

Φοκάτσια με δενδρολίβανο & σκορδόψωμο με άγρια ρίγανη
Focaccia with rosemary & garlic bread with wild oregano

2.²⁰ € / άτομο
/ person

Σερβίρονται με αρωματικό βούτυρο και ντιπ τοματοπιπεριάς
Served with flavored butter and tomato-pepper dip



Ορεκτικά | Appetizers

Κροστίνι με Προσούτο | Crostini with Prosciutto

8.⁵⁰ €

Με κρέμα τυριού, πεπόνι και καρύδια
With cream cheese, melon and nuts

Αρανσίνι με Μοτσαρέλα & Λαχανικά | Arancini with Mozzarella & Vegetables

9.⁰⁰ €

Σερβίρονται με δροσερή κρέμα παντζαριού
Served with fresh beetroot sauce

Κορμός Chèvre σε Φύλλο Κανταΐφι | Chèvre Cheese in Kataifi Dough

9.⁰⁰ €

Κατσικίσιο τυρί, μαρμελάδα από φρούτα του δάσους και φυστίκι Αιγίνης
Goat cheese, forest fruits chutney and pistachio

Μοσχαρίσια Ταλιάτα | Veal Tagliata

14.⁰⁰ €

Ταλιάτα από κόντρα μπριζόλα, αβοκάντο, μοτσαρελίνια και τοματίνια
Veal tagliata, avocado, bocconcini and cherry tomatoes

Λαυράκι Σεβίτσε | Seabass Ceviche

15.⁵⁰ €

Χυμός από εσπεριδοειδή, τζίντζερ, δάκρυα κόκκινης πιπεριάς, μπρικ και σχοινόπρασο
Citrus juice, ginger, red pepper drops, brick and chives

Ψητά Λαχανικά | Grilled Vegetables

9.⁰⁰ €

Βιολογική κινόα, βινεγκρέτ βαλσάμικου και κολοκυθόσπορος
Bio quinoa, balsamic vinaigrette and pumpkin seeds



Σαλάτες | Salads

Μπουράτα | Burrata

11.00 €

Τοματίνια, μοτσαρέλα, baby ρόκα, λάδι βασιλικού, πέρλες βαλσάμικου
Tomato cherries, mozzarella, baby rocket leaves, basil oil, balsamic pearls

Κοτόπουλο | Pollo

12.00 €

Άιςμπεργκ, ανάμεικτη σαλάτα, κρουτόν, τραγανό μπέικον, στήθος κοτόπουλο, νιφάδες παρμεζάνας, ντρέσινγκ μουστάρδας μελιού
Iceberg, mesclun, croutons, crispy bacon, chicken breast, parmesan flakes and honey mustard sauce

Μάνγκο-Προσούτο | Mango-Prosciutto

12.00 €

Ανάμεικτη σαλάτα, μάνγκο, προσούτο, γραβιέρα, φρυγανισμένη καρύδα, βινεγκρέτ μηλόξυδου
Mesclun salad, mango, prosciutto, graviera cheese, roasted coconut, apple vinaigrette

Αστυπαλιά | Astypalea

9.00 €

Τοματίνια, αγγουράκι, κάπαρη, τομάτα, ελιές, φρέσκο κρεμμυδάκι, κριτσίνια χαρουπιού, μπαλίτσες τυριού
Tomato cherries, cucumber, capers, tomato, olives, fresh onion, carob breadsticks, cheese balls

Πράσινη | Verde

10.50 €

Ανάμεικτη σαλάτα, βαλεριάνα, πορτοκάλι, κράνμπερι, παστέλι, σύκο, βινεγκρέτ εσπεριδοειδών
Mesclun salad, valerian salad, orange, cranberries, pastel, fig, citrus vinaigrette

Διατροφική | Super Food

13.00 €

Baby σπανάκι, κόκκινη λόλα, κινόα, τοματίνια, γαρίδες, αβοκάντο, κόκκινο γκρέιπφρουτ, βινεγκρέτ λευκού βαλσάμικου, παπαρουνόσπορος
Baby spinach, red lettuce, quinoa, shrimps, avocado, red grapefruit, white balsamic vinaigrette, poppy seeds





Φρέσκα Ζυμαρικά | Fresh Pasta

Σπαγγέτι Καρμπονάρα Spaghetti alla Chitarra Carbonara Καπνιστή πανσέτα αργής ωρίμανσης Slow cured smoked bacon	13.50 €
Σπαγγέτι με Πέστο Βασιλικού Spaghetti alla Chitarra al Pesto Τοματίνια, μοτσαρελίνια, πέστο βασιλικού, ξύσμα λεμονιού Tomato cherries, bocconcini, basil pesto, lemon zest	13.50 €
Ταλιατέλες με Τρούφα και Κοτόπουλο Tagliatelle Tartufate with Chicken Στήθος κοτόπουλο, φρέσκα μανιτάρια, φρέσκια τρούφα Chicken breast, fresh mushrooms, fresh truffles	15.50 €
Ταλιατέλες με Θαλασσινά Tagliatelle Frutti di Mare Γαρίδες, χτένια, πεπεροντσίνι, μπισκ γαρίδας Shrimps, scallops, peperoncini, shrimp broth	17.50 €
Ραβιόλια με Σπανάκι και Ρικότα Spinach and Ricotta Cheese Ravioli Σάλτσα supreme, κουκουνάρι, πέρλες μύρτιλου Supreme sauce, pine nuts, bilberry pearls	14.00 €
Ραβιόλια με Μανιτάρια του Δάσους Wild Mushroom Ravioli Σάλτσα ψητού, δάκρυα κόκκινης πιπεριάς, φύτρες σκόρδου Gravy sauce, red pepper drops, garlic sprouts	15.00 €
Νιόκι Λαχανικών Gnocchi Primavera Μπρόκολο, τοματίνια, ρατατούιγ λαχανικών, παρμεζάνα ρετζιάνο Broccoli, tomato cherries, veggio ratatouille, parmigiano reggiano	13.00 €





Πίτσα | Pizza

Προσούτο | Prosciutto

15.00 €

Μοτσαρέλα, προσούτο, τοματίνια, baby ρόκα, φρέσκια τρούφα, σάλτσα τομάτας
Mozzarella, prosciutto, tomato cherries, baby rocket leaves, fresh truffles, tomato sauce

Μαργαρίτα | Margarita

11.00 €

Μοτσαρέλα, τοματίνια, σάλτσα τομάτας, φρέσκος βασιλικός
Mozzarella, tomato cherries, tomato sauce, fresh basil

Κουσίνα | Cucina

14.00 €

Παρμεζάνα, μοτσαρέλα, γαλοπούλα, μπέικον, μανιτάρια, πιπεριές, σάλτσα νάπολι
Parmesan, mozzarella, turkey, bacon, mushrooms, peppers, napoli sauce

Πεπερόνι | Peperoni

13.00 €

Μοτσαρέλα, πεπερόνι, πιπεριές, τσίλι, σάλτσα τομάτας
Mozzarella, peperoni, peppers, chili, tomato sauce

Λευκή | Bianca

14.00 €

Γκοργκοντζόλα, μοτσαρέλα, κρέμα γάλακτος, baby σπανάκι, μπρόκολο, μπρεζάολα
Gorgonzola, mozzarella, heavy cream, baby spinach, broccoli, bresaola



Ριζότο | Risotto

Ριζότο Άγριων Μανιταριών | Wild Mushroom Risotto

14.50 €

Ποικιλία μανιταριών, παρμεζάνα, φρέσκια τρούφα, πέρλες βαλσάμικου
Mixed mushrooms, parmesan, fresh truffles, balsamic pearls

Ριζότο Παντζαριού | Beetroot Risotto

13.50 €

Πάστα παντζαριού, σπαράγγια, κρέμα γιαουρτιού, καρύδια
Beetroot puree, asparagus, yoghurt cream, walnuts

Ριζότο Λαχανικών | Primavera Risotto

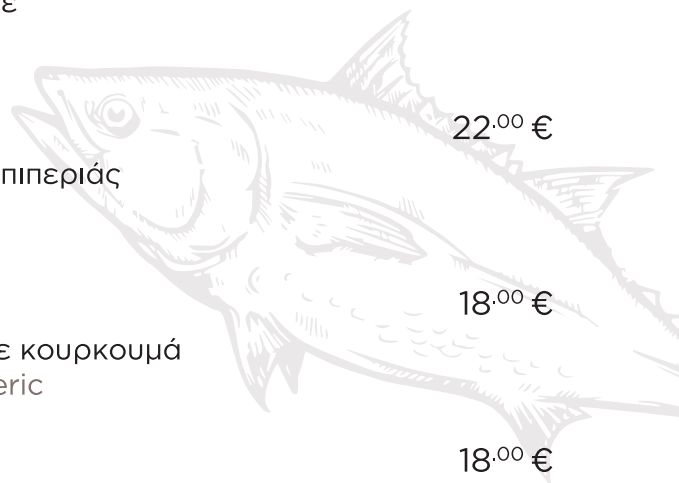
14.00 €

Ρατατούιγ λαχανικών, πάστα γλυκιάς κολοκύθας, κρέμα τυριού
Veggie ratatouille, sweet pumpkin puree, cream cheese



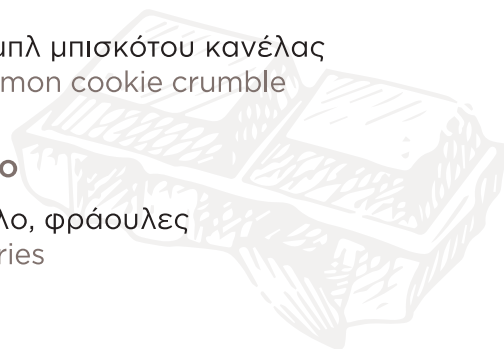
Κυρίως πιάτα | Main Dishes

- Μπαλοτίνα Κοτόπουλο με Γραβιέρα και Ξινόμηλο** 15.00 €
Chicken Ballotine with Graviera cheese and Sour Apple
Κενέλ πατάτας, πέστο καρότου, σάλτσα θυμαριού
Potato quenelle, carrot pesto, thyme sauce
- Φιλέτο Χοιρινό Σαλτιμπόκα | Pork Tenderloin Saltimbocca** 16.00 €
Σάλτσα πιπεριού, δάκρυα κόκκινης πιπεριάς, πουρές γλυκοπατάτας
Pepper sauce, red pepper drops, sweet potato puree
- Μοσχαρίσιο Rib-Eye | Veal Rib-Eye** 33.00 €
Αρωματικό βούτυρο, σπαράγγια, γαλλικές πατάτες σωτέ
Aromatic butter, asparagus, sautéed baby potatoes
- Αρνίσιο Καρέ | Lamb Chops** 22.00 €
Κρούστα μυρωδικών, κρέμα καρότου, δάκρυα κόκκινης πιπεριάς
Herb crust, carrot cream, red pepper drops
- Φιλέτο Τόνου | Tuna Fillet** 18.00 €
Σάλτσα σόγιας, σπόροι σπασαμιού, κρέμα σελινόριζας με κουρκουμά
Soya sauce, sesame seeds, celery root cream with turmeric
- Φιλέτο Λαυράκι | Seabass Fillet** 18.00 €
Ρατατούιγ λαχανικών, σάλτσα εσπεριδοειδών, πουρές παντζαριού
Veggie ratatouille, citrus sauce, beetroot puree



Επιδόρπια | Desserts

- Πάβλοβα με Σάλτσα από Φρούτα του Δάσους | Pavlova with Forest Fruit Sauce** 7.50 €
Μαρεγκάκια με μαστίχα Χίου, κρέμα μασκαρπόνε, φυστίκι Αιγίνης
Small meringues with mastic of Chios, mascarpone cream, pistachio
- Σεμιφρέντο με Αχλάδι Ποσέ | Semifreddo with Poached Pear** 8.00 €
Γκανάζ σοκολάτας, καραμελωμένοι ξηροί καρποί | Chocolate ganache, caramelized nuts
- Το μήλο | The apple** 7.50 €
Μους λευκής σοκολάτας, κομποτέ μήλου, κραμπλ μπισκότου κανέλας
White chocolate mousse, apple compote, cinnamon cookie crumble
- Μιλφείγ Εσπρέσσο | Mille-Feuille Espresso** 8.00 €
Τραγανό φύλλο, κρέμα βανίλιας, φιλέ αμύγδαλο, φράουλες
Crushed sheet, vanilla cream, almond, strawberries



Pylaia's Breeze Λικέρ μαστίχα, τζιν, σιρόπι τζίντζερ, χυμό λεμονιού, σιρόπι μανταρίνι	12.00 €
Herbal Smash Τζιν, λικέρ μαστίχα, φύλλα βασιλικού, πράσινο μήλο, σιρόπι τζίντζερ, χυμός λεμονιού	11.00 €
Plori's Julep Λευκό ρούμι, παλαιωμένο ρούμι, passoa, σιρόπι βερίκοκο, σιρόπι αμύγδαλο, σιρόπι ζάχαρης, πουρές ανανά, άρωμα angostura, χυμός λεμονιού	12.00 €
Blue Aegean Τσίπουρο παραδοσιακό, χυμός λάιμ, λικέρ crème de peche, blue curacao, τόνικ	10.00 €
Tequila Passion Τεκίλα anejo, σιρόπι αγαύης, άρωμα λάιμ, πουρέ από φρούτα του πάθους	11.00 €
Sweet Cinnamon Λευκό ρούμι, ημίγλυκο κρασί vinsanto, χυμός λάιμ, σιρόπι κανέλας, φρέσκο μήλο, άρωμα angostura	11.00 €
Cucumber Ten Τζιν, λικέρ grand marnier, λικέρ saint germain, σιρόπι τζίντζερ, χυμός λάιμ, ροζ πιπέρι, αγγούρι	10.00 €
Italicus Spritz Italicus λικέρ, αφρώδης οίνος, σόδα	11.00 €
Apple Martini Βότκα, πράσινο μήλο, χυμός λάιμ, σιρόπι ζάχαρης	10.00 €
Mojito Λευκό ρούμι, χυμός λάιμ, σιρόπι ζάχαρης, φύλλα δυόσμου, σόδα	10.00 €
Aperol Spritz Aperol, αφρώδης οίνος, σόδα (προαιρετικά)	10.00 €
Negroni Τζιν, κόκκινο βερμούτ, campari	12.00 €
Moscow Mule Βότκα, άρωμα angostura, σιρόπι ζάχαρης, χυμός λάιμ	10.00 €
Manhattan Μπέρμπον ουίσκι, κόκκινο βερμούτ, άρωμα angostura, κερασάκι μαρασκίνο	10.00 €





Cocktails

Pylaia's Breeze Mastic liqueur, london dry gin, ginger syrup, lemon juice, mandarin syrup	12.00 €
Herbal Smash London dry gin, mastic liqueur, green apple, ginger syrup, basil leaves, lemon juice	11.00 €
Plori's Julep White rum, aged rum, passoa, apricot syrup, almond syrup, sugar, pineapple puree, angostura bitters, lemon juice	12.00 €
Blue Aegean Traditional tsipouro, lime juice, liqueur crème de peche, blue curacao, tonic	10.00 €
Tequila Passion Tequila anejo, agave syrup, scrappy's bitters, passion fruit puree	11.00 €
Sweet Cinnamon White rum, semi-sweet wine vinsanto, lime juice, cinnamon syrup, fresh apple, angostura bitters	11.00 €
Cucumber Ten London dry gin, liqueur grand marnier, liqueur saint germain, ginger syrup, lime juice, pink pepper, cucumber	10.00 €
Italicus Spritz Italicus liqueur, prosecco, soda	11.00 €
Apple Martini Vodka, green apple, lime juice, sugar syrup	10.00 €
Mojito White rum, lime juice, sugar syrup, mint leaves, soda	10.00 €
Aperol Spritz Aperol, prosecco, soda (optional)	10.00 €
Negroni Gin, rosso vermouth, campari	12.00 €
Moscow Mule Vodka, angostura bitters, lime juice, sugar syrup	10.00 €
Manhattan Bourbon whiskey, rosso vermouth, angostura bitters, maraschino cherry	10.00 €

