

*ITALIAN*

<b>APEROL SPRITS</b>	6.50
Aperol, Prosecco and soda water	
<b>CAMPARI</b>	5.50
Orange juice or soda water	
<b>MARTINI</b>	4.50
Bianco, Dry, Rosso	
<b>ROSSINI</b>	6.50
Prosecco, strawberry puree and fresh strawberry	
<b>BELLINI</b>	6.50
Prosecco and peach puree	
<b>NEGRONI</b>	7.00
Gin, Campari, sweet Vermouth and slice of orange	
<b>HUGO</b>	6.50
Prosecco, elderflower puree and fresh mint	
<b>MELOGRANO FIZZ</b>	6.50
Gin, pomegranate puree, soda water and fresh thyme	

*CLASSIC*

<b>MOJITO</b>	7.00
Bacardi, fresh lime, fresh mint, brown sugar and soda water. Flavour: Strawberry, Passion Fruit	
<b>BLOODY MARY</b>	6.00
Vodka, tomato juice, tabasco, worcestershire sauce, salt and pepper	
<b>BRANDY SOUR</b>	4.50
Brandy, lemon squash, bitter and soda water	
<b>MOSCOW MULE</b>	7.00
Vodka, fresh lime, bitter and Franklin ginger beer	
<b>GREY GOOSE VODKA</b>	9.00
Companied by Franklin Sicilian Lemonade & Elderflower	
<b>HENDRICK'S GIN</b>	9.00
With Franklin tonic water or Franklin light tonic water	

**Beers Μπύρες**

<b>CARLSBERG</b>	Cyprus	Bottle 33cl	2.70
<b>CARLSBERG</b>	Cyprus	Half Pint 25cl	2.50
<b>CARLSBERG</b>	Cyprus	Pint 50cl	3.50
<b>KEO</b>	Cyprus	Bottle 33cl	2.70
<b>56 ISLES</b> (Craft Pilsner)	Greece	Bottle 33cl	5.00
<b>PERONI</b>	Italy	Bottle 33cl	3.50
<b>PERONI</b>	Italy	Half Pint 25cl	3.30
<b>PERONI</b>	Italy	Pint 50cl	4.50
<b>HEINEKEN</b>	Netherland	Bottle 33cl	3.50
<b>CORONA</b>	Mexico	Bottle 33cl	3.50
<b>STRONGBOW CIDER</b>	UK	Bottle 33cl	4.20

**YOU ARE KINDLY REQUESTED TO INFORM US OF ANY ALLERGIES**  
**ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΟΠΩΣ ΜΑΣ ΕΝΗΜΕΡΩΣΕΤΕ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ**

## Cold Κρύα

## Antipasti Ορεκτικά

€

### ANTIPASTO MISTO (TO SHARE)

The Chef's selection of assorted Antipasti.

Η επιλογή του Σεφ από ποικιλία τυριών και αλλαντικών.

15.70

### BRUSCHETTA CLASSICA

Bruschetta with fresh tomatoes, fresh basil, garlic and olive oil.

Μηρουσκέτα με φρέσκιες ντομάτες, φρέσκο βασιλικό, σκόρδο και ελαιόλαδο.

3.50

### SALMONE TARTAR

Finely diced fresh salmon wrapper in smoked salmon with dill, onion, capers and drizzled with honey mustard dressing.

Φρέσκος σολομός, τυλιγμένος σε καπνιστό σολομό με άνηθο, κρεμμύδι, κάπαρη και ντρέσινγκ από μουστάρδα και μέλι.

11.70

### \* CARPACCIO DI POLIPO

Thin slices of octopus with capers, fresh tomatoes, fresh lime juice, olive oil and rocket leaves.

Λεπτές φέτες οχταποδιού με κάπαρη, φρέσκιες ντομάτες, φρέσκο χυμό λάιμ, ελαιόλαδο και φύλλα ρόκας.

12.00

### TONO TARTAR

Fresh tuna, avocado, spring onion, pomegranate, coriander, drizzling with aromatic sesame oil and lime

Φρέσκος τόνος, αβοκάντο, φρέσκο κρεμμυδάκι, κόλιανδρο, ραντισμένο με αρωματικό λάδι σουσαμιού και λάιμ.

12.70

### MANZO CARPACCIO

Beef carpaccio with rocket leaves and parmesan flakes, drizzled with white truffle oil.

Λεπτές φέτες από φιλέτο βοδινού με φύλλα ρόκας, νιφάδες παρμεζάνας με λάδι λευκής τρούφας.

12.00

## Hot Ζεστά

### ✓ GARLIC BREAD

Garlic bread with mozzarella cheese or feta cheese and tomatoes.

Σκορδόψωμο με τυρί μοτσαρέλα ή φέτα και ντομάτα.

5.00

### ✓ FUNGHI RIPIERI

Stuffed mushrooms cups with variety of cheeses and herbs.

Φρέσκα μανιτάρια γεμιστά με ποικιλία τυριών και αρωματικά.

8.20

### ✓ HALLOUMI

Homemade grilled halloumi cheese with cherry tomato marmalade.

Σπιτικό χαλούμι στη σχάρα με μαρμελάδα από ντοματίνια.

7.00

### ✓ MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Eggplant slices with fresh tomatoes, mozzarella, fresh basil and parmesan topped with tomato sauce.

Μελιτζάνα με φρέσκια ντομάτα, μοτσαρέλλα, φρέσκο βασιλικό, παρμεζάνα και σάλτσα ντομάτας.

7.70

### 🍷 \* GAMBERONI CITRUS

King Prawns with lime juice, lemon grass, fennel, garlic and fresh chillies.

Βασιλικές γαρίδες με φρέσκο χυμό λάιμ, λεμονόριζα, μάραθο, σκόρδο και φρέσκο τσίλι.

11.70

### 🍷 COZZE CON VINO 450gr.

Fresh mussels with garlic, fresh chillies, spring onion, white wine, parsley and fresh cream

Φρέσκα μύδια με σκόρδο, φρέσκο τσίλι, φρέσκο κρεμμύδι, λευκό κρασί, μαϊντανό και φρέσκια κρέμα

14.70

### ✓ RAVIOLI PORCINI

Ravioli stuffed with porcini mushrooms and fresh cream.

Ραβιόλες γεμιστές με μανιτάρια πορτσίνι και φρέσκια κρέμα.

10.20

### ✓ RAVIOLI TARTUFO

Ravioli, stuffed with cheeses, black truffle in a light butter sauce.

Ραβιόλες γεμιστές με διάφορα τυριά, μαύρη τρούφα σε ελαφριά σάλτσα βουτύρου.

10.20

## Soups Σούπες

### ✓ MINISTRONE

Authentic Italian soup with fresh vegetables and parmesan.

Αυθεντική Ιταλική σούπα με φρέσκα λαχανικά και παρμεζάνα.

5.00

### LOBSTER SOUP

Veloute Lobster soup.

Σούπα αστακού βελουτέ.

7.70

### ✓ TOMATO SOUP

Tomato soup.

Ντοματόσουπα

5.70

## Salads Σαλάτες

€

<b>✓ INSALATA BURRATA</b> <i>Burrata cheese with cherry tomatoes, rocket and aromatic fresh basil olive oil.</i>	Μπουράτα με ντοματίνια και φύλλα ρόκας, αρωματισμένο με ελαιόλαδο φρέσκου βασιλικού.	9.20
<b>✓ INSALATA RUCOLA</b> <i>Rocket salad with sun dried tomatoes, pumpkin seeds, parmesan flakes and balsamic vinaigrette.</i>	Baby ρόκα με κολοκυθόσπορο, λιαστές ντομάτες, νιφάδες παρμεζάνας και βινεγκρέτ βαλσάμικου.	9.70
<b>✓ INSALATA SPINACCI</b> <i>Baby spinach leaves with dry figs, strawberries, sesame seeds, goat cheese and balsamic vinaigrette.</i>	Baby σπανάκι με φράουλες, αποξηραμένα σύκα, σουσάμι, κατσικίσιο τυρί και βινεγκρέτ βαλσάμικου.	11.70
<b>Η* INSALATA MARE</b> <i>Mixed green leaves with king prawns, baby calamari, avocado, chopped tomatoes and aromatic olive oil lemon vinaigrette.</i>	Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με βασιλικές γαρίδες, καλαμαράκι, αβοκάντο, ψιλοκομμένη ντομάτα και βινεγκρέτ από λαδολέμονο.	13.20
<b>INSALATA SAINT DANIEL</b> <i>Mixed green leaves with prosciutto, cherry tomatoes, pomegranate, parmesan flakes and balsamic vinaigrette.</i>	Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με προσούτο, ντοματίνια, ρόδι, νιφάδες παρμεζάνας και βινεγκρέτ βαλσάμικου.	11.70
<b>INSALATA DI POLLO</b> <i>Grilled chicken with crispy lettuces, cherry tomatoes, cheddar flakes and parmesan vinaigrette.</i>	Κοτόπουλο σχάρας με τραγανά μαρούλια, ντοματίνια, νιφάδες τυριού τσένταρ και βινεγκρέτ παρμεζάνας.	12.70
<b>Η ☉ INSALATA QUINOA</b> <i>Crispy lettuces with Quinoa, radish, beetroot, avocado, red grapes, cherry tomatoes, pine nuts and lime mint vinaigrette.</i>	Τραγανά μαρούλια με Κινόα, ραπανάκι, παντζάρι, αβοκάντο, κόκκινα σταφύλια, ντοματίνια, κουκουναίρι και βινεγκρέτ λάιμ και δυόσμου.	10.20

## Risotti Ριζότο

<b>✓ RISOTTI FUNGHI</b> <i>Risotto with wild mushrooms, fresh cream and parmesan flakes.</i>	Ριζότο με άγρια μανιτάρια, φρέσκια κρέμα και νιφάδες παρμεζάνας.	11.70
<b>* RISOTTI GAMBERONI</b> <i>Risotto with king prawns, fennel and basil pesto.</i>	Ριζότο με βασιλικές γαρίδες, μάραθο και πέστο βασιλικού.	16.20
<b>RISOTTI POLLO</b> <i>Risotto with chicken fillet, sundried tomatoes, fresh onion and baby rocket leaves.</i>	Ριζότο με φιλέτο κοτόπουλο, λιαστές ντομάτες, φρέσκο κρεμμυδάκι και φύλλα ρόκας.	14.20
<b>RISOTTI NERO (RECOMMENDED TO SHARE)</b> <i>Squid ink with fresh calamari, celery, carrots &amp; pernod mist.</i>	Ριζότο με μελάνι σουπιάς, φρέσκο καλαμάρι, σέλινο, καρότο και άρωμα pernod.	14.70

✓	<b>SPAGHETTI NAPOLETANA</b> Fresh basil and herbs in rich tomato sauce.	Φρέσκος βασιλικός και αρωματικά σε πλούσια σάλτσα ντομάτας.	9.20
✓	<b>PENNE ARRABBIATA</b> Hot Chillies with tomato sauce.	Καυτερές πιπεριές και σάλτσα ντομάτας.	9.50
	<b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b> Mixed minced meat of pork and beef in tomato sauce.	Ανάμεικτος κιμάς από χοιρινό και βοδινό σε σάλτσα ντομάτας.	10.20
	<b>SPAGHETTI CARBONARA</b> Bacon, mushrooms and fresh cream.	Μπέικον, μανιτάρια και φρέσκια κρέμα.	11.20
✓	<b>PENNE QUATRO FORMAGGI E BROCCOLI</b> Four cheeses: parmesan, taleggio, regato, pecorino with broccoli and fresh cream.	Τέσσερα τυριά: παρμεζάνα, ταλέτζιο, ρεγκάτο, πεκορίνο με μπρόκολο και φρέσκια κρέμα.	13.20
*	<b>LINGUINI GAMBERONI</b> King prawns with cherry tomatoes, fresh cream, garlic, tomato sauce and parmesan.	Γαρίδες με ντοματίνια, φρέσκια κρέμα, σκόρδος, σάλτσα ντομάτας και παρμεζάνα.	17.20
*	<b>LINGUINI FRUTTI DI MARE</b> Selected seafood pearls with rich Sicilian tomato sauce.	Επιλεγμένα θαλασσινά με πλούσια σάλτσα ντομάτας Σικελίας.	17.20
	<b>PENNE SALMONE</b> Fresh salmon, garlic, fennel, white wine, lemon juice, capers and cherry tomatoes.	Φρέσκος σολομός, μάραθος, λευκό κρασί, χυμός λεμονιού, κάπαρη και ντοματίνια.	15.70
π	<b>VEGANO PASTA</b> Whole grain spaghetti with parsley pesto, spring onion, spinach, garlic, cherry tomatoes and cashew nuts.	Σπαγγέτι ολικής αλέσεως με πέστο μαιντανού φρέσκο κρεμμυδάκι, σπανάκι, σκόρδο, ντοματίνια και φυστίκια κάσιους.	13.20

## Pasta fresca Φρέσκιες Μακαρονάδες

	<b>LASAGNE (OVEN PASTA)</b> Oven baked layers of pasta with bolognese, bechamel and parmesan.	Στρώσεις από ζυμαρικά με σάλτσα μπολονέζ, μπεσαμέλ και παρμεζάνα.	13.70
✓	<b>RAVIOLI RICOTTA E SPINACI</b> Ravioli, stuffed with ricotta and spinach cooked in tomato sauce.	Ραβιόλι γεμιστό με τυρί ρικότα και σπανάκι μαγειρεμένο σε σάλτσα ντομάτας.	14.20
	<b>RAVIOLI SALMONE</b> Ravioli, stuffed with fresh salmon, cooked in creamy sauce with beetroot and dill.	Ραβιόλι γεμιστό με φρέσκο σολομό, μαγειρεμένο σε κρεμώδης σάλτσα με παντζάρι και άνηθο.	16.20
	<b>TAGLIATELLE POLLO CREMA</b> Chicken with leek, mushrooms, fresh cream, cherry tomatoes and tomato sauce.	Κοτόπουλο με πράσο, μανιτάρια, φρέσκια κρέμα, ντοματίνια και σάλτσα ντομάτας.	14.20
	<b>TAGLIATELLE MANZO</b> Beef strips, spring onion, asparagus and creamy gorgonzola sauce.	Βοδινό σε λωρίδες, φρέσκο κρεμμυδάκι, σπαράγγια και κρεμώδη σάλτσα γκοργκοντζόλα.	15.70
	<b>TORTELLINI PROSCIUTTO</b> Tortellini, stuffed with prosciutto and fresh creamy cheese sauce.	Τορτελλίνι γεμιστό με προσούτο και κρεμώδη σάλτσα τυριών.	12.70

<p>✓ <b>MARGHERITA</b>  <i>Tomato sauce, mozzarella and fresh basil</i></p>	<p>Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα και φρέσκο βασιλικός.</p>	<p>9.70</p>
<p><b>AL FRESCO</b>  <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, fresh tomatoes and oregano.</i></p>	<p>Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, ζαμπόν,μανιτάρια, φρέσκιες ντομάτες και ρίγανη.</p>	<p>11.20</p>
<p><b>SICILIANA</b>  <i>Tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies, olives and oregano.</i></p>	<p>Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, κάπαρη, αντζούγιες, ελιές και ρίγανη.</p>	<p>11.70</p>
<p><b>JUST ITALIAN</b>  <i>Tomato sauce, mozzarella, salami Milano, pancetta, prosciutto and baby rocket.</i></p>	<p>Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, σαλάμι Μιλάνο, προσούτο, πανσέτα και baby ρόκα.</p>	<p>12.70</p>
<p><b>ITALIANA</b>  <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, bacon, mushrooms, green peppers and onion.</i></p>	<p>Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, ζαμπόν, μπέικον,μανιτάρια, πράσινες πιπεριές και κρεμμύδια.</p>	<p>12.20</p>
<p>✓ <b>QUATTRO FORMAGGI</b>  <i>Tomato sauce, mozzarella, feta, gorgonzola and parmesan.</i></p>	<p>Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, φέτα, γκοργκοντζόλα και παρμεζάνα.</p>	<p>12.70</p>
<p>✓ <b>VERDURE</b>  <i>Tomato sauce, mozzarella, baby spinach, artichokes, mushrooms and red peppers.</i>                  ☺ (Available with VEGAN cheese.)</p>	<p>Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, baby σπανάκι,μανιτάρια, αγκινάρες και κόκκινες πιπεριές.                  (Διαθέσιμο με βίγκαν τυρί)</p>	<p>11.70</p>
<p>✂ <b>DIAVOLA PEPERONI</b>  <i>Tomato sauce, mozzarella, hot salami and chillies.</i></p>	<p>Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, καυτερό σαλάμι και καυτερό τσίλι.</p>	<p>12.20</p>
<p><b>HAWAII</b>  <i>Tomato sauce, mozzarella, ham and pineapple.</i></p>	<p>Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, ζαμπόν και ανανάς.</p>	<p>11.70</p>
<p>✓ <b>FUNGHI BURRATA</b>  <i>Tomato sauce, touch of mozzarella cheese, wild mushrooms, burrata cheese and baby rocket, drizzled with truffle oil.</i></p>	<p>Σάλτσα ντομάτας, ελάχιστη μοτσαρέλα, τυρί μπουράτα, άγρια μανιτάρια, baby ρόκα, ραντισμένο με λάδι τρούφας.</p>	<p>15.20</p>
<p><b>POLLO E SPINACI</b>  <i>Tomato sauce, mozzarella, baby spinach, chicken and parmesan flakes.</i></p>	<p>Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, baby σπανάκι κοτόπουλο και νιφάδες παρμεζάνας.</p>	<p>13.20</p>
<p><b>TONO</b>  <i>Tomato sauce, mozzarella, tuna, sweetcorn, onion and red peppers.</i></p>	<p>Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, τόνος, καλαμπόκι, κάπαρη και κόκκινες πιπεριές.</p>	<p>11.20</p>
<p><b>CALZONE (FOLDED)</b>  <i>Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms.</i></p>	<p>Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, ζαμπόν και μανιτάρια.</p>	<p>12.70</p>

**Pizza size 30cm diameter**  
**Μέγεθος πίτσας 30 εκ. διάμετρος**

## BLACK ANGUS BEEF SAUSAGE (RECOMMENDED FOR STARTER)

12.00

Grilled sausage with black truffle  
Served with chimichurri dip.

Βοδινό λουκάνικο με μαύρη τρούφα στη σχάρα.  
Σερβίρεται με chimichurri ντιπ.

## BLACK ANGUS BEEF

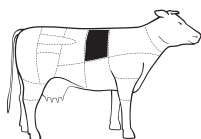
### BISTECCA FIORENTINA

400gr 28.00

+100gr 7.00

Grilled dry aged *Cote de Boeuf*.  
Served with baby potatoes and sautéed vegetables.

Βοδινό ξηρής ωρίμανσης.  
Σερβίρεται με baby πατάτες και σωταρισμένα λαχανικά.



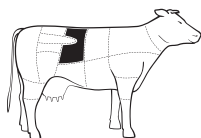
### T-BONE

500gr 35.00

+100gr 7.00

Grilled dry aged *T-BONE*.  
Served with baby potatoes and sautéed vegetables.

Βοδινό ξηρής ωρίμανσης.  
Σερβίρεται με baby πατάτες και σωταρισμένα λαχανικά.



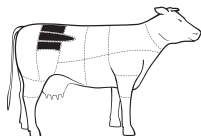
### TOMAHAWK RIB (TO SHARE)

1000gr 80.00

+100gr 8.00

Grilled dry aged *Tomahawk rib*.  
Served with baby potatoes and sautéed vegetables.

Βοδινό ξηρής ωρίμανσης.  
Σερβίρεται με baby πατάτες και σωταρισμένα λαχανικά.



## WAGYU BEEF

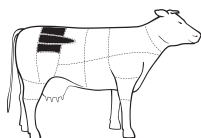
### TOMAHAWK WAGYU (TO SHARE)

1000gr 120.00

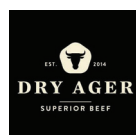
+100gr 12.00

Grilled dry aged tomahawk *Wagyu* rib.  
Served with baby potatoes and sautéed vegetables.

Βοδινό ξηρής ωρίμανσης.  
Σερβίρεται με baby πατάτες και σωταρισμένα λαχανικά.



Assorted: Mustards - Béarnaise sauce



## Chicken Κοτόπουλο

<b>ΠΙ POLLO GRILIA</b>		13.70
<i>Free range grilled chicken marinated with Italian herbs. Served with baby potatoes and boiled vegetables.</i>	Κοτόπουλο στη σχάρα μαριναρμένο με Ιταλικά αρωματικά. Σερβίρεται με baby πατάτες και βραστά λαχανικά.	
<b>POLLO CON SALSA</b>		14.70
<i>Chicken fillet with creamy mushroom sauce. Served with mashed potatoes and sautéed vegetables.</i>	Φιλέτο κοτόπουλο με κρεμώδη σάλτσα μανιταριών Σερβίρεται με πουρέ πατάτας και σωταρισμένα λαχανικά.	

## Meat Κρέας

<b>MAIALE MARSALA</b>		15.70
<i>Pork fillet with dry figs in marsala wine sauce. Served with mashed potatoes and sautéed vegetables.</i>	Χοιρινό φιλέτο με αποξηραμένα σύκα σε σάλτσα από κρασί Μαρσάλα. Σερβίρεται με πουρέ πατάτας και σωταρισμένα λαχανικά.	
<b>MANZO FUNGHI</b>		250gr 24.20
<i>Beef fillet with wild mushrooms creamy sauce. Served with mashed potatoes and sautéed vegetables.</i>	Μοσχαρίσιο φιλέτο με κρεμώδη σάλτσα άγριων μανιταριών. Σερβίρεται με πουρέ πατάτας και σωταρισμένα λαχανικά.	
<b>MANZO AL PEPE VERDE</b>		250gr 24.20
<i>Beef fillet with pepper sauce. Served with mashed potatoes and sautéed vegetables.</i>	Μοσχαρίσιο φιλέτο με σάλτσα πιπεριού. Σερβίρεται με πουρέ πατάτας και σωταρισμένα λαχανικά.	
<b>MANZO TARTUFO</b>		250gr 24.70
<i>Beef fillet with creamy black truffle sauce and taleggio cheese. Served with mashed potatoes and sautéed vegetables.</i>	Μοσχαρίσιο φιλέτο με κρεμώδη σάλτσα μαύρης τρούφας και taleggio (Ιταλικό τυρί). Σερβίρεται με πουρέ πατάτας και σωταρισμένα λαχανικά.	
<b>BLACK ANGUS RIB EYE</b>		300gr 26.70
<i>Grilled rib eye with fresh herbs. Served with baby potatoes and sautéed vegetables.</i>	Βοδινό ριπ σχάρας με φρέσκα αρωματικά. Σερβίρεται με baby πατάτες και σωταρισμένα λαχανικά.	
<b>PICANHA</b>		300gr 19.20
<i>Rump cap cut of beef with fresh herbs. Served with baby potatoes and sautéed vegetables.</i>	Πικάνια (μοσχαρίσιο κρέας) με φρέσκα αρωματικά. Σερβίρεται με baby πατάτες και σωταρισμένα λαχανικά.	

## Fish Ψάρι

<b>* GAMBERONI TIMO</b>		18.20
<i>Sauteed king prawns with fresh thyme, chopped tomatoes, white wine, lemon and garlic Served with baby potatoes and boiled vegetables.</i>	Βασιλικές γαρίδες σωταρισμένες με φρέσκο θυμάρι, ψιλοκομμένη ντομάτα, λευκό κρασί, λεμόνι και σκόρδο. Σερβίρονται με baby πατάτες και βραστά λαχανικά.	
<b>ΠΙ BRAZINO</b>		18.20
<i>Sea bass fillet with capers, olives, cherry tomatoes and thyme. Served with baby potatoes and boiled vegetables.</i>	Φιλέτο λαβράκι με ελιές, κάπαρη, ντοματίνια και θυμάρι. Σερβίρεται με baby πατάτες και βραστά λαχανικά.	
<b>SALMONE</b>		19.20
<i>Fresh salmon fillet with creamy grappa sauce Served with boiled vegetables and mashed potatoes.</i>	Φρέσκο φιλέτο σολομού με κρεμώδη σάλτσα Γκράπας. Σερβίρεται με βραστά λαχανικά και πατάτα πουρέ.	



## Side Dishes Συνοδευτικά €

---

✓ <b>VEGETABLES OF THE DAY</b> <i>Λαχανικά ημέρας</i>	3.50
✓ <b>GREEN SALAD</b> <i>Πράσινη σαλάτα</i>	3.50
✓ <b>POTATOES OF THE DAY</b> <i>Πατάτες ημέρας</i>	3.50
✓ <b>PLATE OF CHIPS</b> <i>Πατάτες τηγανητές</i>	3.50
✓ <b>GNOCCHI POMODORO</b> <i>Νιόκι με σάλτσα ντομάτας. Gnocchi with tomato sauce.</i>	5.70

## Children Menu Παιδικό Μενού

---

<i>Choice of: Spaghetti or Penne</i>	<i>Επιλογή από Σπαγγέτι ή Πένες</i>	
✓ <b>PASTA NAPOLETANA</b> <i>Fresh basil and tomato sauce.</i>	<i>Φρέσκος βασιλικός και σάλτσα ντομάτας.</i>	6.20
<b>PASTA BOLOGNESE</b> <i>Minced meat and tomato sauce.</i>	<i>Κιμάς και σάλτσα ντομάτας.</i>	6.70
<b>PASTA CARBONARA</b> <i>Bacon, mushrooms and cream.</i>	<i>Μπέικον, μανιτάριο και κρέμα.</i>	6.70
<b>PIZZA</b> <i>Pizza of your choice.</i>	<i>Πίτσα της δικής σας επιλογής.</i>	6.70
* <b>NUGGETS</b> <i>Chicken nuggets served with chips.</i>	<i>Κοτομπουκιές με πατάτες τηγανητές.</i>	6.20



## Homemade Desserts Σπιτικά Επιδόρπια

€

<b>ESPRESSO AFFOGATO</b> <i>Vanilla ice cream drizzling with espresso coffee.</i>	<i>Παγωτό βανίλια, ραντισμένο με καφέ espresso.</i>	5.00
<b>TIRAMISU</b>	<i>Σπιτικό τираμισού.</i>	5.20
<b>PANNA COTTA</b> <i>Panna cotta with forest fruits sauce.</i>	<i>Πανακότα με αγριοκέρασα.</i>	5.00
<b>CAPRICCIOSA CAKE</b> <i>Hot chocolate cake with almond nuts. Served with mint ice cream.</i>	<i>Καυτό κέικ σοκολάτας με αμύγδαλα. Σερβίρεται με παγωτό μέντας.</i>	5.00
<b>CHEESECAKE</b> <i>Served with blackcurrant.</i>	<i>Τζιζκεικ με μαύρο φραγκοστάφυλο.</i>	5.20
<b>DOLCE CAMELLATO</b> <i>Mascarpone cheese, caramelized sweet milk, on a crispy biscuit base with walnut.</i>	<i>Τυρί μασκαρπόνε, καραμελωμένο γλυκό γάλα σε βάση από τραγανό μπισκότο με καρύδια.</i>	5.00
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> <i>Creme brule with tree gum ice cream.</i>	<i>Κρέμα μπρουλέ με παγωτό μαστίχας.</i>	6.00
<b>CALZONE DESSERT (TO SHARE)</b> <i>With nutella, biscuit and mascarpone cheese. Served with vanilla ice cream.</i>	<i>Με νουτέλα, μπισκότο και τυρί μασκαρπόνε. Σερβίρεται με παγωτό βανίλιας.</i>	14.20
<b>ICE CREAM per scoop</b> <i>Vanilla, Chocolate, Strawberry, Mint, Tree Gum. Lemon Sorbet, Apple Sorbet.</i>	<i>Βανίλια, Σοκολάτα, Φράουλα, Μέντα, Μαστίχα. Σορμπέ λεμονιού, Σορμπέ μήλου.</i>	1.50

**YOU ARE KINDLY REQUESTED TO INFORM US OF ANY ALLERGIES**  
**ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΟΠΩΣ ΜΑΣ ΕΝΗΜΕΡΩΣΕΤΕ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ**

### MENU GUIDE | ΟΔΗΓΟΣ ΜΕΝΟΥ

-  VEGETARIAN | ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ
-  VEGAN | ΑΥΣΤΗΡΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ
-  SPICY | ΚΑΥΤΕΡΑ
-  NUTS | ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ
-  HEALTHY | ΥΓΙΕΙΝΑ
- \* FROZEN | ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ