



## BREAD

- ✔ **Pane / per person** 1.5  
Freshly baked bread, served with olive paste dip.
- ✔ **Pane all'Aglio** 7  
Freshly baked breadsticks with fresh garlic, olive oil and freshly ground pepper.

## SPREADS 🇬🇷

- ✔ **Tzatziki** 6  
Strained yogurt with cucumber, garlic and olive oil.
- ✔ **Tirokafteri** 7  
Spicy whipped feta cheese dip.
- ✔ **Beetroot Salad** 7  
Beetroots in Greek yogurt, garlic, olive oil, pickled onions, arugula and parsley oil.
- ✔ **Trilogy of Flavors** 10  
Tzatziki, tirokafteri and beetroot salad.

## APPETIZERS

- Gnocco Fritto** 16  
Fluffy fried dough pillows served with prosciutto crudo, freshly grated Parmesan and freshly ground pepper.
- ✔ **Mozzarella Sticks\*** 12  
Fried cheese sticks, accompanied by spicy tomato sauce.
- ✔ **Involtini di Melanzane** 14  
Eggplant rolls stuffed with cheeses and fresh herbs, baked until tender and aromatic.
- ✔ **Grilled Vegetables** 13  
Seasonal grilled vegetables drizzled with olive oil, fresh herbs and balsamic glaze.
- Chicken Tenders** 13  
Crispy chicken bites in golden breading, served with aioli dip.
- ✔ **Bruschetta Burrata con Funghi** 16  
Toasted rustic bread topped with creamy burrata, a variety of sautéed mushrooms and garlic.
- Bruschetta Burrata con Prosciutto Crudo** 17  
Toasted rustic bread topped with creamy burrata, prosciutto crudo, basil pesto and freshly grated Parmesan.
- ✔ **French Fries\*** 6
- Carbonara Fries\*** 9  
French fries with carbonara sauce, Parmesan and bacon.
- ✔ **Feta Saganaki** 🇬🇷 9  
Fried Feta wrapped in traditional phyllo pastry with honey.
- ✔ **Zucchini Fritters** 🇬🇷 9  
Zucchini fritters with carrot, feta and fresh herbs.
- Grilled Prawns** 🇬🇷 17  
Grilled prawns (6) flavored with garlic butter, served with seasonal salad.
- Prawns Saganaki** 🇬🇷 16  
Prawns (5) in a light prawn and tomato sauce with feta.
- Fried Calamari\*** 🇬🇷 16

## SALADS

- ✔ **Greca** 12  
Traditional Greek salad with tomato, cucumber, peppers, olives, capers, feta cheese and olive oil.
- Caesar** 16  
Iceberg and mixed lettuce with croutons, aged Parmesan, smoked bacon, chicken and anchovy Caesar dressing.
- ✔ **Verde** 15  
Green salad with diced pear, gorgonzola cheese, raisins and citrus vinaigrette.
- ✔ **Burrata** 17  
Cherry tomatoes drizzled with olive oil and light basil pesto, wild arugula, Parmesan crostini and fresh burrata.

## PASTA

- ✔ **Aglio, Olio e Peperoncino** 15  
Spaghetti with fresh garlic, olive oil, parsley, peperoncino and cherry tomatoes.
- ✔ **Al Pesto Genovese** 17  
Rigatoni with basil pesto, pine nuts and cherry tomato confit.
- Carbonara** 19  
Rigatoni with egg, crispy pancetta, Parmesan and freshly ground pepper.
- Di Pollo** 18  
Fettuccine with chicken fillet in a creamy white sauce with zucchini flakes.
- Alla Bolognese** 19  
Fettuccine with beef mince sauce and salsiccia.
- ✔ **Napoletana con Burrata** 20  
Spaghetti Napoletana with light red sauce, cherry tomatoes, basil pesto and creamy burrata.
- Con Gamberi** 22  
Spaghetti with prawns in a light lobster sauce, flavored with saffron.
- Alle Vongole** 22  
Spaghetti with vongole (clams), fresh garlic, olive oil, cherry tomatoes, peperoncino, lemon zest and parsley.





## ΨΩΜΙ

- ✔ **Pane / per person** 1.5  
Φρεσκοψημένο ψωμί, σερβιρισμένο με πάστα ελιάς.
- ✔ **Pane all'Aglio** 7  
Φρεσκοψημένα μπαστουνάκια ψωμιού με φρέσκο σκόρδο, ελαιόλαδο και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.



## ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΨΩΜΙΟΥ 🇬🇷

- ✔ **Tzatziki** 6
- ✔ **Tirokafteri** 7
- ✔ **Beetroot Salad** 7  
Παντζαροσαλάτα.
- ✔ **Trilogy of Flavors** 10  
Τζατζίκι, τυροκαυτερή και παντζαροσαλάτα.

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- Gnocco Fritto** 16  
Αφράτα τηγανητά μαξιλαράκια ζύμης, σερβιρισμένα με prosciutto crudo, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και παρμεζάνα.
- ✔ **Mozzarella Sticks\*** 12  
Τηγανητά μπαστουνάκια μοτσαρέλας, συνοδευόμενα από πικάντικη σάλτσα ντομάτας.
- ✔ **Involtni di Melanzane** 14  
Ρολάκια μελιτζάνας γεμιστά με τυριά και φρέσκα μυρωδικά, ψημένα μέχρι να γίνουν μαλακά και αρωματικά.
- ✔ **Grilled Vegetables** 13  
Λαχανικά εποχής στη σχάρα αρωματισμένα με ελαιόλαδο, φρέσκα μυρωδικά και γλάσο βαλσάμικου.
- Chicken Tenders** 13  
Τραγανές μπουκιές κοτόπουλου με χρυσαφένιο πανάρισμα και ντιπ aioli.
- ✔ **Bruschetta Burrata con Funghi** 16  
Φρυγανισμένο χωριάτικο ψωμί με κρεμώδη burrata, ποικιλία από σοταρισμέναμανιτάρια και σκόρδο.
- Bruschetta Burrata con Prosciutto Crudo** 17  
Φρυγανισμένο χωριάτικο ψωμί με κρεμώδη burrata, prosciutto crudo, πέστο βασιλικού και φρεσκοτριμμένη παρμεζάνα.
- ✔ **French Fries\*** 6  
Τηγανητές πατάτες.
- Carbonara Fries\*** 9  
Τηγανητές πατάτες με σάλτσα carbonara, παρμεζάνα και μπέικον.
- ✔ **Feta Saganaki** 🇬🇷 9  
Τηγανητή φέτα τυλιγμένη σε παραδοσιακό φύλλο με μέλι.
- ✔ **Zucchini Fritters** 🇬🇷 9  
Κολοκυθοκεφτέδες με καρότο, φέτα και φρέσκα μυρωδικά.
- Grilled Prawns** 🇬🇷 17  
Γαρίδες σχάρας (6) με αρωματικό βούτυρο σκόρδου, συνοδευόμενες από σαλάτα εποχής.
- Prawns Saganaki** 🇬🇷 16  
Γαρίδες (5) μαγειρεμένες σε ελαφριά σάλτσα γαρίδας με φέτα.
- Fried Calamari\*** 🇬🇷 16  
Τηγανητά καλαμαράκια.

## ΣΑΛΑΤΕΣ

- ✔ **Greca** 12  
Παραδοσιακή ελληνική σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, πιπεριές, ελιές, κάππαρη, φέτα και ελαιόλαδο.
- Caesar** 16  
Μαρούλι iceberg και πράσινη σαλάτα με κρουτόν, παλαιωμένη παρμεζάνα, καπνιστό μπέικον, κοτόπουλο και dressing Caesar με αντζούγια.
- ✔ **Verde** 15  
Πράσινη σαλάτα με αχλάδι, γκοργκοντζόλα, σταφίδες και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών.
- ✔ **Burrata** 17  
Ντοματίνια με ελαιόλαδο και ελαφρύ πέστο βασιλικού, άγρια ρόκα, κροστίνη παρμεζάνας και φρέσκια burrata.

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ

- ✔ **Aglio, Olio e Peperoncino** 15  
Σπαγγέτι με φρέσκο σκόρδο, ελαιόλαδο, μαϊντανό, peperoncino και ντοματίνια.
- ✔ **Al Pesto Genovese** 17  
Ριγκατόνι με πέστο βασιλικού, κουκουνάρι και confit ντοματίνια.
- Carbonara** 19  
Ριγκατόνι με αυγό, ξεροψημένη πανσέτα, παρμεζάνα και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.
- Di Pollo** 18  
Φετουτσίνι με φιλέτο κοτόπουλου σε λευκή κρεμώδη σάλτσα και νιφάδες κολοκυθιού.
- Alla Bolognese** 19  
Φετουτσίνι με σάλτσα κιμά μοσχαρίσιου κρέατος και λουκάνικο salsiccia.
- ✔ **Napoletana con Burrata** 20  
Σπαγγέτι Ναπολιτάνα με ελαφριά κόκκινη σάλτσα, ντοματίνια, πέστο βασιλικού και κρεμώδη burrata.
- Con Gamberi** 22  
Σπαγγέτι με γαρίδες σε ελαφριά σάλτσα αστακού αρωματισμένη με σαφράν.
- Alle Vongole** 22  
Σπαγγέτι με vongole (κυδώνια), φρέσκο σκόρδο, ελαιόλαδο, ντοματίνια, peperoncino, ξύσμα λεμονιού και μαϊντανό.





## FRESH PASTA

### Tortelli ai Crostacei 40

Pasta stuffed with lobster, prawns and crab in a light red sauce, parsley oil and lobster chunks.

### ✓ Fiocchi di Cacio e Pera 19

Pasta pouches stuffed with cheese and pear in a Parmesan sauce and freshly ground pepper.

### ✓ Gnocchi Quattro Formaggi 20

Gnocchi with four cheeses, pear and walnuts.

### Panzerotti con Funghi Porcini 24

Pasta stuffed with mushrooms and Parmesan in a wild mushroom sauce and truffle oil.

## RISOTTO

### Risotto ai Porcini 20

Risotto with wild mushrooms, Parmesan and butter flavored with truffle oil.

### Risotto con Gamberi 22

Risotto with prawn stock, fresh prawns, Parmesan and butter flavored with saffron.

## MAIN DISHES

### Ossobuco Milanese 28

Slow-cooked veal ossobuco in gravy, served with risotto Milanese.

### Filetto di Pollo 20

Grilled chicken fillet, served with grilled vegetables.

### Pollo con Funghi 24

Chicken fillet in mushroom sauce and truffle oil, served with fried gnocchi.

### Ribeye di Manzo 39

Grilled beef Ribeye steak with Parmesan flakes. Accompanied by a seasonal salad.

### Cotoletta Milanese 22

Breaded pork chop in a golden crust, served with French fries.

### Salmone Avocado 26

Salmon with avocado and lime sauce, sautéed vegetables and Hollandaise sauce.

### Moussaka 15

Classic greek Moussaka with layers of eggplant, potatoes, minced meat and béchamel sauce served in a traditional dish.

### Grilled Beef Patties 16

Mixed minced meat (beef & pork) served with French fries and seasonal salad.

### Grilled Calamari 25

Grilled calamari with lemon-oil dressing and grilled vegetables.

## PIZZA

### ✓ Margherita 13

Tomato sauce, mozzarella di latte and fresh basil.

### ✓ Marinara con Burrata 18

Tomato sauce, garlic oil, garlic, fresh basil leaves and creamy burrata.

### Prosciutto Cotto 17

Tomato sauce, mozzarella di latte, Parmesan and Italian ham.

### ✓ Vegetariana 18

Tomato sauce, mozzarella di latte, sliced olives, cherry tomatoes, eggplant, zucchini and peppers.

### ✓ Caprese 18

Tomato sauce, mozzarella di latte, cherry tomatoes, basil pesto and Parmesan.

### Piccante 18

Tomato sauce, mozzarella di latte, Parmesan, pepperoni, salsiccia and spianata.

### Prosciutto Crudo 22

Tomato sauce, mozzarella di latte, Parmesan flakes, prosciutto crudo, wild arugula leaves and olive oil.

### Carbonara 20

Parmesan cream, mozzarella di latte, bacon and mushrooms.

### ✓ Funghi 19

Parmesan cream, wild mushrooms, and truffle oil.

### Di Pollo 19

Tomato sauce, mozzarella di latte, chicken fillet, peppers and mushrooms.

### ✓ Quattro Formaggi 18

Parmesan cream, mozzarella di latte, pecorino and gouda.

### Speciale 20

Tomato sauce, mozzarella di latte, prosciutto cotto, bacon, pepperoni, mushrooms and peppers.

## DESSERTS

### Panna Cotta with strawberry coulis 7

### Tiramisu 8

### Chocolate Soufflé with ice cream scoop 12

## ICE CREAM

### Madagascar Vanilla 5

### Chocolate 5

### Pistachio with caramelized pistachios 6

## COFFEE

### Espresso Single / Double 3.5 / 4

### Freddo Espresso 4

✓ **Vegetarian dishes.** (\*) **Frozen products.** Responsible according to the law: Vasilis Theodorou. We use extra virgin Greek olive oil in all our dishes. The feta cheese used is P.D.O. The consumer is not obliged to pay if the legal receipt has not been issued. Prices include all applicable taxes and the restaurant issues receipts for all purchases. Complaint forms are available upon request. Some dishes may contain nuts or other common allergens. If you have any food allergies or intolerances, please inform our staff.





## ΦΡΕΣΚΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

**Tortelli ai Crostacei** 40

Ζυμαρικά γεμιστά με αστακό, γαρίδες και καβούρι, σε ελαφριά κόκκινη σάλτσα με λάδι μαϊντανού και κομμάτια αστακού.

**Fiocchi di Cacio e Pera** 19

Πουγκάκια γεμιστά με τυρί και αχλάδι σε σάλτσα παρμεζάνας και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

**Gnocchi Quattro Formaggi** 20

Νιόκι με τέσσερα τυριά, αχλάδι και καρύδια.

**Panzerotti con Funghi Porcini** 24

Ζυμαρικά γεμιστά μεμανιτάρια και παρμεζάνα, σε σάλτσα άγριωνμανιταριών με λάδι τρούφας.

## PIZOTO

**Risotto ai Porcini** 20

Ριζότο με άγριαμανιτάρια, παρμεζάνα και αγελαδινό βούτυρο αρωματισμένο με λάδι τρούφας.

**Risotto con Gamberi** 22

Ριζότο με φρέσκες γαρίδες, παρμεζάνα και αγελαδινό βούτυρο, αρωματισμένο με σαφράν.

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

**Ossobuco Milanese** 28

Σιγομαγειρεμένο μοσχαρίσιο κότσι σε πλούσια σάλτσα κρέατος, σερβιρισμένο με ριζότο Milanese.

**Filetto di Pollo** 20

Φιλέτο κοτόπουλου σχάρας, σερβιρισμένο με ψητά λαχανικά.

**Pollo con Funghi** 24

Φιλέτο κοτόπουλου σε σάλτσαμανιταριών με λάδι τρούφας, σερβιρισμένο με τηγανητά νιόκι.

**Ribeye di Manzo** 39

Ribeye μοσχαρίσιο στη σχάρα με νιφάδες παρμεζάνας, συνοδευόμενο από σαλάτα εποχής.

**Cotoletta Milanese** 22

Πανέ χοιρινή μπιριζόλα με τραγανή κρούστα, σερβιρισμένη με τηγανητές πατάτες.

**Salmone Avocado** 26

Σολομός με σάλτσα αβοκάντο και λάιμ, σοταρισμένα λαχανικά και σάλτσα Hollandaise.

**Moussaka** 15

Ελληνικός μουσακάς σερβιρισμένος σε παραδοσιακό σκεύος.

**Grilled Beef Patties** 16

Μπιφτέκια από ανάμεικτο κιμά μοσχαρίσιο και χοιρινό, σερβιρισμένα με τηγανητές πατάτες και σαλάτα εποχής.

**Grilled Calamari** 25

Καλαμάρι σχάρας με dressing λεμονιού και ελαιολάδου, συνοδευόμενο από ψητά λαχανικά.

## ΠΙΤΣΑ

**Margherita** 13

Σάλτσα ντομάτας, mozzarella di latte και φρέσκος βασιλικός.

**Marinara con Burrata** 18

Σάλτσα ντομάτας, λάδι σκόρδου, σκόρδο, φύλλα φρέσκου βασιλικού και κρεμώδη burrata.

**Prosciutto Cotto** 17

Σάλτσα ντομάτας, mozzarella di latte, παρμεζάνα και ιταλικό ζαμπόν.

**Vegetariana** 18

Σάλτσα ντομάτας, mozzarella di latte, ελιές σε ροδέλες, ντοματίνια, μελιτζάνα, κολοκύθι και πιπεριές.

**Caprese** 18

Σάλτσα ντομάτας, mozzarella di latte, ντοματίνια, πέστο βασιλικού και παρμεζάνα.

**Piccante** 18

Σάλτσα ντομάτας, mozzarella di latte, παρμεζάνα, peperoni, salsiccia και spianata.

**Prosciutto Crudo** 22

Σάλτσα ντομάτας, mozzarella di latte, νιφάδες παρμεζάνας, prosciutto crudo, άγρια ρόκα και ελαιόλαδο.

**Carbonara** 20

Κρέμα παρμεζάνας, mozzarella di latte, μπέικον καιμανιτάρια.

**Funghi** 19

Κρέμα παρμεζάνας, άγριαμανιτάρια και λάδι τρούφας.

**Di Pollo** 19

Σάλτσα ντομάτας, mozzarella di latte, φιλέτο κοτόπουλου, πιπεριές καιμανιτάρια.

**Quattro Formaggi** 18

Κρέμα παρμεζάνας, mozzarella di latte, πεκορίνο και gouda.

**Speciale** 20

Σάλτσα ντομάτας, mozzarella di latte, ιταλικό ζαμπόν, μπέικον, peperoni,μανιτάρια και πιπεριές.

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

**Panna Cotta με σάλτσα φράουλας** 7

**Tiramisu** 8

**Chocolate Soufflé με μπάλα παγωτού** 12

## ΠΑΓΩΤΑ

**Madagascar Vanilla** 5

**Chocolate** 5

**Pistachio με καραμελωμένα φιστίκια** 6

## ΚΑΦΕΣ

**Espresso Single / Double** 3.5 / 4

**Freddo Espresso** 4

**Χορτοφαγικά πιάτα. (\*) Κατεψυγμένα προϊόντα.** Υπεύθυνος κατά νόμο: Βασίλης Θεοδώρου. Χρησιμοποιούμε εξαιρετικό παρθένο ελληνικό ελαιόλαδο σε όλα μας τα πιάτα. Η φέτα που χρησιμοποιείται είναι Π.Ο.Π. Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό. Στις τιμές περιλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι και το κατάστημα εκδίδει αποδείξεις. Φύλλα διαμαρτυρίας διατίθενται κατόπιν αιτήματος. Ορισμένα πιάτα ενδέχεται να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή άλλα αλλεργιογόνα. Εάν έχετε αλλεργίες ή δυσανεξίες, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας.



---



# COCKTAIL *Menu*

## **Frozen Strawberry Margarita**

Tequila, triple sec, fresh lime juice, strawberry purée

Glass **10**

1L Pitcher **24**

## **Aperol Spritz** **11**

Aperol, dry sparkling wine, soda water, fresh orange

## **Mango Spritz** **13**

Gin, Mastiha spirit, mango purée, pineapple soda

## **Strawberry Spritz** **13**

Otto's Athens Vermouth, fresh strawberry, pink grapefruit soda

## **Amalfi** **12**

Malfy Italian gin, tonic water, fresh lemon, basil leaves

## **Mojito** **12**

White rum, fresh lime, sugar, mint leaves, soda

## **Moscow Mule** **13**

Vodka, fresh lime juice, sugar syrup, ginger beer

## **Margarita** **12**

Tequila, fresh lime juice, orange liqueur

## **Daiquiri** **13**

Appleton rum, Clements rum, fresh lime juice, sugar syrup, vanilla syrup

## **Porn Star Martini** **13**

Vodka, vanilla syrup, passion fruit

## **Negroni** **12**

Gin, Campari, Antica Formula vermouth

## **Negroni Sbagliato** **12**

Campari, sweet vermouth, sparkling wine

## **Espresso Martini** **13**

Vodka, Kahlua, espresso, vanilla syrup, Bailey's, tonga

---

## REFRESHMENTS

Pepsi 250ml	3.5
Pepsi Max 250ml	3.5
HBH Orange / Lemonade 250ml	3.5
7Up 250ml	3.5
Lipton Ice Tea Peach 500ml	5.5
Lipton Ice Tea Lemon 500ml	5.5
Fuze Green Tea Passion Fruit (Sugar Free) 500ml	5.5
Fuze Black Tea	5.5
Watermelon (Sugar Free) 500ml	
San Pellegrino 250/750ml	4 / 7.5
Water 1L	3

## BEERS

56 Isles (Local Beer) 500ml	6
Mythos 500ml	5.5
Mammos 500ml	5.5
Fix Hellas 500ml	5.5
Alpha 0% 500ml	5.5
Stella Artois 330ml	6

## TRADITIONAL GREEK SPIRITS

Ouzo Plomari Glass/200ml	6 / 13
Tsipouro Dekaraki Glass/200ml	6 / 13

## SPIRITS

Votanikon (Greek Gin)	10
Tanqueray 0.0%	10
Tito's Vodka	11
Grey Goose Vodka	11
Stolichnaya Vodka	9
Johnnie Walker Black Label	11
Don Julio Blanco	12

## DIGESTIVE & DESSERT WINES

Grappa Nonino	6
Limoncello Guappo	5
Moscato d'Asti Angeli 200ml	11
Prosecco Villa Jolanda 200ml	11
Villa Jolanda Moscato & Strawberry 200ml	12

## WINE LIST

House Wine by Glass Dry White · Rosé · Red	5.5	Semi-Sweet · Red	5.5
--	-----	------------------	-----

### WHITE

<b>Kyr-Yiannis Paranga</b> Roditis · Malagousia Fresh, aromatic, easy-drinking.	34
<b>Black Muscat of Tyrnavos</b> Floral, lightly sweet, refreshing.	29
<b>Moraitico The Island's Wine (Local)</b> Assyrtiko · Malagousia · Muscat Dry, crisp, mineral.	38
<b>Château Julia</b> Chardonnay Smooth, medium-bodied, ripe fruit.	40
<b>Gerovassiliou Estate</b> Malagousia Aromatic, balanced, tropical notes.	45
<b>Sigalas Estate Santorini</b> Assyrtiko High acidity, mineral, structured.	55

### ROSÉ

<b>Black Muscat of Tyrnavos</b> Light, aromatic, fresh.	29
<b>Moraitico The Island's Pink (Local)</b> Mandilaria · Malagousia · Aidani Dry, fruity, medium acidity.	40
<b>Miraval</b> Cinsault · Grenache Rouge · Syrah · Rolle Dry, crisp, elegant.	60
<b>Whispering Angel</b> Grenache · Cinsault · Syrah · Carignan · Vermentino Dry, fresh, silky texture.	60

### RED

<b>Kyr-Yiannis Paranga</b> Merlot · Xinomavro · Syrah Medium body, soft tannins.	32
<b>Biblia Chora Estate</b> Cabernet Sauvignon · Merlot · Agiorgitiko Fuller body, smooth tannins.	46