

menu

CLOSED
EVERY
TUESDAY

BRUNCH FROM 10:00 A.M. TO 12:30 P.M.

Freshly baked baguette or thessalonikis bread with scrambled eggs, avocado with garden herbs and smoked salmon € 12.00

Φρεσκοψημένη μπαγκέτα ή κουλούρι Θεσσαλονίκης με scrambled eggs, αβοκάντο με μυρωδικά του κήπου μας και καπνιστό σολομό (1, 2, 3, 8)

Omelette (4 ingredients of your choice) € 11.00

Ομελέτα (4 υλικά της επιλογής σας) (2, 3)

Bruschetta with fried eggs, cypriot sausage, cherry tomatoes and fried halloumi € 10.00

Μπρουσκέτα με αυγά μάτια κυπριακό λουκάνικο, ντοματίνια και ψημένο χαλούμι (1, 2)

Sweet Greek bread with eggs, nuts, honey with cinnamon € 12.00

(serve with yoghurt and fruit salad)

Τσουρέκι αυγοφέτες με ξηρούς καρπούς, μέλι και κανέλα (συνοδεύεται με γιαούρτι φρουτοσαλάτα) (1, 2, 3, 10)

Fried pancakes with tahini, honey and fresh fruits (or maple syrup or pralina) € 9.00

Ελληνικές τηγανίτες (τηγανητές) με σπιτικό ταχίνι, μέλι και φρούτα εποχής (ή με σιρόπι σφενδάμου ή με σοκολάτα φουντουκιού) (1, 5)

Two black bao bans with prawns, salad and spicy sauce € 15.50

Μαύρα ψωμάκια bao bans (δύο) με γαρίδες, σαλάτα και πικάντικη σάλτσα (1, 13)

STARTERS *ορεκτικά*

Giant beans with feta cheese and yoghurt / Φασόλια γίγαντες με φέτα και γιαούρτι (3) € 8.50

Lemon chick peas with aromatic herbs / Λεμονάτα ρεβύθια με χόρτα και μυρωδικά (4, 5) € 8.50

The green dish: Asparagus, spinach gnocchi, mushrooms truffle paste and parmesan € 9.50

Πράσινο πιάτο: Σπαράγγια νιόκι σπανακιού, μανιτάρια, πάστα τρούφας και παρμεζάνα (3)

The hill: Sea Bream, spinach, sweet potato, sriracha and various curly legumes € 10.00

Λοφίσκος: Τσιπούρα, σπανάκι, γλυκοπατάτα σριράτσα και σγουρά χόρτα (8)

Tasteful layers of avocado, mint, mango and prawns € 8.50

Στρώσεις απο αβοκάντο, δυόσμο, μάνγκο, γαρίδες (13)

Feta cheese in pastry with dry fruits and honey € 10.50

Φέτα σε φύλλο με αποξηραμένα φρούτα και μέλι (2, 3, 10)

Homemade cheese ball with honey / Τυρένιοι λοκουμάδες με μέλι (1, 3) € 10.50

Homemade zucchini and feta croquette with fresh herbs from the garden / € 10.50

Σπιτικοί κολοκυθοκεφτέδες με φέτα και ολόφρεσκα μυρωδικά του κήπου μας (1, 2, 3)

Octopus on fresh seasonal salad with homemade mustard pickles, carob and € 13.00

homemade orange marmalade / Χταπόδι με δροσερή σαλάτα εποχής, σπιτική πίκλα μουστάρδας με σπόρους, χαρουπόμελο και σπιτική μαρμελάδα πορτοκάλι (11, 13)

Sea bass ceviche with avocado mousse, herbs, citrus juice and zest and homemade € 12.50

onion pickles / Σεβίτσε λαβράκι με μους αβοκάντο, μυρωδικά, χυμούς και ξύσμα εσπεριδοειδών με σπιτική πίκλα κρεμμυδιού (8)

Halloumi stuffed with figs and walnuts with tahini sauce € 11.00

Χαλούμι γεμιστό με σύκα και καρύδια και σως ταχίνι (3)

Extra homemade bread / Επιπλέον σπιτικό ψωμί 1.50 (1)

SALADS *σαλάτες*

Greek salad: cherry tomatoes, cucumber, onion, olives, feta cheese, orange vinaigrette

Χωριάτικη σαλάτα: ντοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές, φέτα με βινεγκρέτ πορτοκάλι (3)

€ 13.50

Mespilea salad: mixed green salad with seasonal fruit, croutons, halloumi and basil oil

Μεσιπέλα: ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με φρούτα εποχής, κρουτόν, χαλούμι και λάδι βασιλικού (3)

€ 14.50

Pear carpaccio, green salad, nuts, halitzi and our tahini sauce

Καρπάσιο αχλάδιου, πράσινη σαλάτα, ξηροί καρποί, χαλίτζι και την δική μας σάλτσα ταχίνι (3, 10)

€ 11.00

MAIN DISHES *κυρίως*

Sea bass with taro puree infused with caramel butter, served with vegetables

Λαβράκι με πουρέ κολοκάσι, αρωματισμένο με καραμελωμένο βούτυρο. Σερβίρεται με λαχανικά (8, 3, 11)

€ 16.90

Ravioli stuffed with mozzarella, tomato and basil

Ραβιόλι με γέμιση μοτσαρέλας, ντομάτας και βασιλικού (1)

€ 16.50

Beetroot ravioli stuffed with hummus, parmesan, strawberry sauce and beetroot slices

Ραβιόλι παντζαριού γέμιση χούμους, παρμεζάνα, σάλτσα φράουλα, και λωρίδες παντζαριού (1)

€ 18.50

Tagliatelle with mushrooms truffle paste and parmesan

Ταλιατέλες με μανιτάρια, πάστα τρούφας και παρμεζάνα (1, 2)

€ 18.70

Shrimps tagliatelle in pumpkin cream and lime zest

Ταλιατέλες με γαρίδες και κρέμα κολοκύθας και ζύσμα μοσχολέμονου (1, 2)

€ 18.70

Chicken marinated in carob with homemade fava and vegetables

Κοτόπουλο μαριναρισμένο σε χαρουπόμελο με πουρέ φάβας και λαχανικά (5)

€ 16.90

Iberico served with chimichurri, potatoes au gratin and small salad

Μαύρος χοίρος iberico σερβιρισμένο με τσιμιτσοουρι, πατάτες ογκρατέν και σαλάτα στο πλάι

€ 28.00

Best Seller

Cowboy ribeye on the bone (650 gr) with chimichurri, potatoes au gratin and small salad

Βοδινό ribeye (650 gr) με το κόκκαλο σερβιρισμένο τσιμιτσοουρι, πατάτες ογκρατέν και σαλάτα στο πλάι

€ 42.00

Best Seller

Lamb shank with gnocchi and caramelised tomatoes

Αρνί κότσι με νιόκι και καραμελωμένες ντομάτες

€ 25.00

ASK FOR THE DISH OF THE DAY

ΡΩΤΗΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΟ
ΠΙΑΤΟ ΗΜΕΡΑΣ

ALLERGENS / ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

All dishes in our menu are indicated with numbers for the most common allergies/ Όλα τα πιάτα στο μενού μας είναι σηματοδοτημένα με τους αντίστοιχους αριθμούς για τα πιο κοινά αλλεργιογόνα

Please speak to a staff member if you have any food allergies / intolerances / Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε

1. Cereals / Σιτηρά
2. Eggs / Αυγά
3. Milk / Γάλα
4. Celery / Σέλινο
5. Sesame / Σουσάμι
6. Lupin / Λούπινο
7. Crustacean / Καρκινοειδή
8. Fish / Ψάρια
9. Soy / Σόγια
10. Nuts / Καρποί με κέλυφος
11. Mustard / Σινάπι
12. Sulfites / Θειώδεις
13. Molluscs / Μαλάκια
14. Peanuts / Αραχίδες