

ΟΡΕΚΤΙΚΑ - STARTERS

Σπιτικό ψωμί προζυμένιο | Βούτυρο τρούφας, παλαιωμένο βαλσάμικο
Homemade Sourdough bread | Truffle butter, aged balsamic

Ταραμάς λευκός | Λάδι μυρωδικών
Fish roe | Herb oil

Αραντσίνι γαρίδας | Αυγολέμονο, προσούτο Θράκης
Arancini shrimps | Egg & lemon emulsion, prosciutto

Χταπόδι σχάρας | Φάβα Σαντορίνης, πίκλα κρεμμύδι, παλαιωμένο ξύδι
Grilled Octopus | Fava beans, onion pickle, vinegar glaze

Μύδια αχνιστά | Σκόρδο, λεμόνι, ντομάτα
Steamed mussels | Garlic, lemon, tomato

Λαβράκι Καρπάτσιο | Φρούτα του δάσους, πάστα τσίλι
Sea bass Carpaccio | Passion fruits, chili paste

Καλαμάρι | Κρέμα αρακά, άνηθος, λεμόνι
Calamari | Peas creme, dill, lemon

Ταλαγάνι Μεσσηνίας | Μαρμελάδα πιπεριάς, ρόκα, βασιλικός
Talagani Cheese | Marmelade, rocket, basil

Καμμένα μπρόκολα | Ταχίνι dressing, φιλέτο αμύγδαλο
Burned broccoli | Tahini dressing, almond fillet

Ποικιλία αλλαντικών | Προσούτο Θράκης, λούζα, παστράμι, μαρμελάδα σύκο, κριτσίνια
Charcuterie platter | Prosciutto, louza, beef pastrami, fig chutney, bread sticks

ΣΑΛΑΤΕΣ - SALADS

Σαλάτα Καλντέρας | Αφρό αγγουριού, ντοματίνι, φέτα, κάππαρη
Caldera salad | cucumber foam, tomato cherry, feta cheese, capers

Σαλάτα Αλική | Ασύρτικο dressing, πίκλες εσπεριδοειδών, μαρούλι baby, κατσικίσιο τυρί
Alice salad | Dressing Assyrtiko wine, citrus pickle, baby gem, goat cheese

Πράσινη | Ανάμεικτα φύλλα, φουντούκια, ροδάκινο, dressing εσπεριδοειδών
Prasini | Lolo lettuce, caramelized hazelnuts, peach, citrus dressing

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSES

Φιλέτο κοτόπουλο | πουρές πατάτας, μαρούλι baby, πούδρα τρούφας
Chicken fillet | potato puree, baby gem, truffle powder

Αρνί Καρέ | πουρές μήλου, χόρτα εποχής, σάλτσα ξινόμαυρου (πρόταση του σεφ)
Lamb rack | apple puree, wild greens, red wine juice (recommended by the chef)

Λιγκουίνι ala vongole | Κυδώνια, σκόρδο, λεμόνι, αυγοτάραχο
Linguini ala vongole | Clams, garlic, lemon, bottarga

Kobe A5 BBQ | Τσιμιτσούρι, σόγια γουασάμπι, φυσαλίδα jalapenos, στιμαρισμένο ρύζι
Kobe A5 BBQ | Chimichurri, wasabi soy, physalis jalapenos, gohan rise (recommended by the chef)

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSES

Striploin | Αγκινάρα Ιερουσαλήμ, σάλτσα ζου
Striploin | Topinambur puree, jus sauce

Λαβράκι Φρικασέ | Κουρκουμάς, λαγόχορτο, κόλιανδρος
Sea bass Frikase | Turmeric, salsify, coriander

Μοσχαρίσια Στηθοπλευρά | Πατάτες baby, θυμάρι, σκόρδο
Sea bass Frikase | Turmeric, salsify, coriander

Κριθαρότο γαρίδας | Λάιμ, δυόσμο
Shrimp orzo | Lime, mint

Ψάρια ημέρας | Σχάρας, λαχανικά baby
Fish of the day | Grilled, baby vegetables

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ | SUPPLEMENTARY

Ανάμεικτα ψητά λαχανικά | Σπαράγγια,μανιτάρια shiitake, ντοματίνια
Mixed grilled vegetables | Asparagus, shiitake mushrooms, cherry tomatoes

Πουρές πατάτας με τρούφα μανιταριού
Mashed potatoes with Greek truffle

Πατάτες φούρνου με δεντρολίβανο, σκόρδο και ρίγανη
Baked potatoes in the oven with rosemary, garlic and butter

Ρύζι στον ατμό με λάδι πράσου
Steamed rice with leek oil

ΣΑΛΤΣΕΣ SAUCES

Σάλτσα Μοσχάρι
Beef Sauce

Σάλτσα πιπέρι
Pepper Sauce

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

Χαλβάς | Κρέμα λεμόνι, crispy μαρέγκα, σορμπέ μοσχολέμονο
Halvas | Lemon cream, crispy meringue, lime sorbet

Γαλατόπιτα | Αλμυρή καραμέλα, μοσχοκάρυδο, παγωτό από πρόβειο γάλα
Milk pie | Salted caramel, nutmeg, sheep's milk ice-cream

Μους σοκολάτας | Σοκολάτα dulcey, ράσπερι, καραμελωμένο φουντούκι
Chocolate mousse | Dulcey chocolate, raspberry, caramelized hazelnut

Μπακλαβάς | Φύλλο κρούστας, φιστίκι, παγωτό καϊμάκι
Baklavas | Phyllo pastry, pistachio, ice-cream

Κολονέλ Μύλος | Σορμπέ λεμόνι, premium βότκα, αφή prosecco, ξύσμα λεμονιού, δυόσμος
Colonel Mylos | Lemon sorbet, premium vodka, prosecco touch, lemon zest, mint

Παγωτό - Σορμπέ | Σορμπέ σοκολάτα, Βανίλια Μαδαγασκάρης, Γιαούρτι, Σορμπέ λεμόνι
Ice-cream - Sorbet | Chocolate sorbet, Madagascar vanilla, Yoghurt, Lemon sorbet

Πολλά από τα πιάτα μας είναι πολύπλοκα και περιλαμβάνουν διάφορα συστατικά που δεν αναφέρονται στο μενού, παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν τροφικές αλλεργίες ή δυσανεξίες.

Αγορανομικός υπεύθυνος, Βασίλης Χαλβαντζάρας

Many of our dishes are complex and include a variety of ingredients that are not indicated on the menu, please advise us of any food allergies or intolerances.

General manager, Vasilis Chalvantzaras

ΟΡΕΚΤΙΚΑ - STARTERS

Πικάντικο τартάρ τόνου | Κορεάτικη πάστα τσίλι, κραμπλ κρεμμύδι πατάτα
Spicy tuna tartar | Gochujang, onion-potato crumble

Τартάρ μαγιάτικο | Λάδι, Yuzu kosho, ponzu, κράκερ με φύκια
Yellowtail tartar | Oil, Yuzu kosho, ponzu, cracker

Ceviche λαβράκι | ντοματίνι, τσίλι, κολιάνδρο, yuzu
Ceviche sea bass | cherry tomato, chilli, coriander, yuzu

Τατάκι βοδιού | Ponzu τρούφας, φρέσκο κρεμμύδι, σουσάμι
Beef tataki | Truffle Ponzu, Negi, sesame

Carpaccio Kobe A5 | Καπνιστή πίκλα shimeji, πούδρα τρούφας
Carpaccio Kobe A5 | Smoked ponzu, pickled shimeji, truffle powder

Edamame | Σουσάμι κίμτσι, ανθός αλατιού
Edamame | Kimchi sesame, fleur de sel

ΡΟΛΑ- ROLLS

Βασιλικό καβούρι | Μαγιονέζα γουασάμπι, αβοκάντο
King Crab | Wasabi mayo, avocado

Μαλακό καβούρι τεμπούρα | φρέσκο κρεμμύδι, αβοκάντο, Aji Amarillo
Soft shell crab tempura | spring onion, avocado, Aji Amarillo

Τραγανό ρολό | Τυρί κρέμα, λαχανικά, γλάσο τεριγιάκι
Crunchy veggie futomaki | Cream cheese, vegetables, teriyaki glaze

Τόνος | Καυτερή σάλτσα, αβοκάντο
Spicy tuna uramaki | Hot sauce, avocado

Γαρίδα τεμπούρα | Σολομός, πικάντικη μαγιονέζα, γλάσο τεριγιάκι
Shrimp tempura | Salmon, spicy mayo, teriyaki glaze

Γαρίδα τεμπούρα κάρι | Σάλτσα κάρι, αβοκάντο, σουσάμι κίμτσι
Shrimp tempura curry | Curry sauce, avocado, tobiko yuzu

Σολομός | Αβοκάντο, τυρί κρέμα, σουσάμι κίμτσι
Salmon | Avocado, cream cheese, kimchi sesame

Καψαλισμένος σολομός | Τεριγιάκι γλάσο, λαχανικά, σουσάμι
Torched salmon | Teriyaki glaze, vegetables, sesame

SASHIMI / 4 pcs

Σολομός, τόνος, μαγιάτικο
Salmon, tuna, yellowtail

NIGIRI / 2 pcs

Σολομός | Σάλτσα nikiri, yuzu kosho
Salmon | Nikiri sauce, yuzu kosho

Τόνος | Σάλτσα nikiri, Kizami wasabi
Tuna | Nikiri sauce, Kizami wasabi

Μαγιάτικο | Σάλτσα nikiri, πούδρα yuzu
Yellowtail | Nikiri sauce, powder yuzu

Λαβράκι | Καψαλισμένη πικάντικη μαγιονέζα
Sea bass | Torched spicy mayo

Kobe beef A5 | Πέρλες yuzu, ανθός αλατιού
Kobe beef A5 | Pearl yuzu, fleur de sel

Degustation Menu (reccomended by the chef)

MENU 1 (5 plates)

Λαβράκι | Καψαλισμένη πικάντικη μαγιονέζα
Sea bass | Touched spicy mayo

Tataki βοδινού | Ρονζυ τρούφας, φρέσκο κρεμμύδι, σουσάμι
Beef Tataki | Truffle ponzu, Negi, sesame

Καμμένα μπρόκολα | Ταχίνι dressing, φιλέτο αμύγδαλο
Burned broccoli | Tahini dressing, almond fillet

Λαβράκι Φρικασέ | Κουρκουμά , λαγόχορτο , κόλιανδρος
Sea bass Frikase | Turmeric, salsify , coriander

Χαλβάς | Κρέμα λεμόνι, crispy μαρέγκα, σορμπέ μοσχολέμονο
Halvas | Lemon cream, crispy meringue, lime sorbet

MENU 2 (7 plates)

Τόνος | Σάλτσα nikiri, Kizami wasabi
Tuna | Nikiri sauce, Kizami wasabi

Carpaccio Kobe A5 | Καπνιστή πίκλα shimeji, πούδρα τρούφας
Carpaccio Kobe A5 | Smoked ponzu, pickled shimeji, truffle powder

Αραντσίνι γαρίδας | Αυγολέμονο, προσούτο Θράκης
Arancini shrimps | Egg & lemon emulsion, prosciutto

Πικάντικο ταρτάρ τόνου | Κορεάτικη πάστα τσίλι, κράμπλ κρεμμύδι πατάτα
Spicy tuna tartare | Gochujang, onion-potato crumble

Κριθαρότο γαρίδας | Λάιμ, δυόσμο
Shrimp orzo | Lime, mint

Striploin | Αγκινάρα Ιερουσαλήμ, σάλτσα ζου
Striploin | Topinambur puree, jus sauce

Γαλατόπιτα | Αλμυρή καραμέλα, μοσχοκάρυδο, παγωτό από πρόβειο γάλα
Milk pie | Salted caramel, nutmeg, sheep's milk ice-cream

Πολλά από τα πιάτα μας είναι πολύπλοκα και περιλαμβάνουν διάφορα συστατικά που δεν αναφέρονται στο μενού, παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν τροφικές αλλεργίες ή δυσανεξίες.

Many of our dishes are complex and include a variety of ingredients that are not indicated on the menu, please advise us of any food allergies or intolerances.

Welcome to Our Exquisite Wine Collection

This wine list has been thoughtfully curated with expertise, precision and a genuine passion for both wine and gastronomy. Each label has been carefully selected to pair harmoniously with our menu, enhancing every dish through balance, structure and character.

It is a refined and evolving collection, a reflection of our commitment to culinary excellence and the art of pairing.

CHAMPAGNE

VEUVE CLIQUOT

N.V Brut, Chardonnay, Pinot Noir-Pinot Meunier

N.V Brut Chardonnay, Pinot Noir-Pinot Meunier **1.5L**

N.V Brut Rose, Chardonnay, Pinot Noir-Pinot Meunier

DOM PERIGNON

2013 Dom Perignon Brut, Chardonnay-Pinot Noir-Pinot Meunier

2006 Dom Perignon Rose Brut, Pinot Noir – Chardonnay

ARMAND DE BRIGNAC

N.V Brut Gold, Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier

LOUIS ROEDERER

N.V Brut Premier Collection 245, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

2015 Cristal Brut, Chardonnay-Pinot Noir

2015 Cristal Brut, Chardonnay-Pinot Noir **1.5L**

RUINART

N.V Brut "R" de Ruinart, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

TAITTINGER

N.V Brut Reserve, Pinot Noir-Chardonnay-Pinot Meunier

N.V Brut Prestige, Rose Pinot Noir-Chardonnay-Pinot Meunier

2012 Comtes de Champagne, Blanc de Blancs, Chardonnay

SPARKLING WINES

DOMAINE KARANIKAS

2023 Cuvee Speciale, Xinomavro, Assyrtiko, Greece

CA' DEL BOSCO

N.V Cuvee Prestige Brut Franciacorta,

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero, Italy

LEON BEYER

N.V Cremant d'Alcase, Auxerrois - Pinot Blanc, France

BORGO MOLINO

N.V Prosecco Brut DOC Triveso, Glera, Italy

ASCUESTI

2024 Casarito, Moscato D'Asti DOCG, Moscato, Italy

GREEK WHITE WINES

SANTORINI

ARTEMIS KARAMOLEGOS WINERY

2023 34, Ancestral Vines, PDO Santorini, Assyrtiko
2022 Pyritis, PDO Santorini Mega Cuvee, Assyrtiko

CANAVA CHRISOU-TSELEPOS

2022 Santorini, PDO Santorini Assyrtiko

DOMAINE SIGALAS

2023 Kavalieros, PDO Santorini, Assyrtiko

GAIA WINES

2022 Thalassitis, PDO Santorini, Assyrtiko

HATZIDAKIS WINERY

2023 Familia, PDO Santorini, Assyrtiko
2022 Nykteri, PDO Santorini, Assyrtiko

ESTATE ARGYROS

2022 Santorini, PDO Santorini, Assyrtiko

ANHYDROUS WINERY

2023 Icon, PDO Santorini, Assyrtiko
2022 Afoura, PDO Santorini, Assyrtiko

TINOS

T-OINOS WINERY

2023 Clos Stegasta, PGI Tinos, Assyrtiko

KEFALONIA

GENTILINI WINERY s VINEYARDS

2023 PDO Kefalonia, Robola

MACEDONIA

DOMAINE GEROVASSILIOU

2024 PGI Epanomi, Malagousia
2023 PGI Epanomi, Viognier

THRACE

DOMAINE KIKONES

2022 PGI, Thrace, Chardonnay

ATTICA

MARKOU VINEYARDS

2023 Phenomena, PGI Attica, Savvatiano

PELOPONNESE

DOMAINE TSELEPOS

2023 Blanc De Gris, PGI Arkadia, Moschofilero

DOMAINE SKOURAS

2022 Eclectique, PGI Argolida, Viogner

2022 Dum Vinum Sperum, PGI Argolida, Chardonnay

CRETE

LYRARAKIS WINERY

2023 Psarades, Crete, Plyto

MANOUSAKIS WINERY

2023 Nostos, PGI Crete, Roussane

INTERNATIONAL VINEYARD WHITE WINES

FRANCE

MAISON JOSEPH DROUHIN

2022 AOC Chablis, Chardonnay

MAISON JOSEPH DROUHIN

2022 AOC Pouilly Fuisse, Chardonnay

MAISON JOSEPH DROUHIN

2019 AOC Grand Cru Corton Charlemagne, Chardonnay

MAISON LOUIS LATOUR

2020 AOC Pouilly Fuisse, Chardonnay

DOMAINE LEFLAIVE

2022 Macon Verze, AOC Maconnais, Chardonnay

MAISON PASCAL JOLIVET

2023 Sancerre Blanc, AOC Sancerre, Sauvignon Blanc

F.E. TRIMBACH

2022 Riesling Reserve, AOC Alsace, Riesling

ITALY

ELENA WALCH

2023 Alto Adige DOC, Pinot Grigio

GREEK & INTERNATIONAL ROSE WINES

DOMAINE LA TOUR MELAS

2024 Idylle d'Achinos, PGI Fthiotida, Greece, Agiorgitiko, Grenache, Syrah
2024 Idylle d'Achinos, PGI Fthiotida, Greece, Agiorgitiko, Grenache, Syrah
1,5L

THYMIPOULOS VINEYARDS

2023 Rose De Xinomavro, PDO Naoussa, Greece, Xinomavro

CAVES D'ESCLANS

2024 Whispering Angel, AOC Cotes de Provence, France, Grenache,
Cinsault, Rolle

DOMAINES OTT

2024 Château Romassan, AOC Bandol, France, Cinsault, Grenache,
Mourverde, Syrah

CHATEAU MIRAVAL

2024 Miraval, AOC Cotes de Provence, France, Grenache, Cinsault, Rolle

CHATEAU MINUTY

2024 Minuty, AOC Cotes de Provence, France, Grenache, Cinsault, Syrah

GREEK & INTERNATIONAL RED WINES

MIKRO KTIMA TITOU

2020 Goumenissa, PDO Goumenissa, Greece, Xinomavro, Negkoska

SAMARTZIS ESTATE

2021 PGI Evia, M, Merlot, Mouhtaros

PALIVOS ESTATE

2021 Terra Leone Ammos Reserve, PDO Nemea, Greece, Agiorgitiko

KTIMA KATSAROU

2021 Ktima Katsarou, PGI Krinia, Greece, Cabernet Sauvignon, Merlot

CHATEAU GAZIN

2017 Château Gazin, AOC Pomerol, France Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Merlot

GAJA

2021 Promis, IGT Toscana, Italy, Merlot-Syrah-Sangiovese

MONTEVERTINE

2020 Monteverdine, Toscana IGT, Italy, Canaiolo, Colorino, Sangiovese

BENANTI

2021 Nerello Cappuccio, Terre Siciliane IGT

MARQUES DE MURRIETA

2019 Reserva DOC Rioja, Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha

CATENA ZAPATA

2020 Mendoza, Malbec

KANONKOP WINE ESTATE

2021 Kadette, WO Western Cape, Pinotage

WINES BY THE GLASS

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE 125ml

N.V Brut Premier Collection 245, Champagne, France
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

N.V Borgo Molino, Prosecco Brut DOC Triveso, Italy, Glera

2023 Domaine Karanika, Cuvée Spéciale, Amyndaio, Greece, Xinomavro,
Assyrtiko

2024 Ascuesti Casarito, Moscato D'Asti DOCG, Italy, Moscato

WHITE WINES 150ml

2023 Karamolegos 34, Santorini, Greece
Assyrtiko

2023 Markou Vineyards Phenomena, Attica, Greece
Savatiano

2024 Domaine Gerovassiliou, PGI Epanomi, Greece
Malagousia

2020 Maison Louis Latour, AOC Pouilly Fuisse, Chardonnay

ROSE WINES 150ml

2024 Domaine La Tour Melas, Idylle d' Achinos, Achinos, Greece
Agiorgitiko, Grenache, Syrah

2024 Chateau Miraval, AOC Cotes de Provence, France
Grenache, Cinsault, Rolle

RED WINES 150ml

2021 Domaine Titos, PDO Goumenissa, Greece Xinomavro, Negoska

2021 Kanonkop Wine Estate, WO Western Cape, South Africa Pinotage

DESSERT WINES 75ml

2016 Estate Argyros Vinsanto First Release, Assyrtiko, Athiri, Aidani
Santorini, Greece

2023 Petrakopoulos Winery, Melitino, Zakynthino, Kefalonia, Greece

SAKE

GL/BT

Akashi Tai

BEERS

Mythos

Heineken 0%

Blue Donkey

Asahi

Sol

REFRESHMENTS

Aqua Carpatica Mineral Water 750ml

Aqua Carpatica Sparkling Water 750ml

3 Cents Premium Sodas

Coca Cola/Coca Cola Zero/Sprite/Fanta Orange/Fanta Lemon

Xino Nero

BEVERAGES

Espresso

Espresso Double

Cappuccino

Cappuccino Double

Freddo Espresso

Freddo Cappuccino

Tea

VODKA

Stolichnaya

Stolichnaya Elit

Standard

Tito's

Grey Goose

Belvedere

Beluga

GIN

Gordon's

Tanqueray

Hendrick's

Roku Japanese Gin

Monkey 47

G Vine

RUM

Bacardi

Havana Club

Sailor Jerry

Kraken

Diplomatico

Don Papa 7*

Ron Zacapa

TEQUILA

Don Julio

Jose Cuervo

Clase Azul Reposado

Patron

Mezcal Vida-Del Mague

WHISKY

The Macallan 12*

Haig

Chivas

Dimple

Johnnie Black Label

Johnnie Green Label

Cardhu

Glenfiddich 12*

Glenfiddich 18*

Lagavulin 16*

Jameson

Jameson Black Barrel

Tullamore Dew

Hibiki Harmony Yamazaki 12*

Bulleit

Jack Daniel's Single Barrel

COGNAC / BRANDY

Metaxa 5*

Metaxa 7*

Metaxa 12*

Hennessy v.s

Remy Martin Xo

Courvoisier Xo

Martell Cordon Bleu

Hine Antique Xo

GREEK DISTILLATIONS

Raki

Ouzo

Mastic Liqueur

APERITIF

Italicus Spritz

Prosecco - Italicus - Olive

Aperol Spritz

Prosecco - Aperol - Soda

Hugo

Prosecco - Elderflower Liqueur - Mint Leaves - Soda Water

Greek Spritz

Mastiha Liqueur - Otto's Vermouth - 3 Cents, Grapefruit Soda - Fresh Grapefruit

Negroni

Campari - Red Sweet Vermouth - Gin

VIRGIN COCKTAILS

Passion Fruit Lemonade

Lime Juice - Vanilla Syrup - Passion Fruit - Soda Water

Virgin Mango Mule

Lime Juice - Honey Syrup - Mango Pure - Ginger Beer

COCKTAILS

Volcanic Paloma

Dry Curacao - Smoked Rosemary Salt - Tequila Infused - Pink Grapefruit

Greek Red Sky

Cinnamon - Pomegranate Juice - Metaxa - Elderflower Liqueur - Mastic Liqueur

Mediterranean Sunset

Aperol - Mastic Liqueur - Olive Oil - Grapefruit Soda

Dessert Martini

Vodka - Espresso - Kahlua - Chocolate Biter - Honey Syrup

Tori

Tequila - Cucumber - Agave - Tabasco - Sesame Oil - Balsamic Vinegar

Koyo

Roku Japanese Gin - Coconut Fat Washed Campari - Carpano Antica Formula

Kage No Yume

Rum - Mango - Basilisk Oil - Sriracha

Shizune

Nikka From Barrel - Drambuie - Chamomile - Saline Solution

Akebono

Rum - Dry Curacao - Passion Fruit - Vanilla - Tonka Bean

Sora No Mikan

Roku Japanese Gin - Italicus - Tangerine - Saline Solution

Choco No Hojo

Metaxa 7* - Dark Chocolate - Passion Fruit - Vanilla - Tonka Bean

***All Classic Cocktails**