained in the food

THE WINE LIST

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ

PEPLO ΣΚΟΥΡΑΣ Αγιοργίτικο, Grenache, Syrah (34 €)

MYLONAS ROZE Μαλαγουζιά Μανδηλαριά (24 €)

ΑΜΑΡΑΝΤΟΝ ΤΟΠΛΟΥ Λιάτικο(35 €)

A ROZE ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ ΣΚΑΝΤΖΟΧΟΙΡΟΣ Ξινόμαυρο (40 €)

MIRAVAL (375ml) Ginsaut, Granach Rouge, Syrah (30 €)

DOMAINE COSTA LAZARIDI Merlot, Αγιοργίτικο, Grenache (40 €)

ROZE DE XINOMAVRO ΘΥΜΙΟΠΟΥΛΟΣ (34 €)

MYKONOS CHARM Μοσχοφίλερο, Merlot (33 €)

ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΚΡΑΣΙΑ

ΓΚΛΙΝΑΝΟΥ ΠΑΛΙΟΚΑΙΡΙΣΙΟ Ημίξηρο, Ημιαφρώδες (32 €)

SPARKLING

GANCIA PROSECCO (30 €)

Mini MOET (32 €)

CUVEE SPECIALE (34 €)

CUVEE ROSE KARANIKA (37 €)

THE WINE LIST

ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ

MYLONAS RED Merlot, Αγιοργιτικο, Μανδηλαρια (24 €)

ΜμΣΙΓΑΛΛΑΣ Μανδηλαρια, Μαυροτραγανο (38 €)

M FINE MAVROUDI Cabernet Sauvignon, Μαυρούδι (34 €)

ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ ΠΑΠΑΙΩΑΝΝΟΥ 2021 (27 €)

ΓΗ ΚΑΙ ΟΥΡΑΝΟΣ ΘΥΜΙΟΠΟΥΛΟΣ Ξυνόμαυρο (43 €)

ΚΤΗΜΑ ΔΡΥΟΠΗ RESERVE 2016 ΤΣΕΛΕΠΟΣ (48 €)

ΒΛΑΧΙΚΟ ΓΚΛΙΝΑΒΟΣ Βλάχικο, Μπεκάρι. (37 €)

CHATEAU JULIA Αγιοργιτικο (32 €)

LIMNIONAS ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ Λημνιώνας (38 €)

ΑΥΛΟΤΟΠΙ Κτημα ΤΣΕΛΕΠΟΣ Cabernet Sauvignon (40 €)

VAPTISTIS Μανδηλαρά, μαυροθήρικο (38 €)

THE WINE LIST

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

ΑΣΠΡΟΣ ΛΑΓΟΣ ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗΣ Βιδιανό (32 €)

ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΙΟΥ Μαλαγουζιά (30 €)

ΚΕΧΡΗΣ ΑΦΡΟΣ ΡΕΤΣΙΝΑ (19 €)

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΣΙΓΑΛΑΣ Ασύρτικο (45 €)

34 ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΣ Ασύρτικο (46 €)

ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ ΤΣΕΛΕΠΟΣ Μοσχοφιλερο (24 €)

ARISTOCRACY 2021 ΠΑΠΑΙΩΑΝΝΟΥ
Sauvignon Blanc – Gewurztraminer (30 €)

NOSTOS ΒΙΔΙΑΝΟ (32 €)

NOSTOS MUSCAT OF SPINA (29 €)

ΦΑΜΠΡΙΚΑ Κουντούρα (30 €)

GENTILINI ROBOLA (49 €)

SARRIS ROBOLA (36 €)

ΜΥΛΩΝΑΣ ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ (25 €)

ΑΚΡΕΣ ΣΚΟΥΡΑ Μοσχοφιλερο - αλεπού (22 €)

VATISTAS ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ (35 €)

PRIMUS ZITSA Ντεμπίνα (34 €)

CHATEAU JULIA Chardonnay (38 €)

EMPHASIS Ασύρτικο (35 €)

TERRE DE ZEUS Μαλαγουζιά (30 €)

PORTES ΣΚΟΥΡΑΣ Μοσχοφιλερο (25 €)

GAVALAS SANTORINI Ασύρτικο (45 €)

ΚΤΗΜΑ Α Μαλαγουζιά (27 €)

DIONYSOS Sauvignon (27 €)

by the Glass

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ ΠΟΤΗΡΙΑ

- ARISTOCRACY Παπαϊωάννου Sauvignon blanc (7 €)
DIONISOS SAUVIGNON (7 €)
ΜΥΛΩΝΑΣ ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ (7 €)
ΑΚΡΕΣ ΣΚΟΥΡΑΣ - ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ (7 €)
ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ ΤΣΕΛΕΠΟΣ-ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ (7 €)
ΒΑΤΙΣΤΑΣ ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ (7 €)
PRIMUS ΖΙΤΣΑ (7 €)
ΝΟΣΤΟΣ MUSCAT SPINA (7 €)

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ ΠΟΤΗΡΙΑ

- ΜΥΛΩΝΑΣ ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ ΜΑΝΔΗΛΑΡΙΑ (7 €)
ΤΟΠΛΟΥ ΑΜΑΡΑΝΤΟΝ (7 €)
MIRAVAL (7 €)
ROZE DE XINOMAYRO-THIMIOPOULOS (7 €)
ΜΥΚΟΝΟΣ CHARM (7 €)

ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ ΠΟΤΗΡΙΑ

- ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ ΠΑΠΑΪΩΑΝΝΟΥ (7 €)
ΓΚΛΙΝΑΒΟΣ ΒΛΑΧΙΚΟ (7 €)
CHATEAU JULIA MERLOT (7 €)
ΜΥΛΩΝΑΣ MERLOT ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ ΜΑΝΔΙΛΑΡΙΑ (7 €)

ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΠΟΤΗΡΙΑ

- ΜΕΤΕΟΡΟ (5 €)
ΗΔΩΝΙΚΟ (5 €)

ΟΥΖΟ ΠΟΤΗΡΙΑ

- ΠΛΩΜΑΡΙ - ΜΠΑΜΠΑΤΖΙΜ (5 €)
ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ ΠΡΑΣΙΝΟ (5 €)

ΟΥΖΟ ΤΣΙΠΟΥΡΟ BEERS

ΤΣΙΠΟΥΡΟ 200ML

ΑΓΙΟΝΕΡΙ (12 €)

ΗΔΩΝΙΚΟ (10 €)

ΜΑΥΡΟ ΡΟΔΟ (10 €)

ΔΕΚΑΡΑΚΙ (10 €)

ΟΥΖΟ 200ML

ΦΗΜΗ (10 €)

ΛΙΝΟΥ (10 €)

ΑΡΗΡΟΔΙΤΕ (10 €)

ΣΑΜΑΡΑ (10 €)

ΠΛΩΜΑΡΙ (10 €)

ΠΛΩΜΑΡΙ ΓΙΑΝΝΑΤΣΗ (10 €)

ΠΛΩΜΑΡΙ ΓΙΑΝΝΑΤΣΗ PREMIUM (10 €)

ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΜΠΥΡΕΣ

SEPTEN MYLOS (4 €)

ΙΚΑΡΙΩΤΙΣΣΑ (5,5 €)

MANDY BLACK (7 €)

ΚΥΡΙΑ ΤΟΥΛΑ (6,5 €)

DR HAZE (8 €)

COCKTAILS

PASSION LOVER (12€)

Vodka, passion, lime, Aperol, bitters, triple sec

MEDITERRANEAN (12€)

Vodka, mandarin, italicus liqueur, lime, bitters

GREEN MACHINE (12€)

Gin, cucumber, spinach, ginger, lime, triple sec

APPLE MARTINI (12€)

Vodka, green apple, lime, ginger, triple sec

LOOK AT ME (12€)

Gin, lime, passion, chilli liqueur, ginger

BLACKJACK (12€)

Spicy rum, lime, vanilla

FIRST TRY (12€)

Vodka, passion, lime

KISS ME (12€)

Mastic, lime, cinnamon

MINIMAL (12€)

Gin, lime, sugar, triple sec

PINK PANTHER (12€)

Vodka, lime, coconut, grenadine, triple sec

*ΧΩΡΙΣ ΑΛΚΟΟΛ

VIRGIN MOJITO (8 €)

Lime, σιρόπι ζάχαρης, φύλλα δυόσμου, σόδα.

VIRGIN BLOODY MARY (8 €)

Χυμός τομάτας, Worcestershire sauce, tabasco, lime, μαύρο πιπέρι.