

Do you Like a Starter ?

€

Smoked tuna and tomato Confit with Seaweed salad & fresh Melon sauce

23,00

Τόνος Καπνιστός με ντομάτα κονφί, Φύκια & σάλτσα φρέσκου Πεπονιού

Marinated Veal lightly smoked with fennel and Citrus dressing

22,00

Μαριναρισμένο Μοσχαράκι ελαφρώς καπνιστό με Φινόκιο και Ντρέσινγκ Λεμονιού

Fresh sea bass Carpaccio with Marinated Pepper bell & Papaya Vinaigrette

24,00

Καρπάτσιο από φρέσκο Λαβράκι με Μαριναρισμένες Πιπεριές και Βινεγκρέτ Παπάγια

Fish & Meat Tartare with mediterranean Herbs , Wasabi and Soya dressing

24,00

Ταρτάρ Ψαριού και Κρέατος με Βότανα της Μεσογείου και ντρέσινγκ Wasabi και Soya

Marinated Salmon with fresh Herbs and Mango Vinaigrette

23,00

Μαριναρισμένος Σολομός με φρέσκα Βότανα και Βινεγκρέτ Μάνγκο

Cucumber Tartare with Olives, Avocado and Yogurt sauce

17,00

Ταρτάρ Αγγουριού με Ελιές, Αβοκάντο και Σως Γιαουρτιού

Foie Gras escalope, gratinated Crayfish and Bisque sauce

31,00

Escalope Φουα Γκρά με γκρατιναρισμένη Καραβίδα και Σάλτσα Bisque

Or a Salad ?

€

The Chef Nicoise Salad with lightly cooked fresh Tuna

19,00

Σαλάτα Nicoise του Σεφ με ελαφρώς μαγειρεμένο Τόνο

Salad with Roquefort, Pears and roasted Duck breast with Walnut vinaigrette

19,00

Σαλάτα με Ροκφόρ, Αχλάδι, ψητό στήθος Πάπιας και βινεγκρέτ Καρυδιού

Fresh Garden vegetables on a bed of sliced Cucumber

13,00

Βεντάλια από φρέσκα Λαχανικά σε στρώμα από λεπτοκομμένο Αγγούρι

Or a Soup ?

Fish Soup with Tapenade crostini, Pine kern and Anchovy

2200

Ψαρόσουπα με Ταπενάδα κροστίνι, Κουκουνάρι και Αντσούγια

Cream of Crayfish with Star Anise

2600

Σούπα από Καραβίδα και αστεροειδή Γλυκάνισο

or a Pasta Bite ?

€

Home Made Ravioli with Caciotta Cheese, Tomatoes, Pesto and Flowers
Σπιτικά Ραβιόλι με τυρί Caciotta, Ντομάτες, Πέστο και Λουλούδια

24,00

Risotto with Lobster and Black Pepper
Ριζότο με Αστακό και Μαύρο Πιπέρι

29,00

Millefeuille of Lasagna with Vegetables and Mushrooms
Μιλφέιγ από Λαζάνια με Λαχανικά και Μανιτάρια

22,00

or a Meat ?

€

Beef Fillet with aromatized Choco sauce and Provencal Potatoes

39,00

Μοσχαρίσιο Φιλέτο με αρωματισμένη σως Σοκολάτας και Πατάτες Provencal

Duck breast Confit with pink Pepper and Veggies

35,00

Φιλέτο Πάπιας Κονφί με ρόζ Πιπέρι και Λαχανικά

Beef Fillet with Truffles and Rosemary and Crunchy Spinach

39,00

Μοσχαρίσιο Φιλέτο με Τρούφες, Δεντρολίβανο και Τραγανό Σπανάκι

Lamb with Aromatized Sea salt Crust

36,00

Αρνί με Αρωματισμένη Κρούστα αλατιού

Farmer's Chicken, with Truffle and white Sausage

29,00

Χωριάτικο Κοτόπουλο με Τρούφα και Λευκό Λουκάνικο

Veal Loin with Two sauces, Vegetables and Herbs

39,00

Μοσχάρι Γάλακτος με δύο σάλτσες, φρέσκα Λαχανικά και Βότανα

or a Fish ?

€

Sautied Grouper with roasted Potatoes and spicy Vinaigrette 39,00

Σωταρισμένη Σφυρίδα με ψητές Πατάτες και Πικάντικη Vinaigrette

Sautied Crustaceans and Artichokes served with Potatoes 42,00

Οστρακοειδή Σωταρισμένα με Αγκινάρα σερβιρισμένα με Πατάτες

Fresh Fish Fillet Mediterranean style with tomatoes Capers & Olives 39,00

Φρέσκο Ψάρι Ημέρας με Ντοματίνια, Κάπαρη και Ελιές

Pave of Dentex in Herbs crust with roasted baby Eggplants and Parmesan 40,00

Συναγρίδα με κρούστα Βοτάνων και μίνι Μελιτζάνες με Παρμεζάνα

Grilled Shrimps with Eggplant Timbal, Tomatoes and Sauteed Basil 37,00

Γαρίδες Σχάρας με Timbal Μελιτζάνας, Ντομάτες και Σωταρισμένο Βασιλικό

Fresh Fish in Salt Crust & Cretan Veggies sautied with Limeper 100 gr. / 9,50

Φρέσκο Ψάρι σε Κρούστα Αλατιού & Κρητικά Λαχανικά σωταρισμένα με Λάιμ

All Taxes are included.

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις Νόμιμες Επιβαρύνσεις.

*Product possible fresh-frozen.

*Τα προϊόντα ενδέχεται να είναι καταψυγμένα.

Virgin Olive Oil is used for food preparations

Για τις παρασκευές μας χρησιμοποιήτε Παρθένο Ελαιόλαδο

Δελτία παραπόνων βρίσκονται στη Διαθεσή σας στην έξοδο του εστιατορίου

Printed forms available for the registration of any complaints.

Formulaire disponible, pour enregistrer les plaintes.

Dementsprechenden Vordruck fuer eventuelle Beschwerden bereit zu stellen