

## ΣΑΛΑΤΕΣ-SALADS

Χωριάτικη σαλάτα με κρίταμο Τήνου, νεαρή ρόκα και ξεροψημένες πίτες καλαμποκιού  
*Greek salad with caper, rocket and corn pita*

Σαλάτα σπανάκι με κατσικίσιο τυρί, καρότο, φιστίκι Αιγίνης και vinaigrette  
εσπεριδοειδών  
*Spinach salad with goat cheese, pistachios, citrus vinaigrette*

Πράσινη σαλάτα ανάμεικτη με μαριναρισμένα φιλετάκια κοτόπουλο, ψητό μανούρι, και  
vinaigrette λιαστής ντομάτας  
*Mixed salad with marinated chicken fillet, grilled manouri cheese and sun dried tomato  
vinaigrette*

Σαλάτα με άσπρη κινόα, τόνο, κρεμμύδι, πολύχρωμες πιπεριές, κόκκινα φασόλια  
μαϊντανό και dressing μοσχολέμονου  
*Salad with white quinoa, tuna, onion, colorful peppers, red beans, parsley and lime dressing*

Πράσινη σαλάτα με πορτοκάλι, φακές, τοματίνια και dressing πράσου  
*Salad with orange, lentils, cherry tomatoes and fennel dressing*

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ-APPETIZERS

Κολοκυθοκεφτέδες με νιφάδες βρώμης και φρέσκο δυόσμο. Σερβίρεται με ντιπ λιαστής  
ντομάτας  
*Zucchini balls with oats and fresh mint served with sun dried tomato sauce*

Millefeuille με ψητό ταλαγάνι μαριναρισμένο σε αρωματικά βότανα και σκόρδο, φρέσκια  
ντομάτα και πέστο βασιλικού  
*Millefeuille with grilled cheese marinated in herbs and garlic, fresh tomato and basil pesto*

Μπιφτεκάκια σχάρας με μοσχαρίσιο κιμά, γκραντιναρισμένα με σάλτσα παρμεζάνας  
*Grilled patties gratinated with parmesan sauce*

Σαρδέλες φούρνου αργομαγειρεμένες σε σάλτσα φρέσκιας ντομάτας με σελινόριζα,  
καρότο, φινόκιο και σκόρδο  
*Baked oven sardines cooked with fresh tomato sauce, celery, carrot, fennel and garlic*

Καλαμαράκια σοτέ σβησμένα με γλυκό κρασί Σάμος αρωματισμένα με πέστο βασιλικού  
*Squid scented with sweet white wine and basil pesto*

Καρπάτσιο λαβράκι μαριναρισμένο σε χυμό λεμονιού και αρωματικά βότανα  
*Sea bass carpaccio marinated in lemon juice with herbs*

Φάβα με φρέσκο γαύρο μαρινάτο  
*Chickpea puree with marinated anchovy*

## PIZOTO & ZYMAPIKA

Ριζότο με γαρίδες, καλαμάρια, φινόκιο, καρότο και πράσο  
*Risotto with shrimps, squid, fennel, carrot and leek*

Ριζότο με φιλέτο κοτόπουλο και άγρια μανιτάρια  
*Risotto with chicken fillet and mushrooms*

Πέννες με λαχανικά και σάλτσα φρέσκιας ντομάτας  
*Penne with vegetables and fresh tomato*

Παπαρδέλες με μαγειρευτό μοσχάκι φούρνου  
*Pappardelle with baked oven veal*

Ταλιατέλες με καπνιστό σολομό, άνιθο και φρέσκο κρεμμυδάκι  
*Tagliatelle with smoked salmon, dill and fresh onion*

## ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ-MAIN DISHES

Μπουκίτσες χοιρινής σπάλας αργομαγειρεμένες, στον φούρνο με πιπεριές Φλωρίνης.  
Συνοδεύονται με αρωματισμένο άγριο ρύζι  
*Baked oven pork with red sweet peppers with scented rice*

Φιλέτο κοτόπουλο γεμιστό με γραβιέρα Νάξου, λιαστές ντομάτες, μυρωδικά και σάλτσα  
λεμονιού  
*Chicken fillet filled with gruyere, sun dried tomatoes, herbs and lemon sauce*

Μοσχάκι γάλακτος με μελιτζάνες. Σερβίρεται με πουρέ πατάτας  
*Veal with eggplants served with potato puree*

Burger με μοσχάρι κιμά, τσένταρ, ντομάτα, μαρούλι, μπέικον και σάλτσα BBQ  
*Beef burger, with cheddar, tomato, lettuce, bacon and BBQ sauce*

Φιλέτο λαυράκι με σπανάκι, φινόκιο, φρέσκο κρεμμύδι, τοματίνια και πατάτες κονφί  
*Sea bass with spinach, fennel, fresh onion, cherry tomatoes and potatoes confit*

Τσιπούρα σχάρας μαριναρισμένη με κόλιανδρο. Συνοδεύεται με κολοκυθάκια σοτέ και  
καρότο  
*Grilled grouper marinates with coriander served with saute zucchini and carrots*