
**Welcome
to our restaurant.**

Enjoy your Meal!



ΟΡΕΚΤΙΚΑ • COLD-WARM APPETIZERS & SIDE ORDERS



Γκασπάτσο

κρύα σούπα φρέσκιας ντομάτας με
αρώματα Ελληνικής γης, crostini με μους
απο κατσικίσιο τυρί

Gazpacho

cold fresh tomato soup with Greece's
landscape aromas, crostini with goat
cheese mousse

€ 8.00



Βελουτέ καρότου

αρωματισμένο με τζίντζερ, λάδι
βασιλικού & τραγανό προσούτο

Velvety Carrot Soup

flavored with basil oil, ginger, and crou-
tons

€ 9.00

Σπιτικός καπνιστός σολωμός

με αβοκάντο, μάνγκο,
μους τυριών, μπρικ,

πάνω σε φρυγανισμένο ψωμί

Homemade smoked Salmon fish

with avocado, mango, mousse of cheeses ,
brick, on top of toasted bread

€ 14.80

Τραγανές γαρίδες τεμπούρα

μέσα σε κρούστα ρυζιού
και γλυκόξινη σος

Crispy Tempura Shrimps

in rice pastry with sweet & sour sauce

€ 18.00



Ταρτάρ

από καρδιά φιλέτου Black Angus
με μαγιονέζα τρούφας & αυγό ποσέ

Tartar

from the heart of a Black Angus fillet
with truffle mayonnaise & poached eggs

€ 19.00

Καρπάτσιο λαυράκι

αρωματισμένο με λαδολέμονο, μπρικ, και
μαντζουράνα

Carpaccio of Sea Bass fish

flavored with extra virgin olive oil &
lemon juice, brick and marjoram

€ 17.00

Ταρτάρ Σολωμού

αρωματισμένο με σχοινόπρασο, αβοκάντο,
μπρικ, λαδολέμονο και μαγιονέζα wasabi

Salmon tartar

flavored with chives, avocado, brick,
lemon oil and wasabi mayonnaise

€ 20.00

Καρπάτσιο

από φιλέτο μοσχαρίσιο Black Angus
με κρέμα λεμονιού και κρέμα τρούφας.
Συνοδεύεται με φρέσκια σαλάτα μέσα
σε τσιπς παρμεζάνας

Carpaccio

from Black Angus beef fillet with lemon
cream and truffle cream. Served with
fresh salad in parmesan crisps

€ 20.00

Χταπόδι σχάρας με φάβα Σαντορίνης

Grilled Octopus

comes with Santorini fava

€ 21.00



vegetarian dish

ΣΑΛΑΤΕΣ • SALADS



Ελληνική χωριάτικη σαλάτα

με ντομάτα, πολύχρωμα ντοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές, φέτα, πιπεριές, κρίταμο, κάπαρη και κριθαροκουλούρα

Greek Salad

with tomatoes, colored baby tomatoes, cucumber, onions, black olives, feta cheese, peppers, sea fennel, samphire, caper, and rusk dry bread

€ 9.80

ΑΚΤΗ η δική μας Σαλάτα

με κινόα, γαρίδες, μάνγκο, πορτοκάλι, πολύχρωμες πιπεριές, αβοκάντο, γκράντμπερι, πράσινη βινεγκρέτ, και βινεγκρέτ λεμονιού

Akti our own home salad

with quinoa, shrimps, mango, orange, colored peppers, avocado, grand berry, green vinaigrette, and lemon vinaigrette

€ 14.80

Σαλάτα του Καίσαρα

με κοτόπουλο σχάρας, καπνιστό μπέικον, κρουτόν, αϊσπεργκ, παρμεζάνα με λευκή σος αρωματισμένη από σκόρδο

Caesar Chicken Salad

with grilled chicken, smoked bacon, croutons, iceberg, parmesan cheese, white sauce flavored with garlic

€ 13.20



Καλοκαιρινή σαλάτα

με αϊσπεργκ, baby σπανάκι, ρόκα, ψητό μανούρι, ντοματίνια, φράουλες, κουκουνάρι, και βινεγκρέτ καρπούζι

Summer season salad

with iceberg, baby spinach, rocket, grilled manuri cheese, baby tomatoes, strawberries, pine nuts, and vinaigrette of water Mellon

€ 11.80

Καβουροσαλάτα

μέσα σε λεπτό φιλέτο καπνιστού σολωμού, αβοκάντο, ντομάτα, τζίντζερ, μυρωδικά, βινεγκρέτ από πράσινο μήλο, μαγιονέζα Γουακάμε και χαβιάρι

Crab salad

in a thin fillet of smoked salmon, avocado, tomato, ginger, herbs, green apple vinaigrette, mayonnaise Wakame and caviar

€ 16.50

Σαλάτα σολωμού

με αϊσπεργκ, αβοκάντο, πράσινο μήλο, πορτοκάλι, μπρικ, και σος από φρούτα του πάθους

Salmon Fish salad

with iceberg, avocado, green apple, orange, brick, and passion fruits sauce

€ 16.00

Σαλάτα θαλασσινών

με χτένια, μύδια, σουπιά, καλαμάρι, χταπόδι

Sea food salad

with scallops, mussels, cuttlefish, squid, octopus

€ 15.00



Caprese φρέσκια μοτσαρέλα bufala

με πολύχρωμα τοματίνια, ελαιόλαδο & πέστο βασιλικού

Caprese fresh mozzarella bufala

with colorful cherry tomatoes, olive oil & basil pesto

€ 14.50



Σαλάτα από φρέσκο παντζάρι

με ανθότυρο & ελαιόλαδο με άρωμα σκόρδου

Fresh beetroot salad

with cream cheese and olive oil with garlic aroma

€ 9.80

ZYMAPIKA / PIZOTA/ ΚΡΙΘΑΡΟΤΑ • PASTAS / RISOTTOS

Λιγκουϊνι με θαλασσινά,
γαρίδες, μύδια, σουπιά, καλαμάρι, χταπόδι
Sea Food Linguini

€ 16.80

Παπαρδέλες με μοσχαρίσια μάγουλα,
μανιτάρια, φρέσκια ντομάτα, θυμάρι και
φλεϊκς από γραβιέρα Νάξου
Paradell pasta with Veal Cheeks,
mushrooms, fresh tomatoes, thyme and
grape herb cheese flakes

€ 16.00

Ριζότο θαλασσινών
με γαρίδες, μύδια, σουπιά, καλαμάρι,
χταπόδι και κρόκο Κοζάνης
Sea food Risotto

€ 16.80

Σπαγγέτι με γαρίδες,
κολοκύθι, φρέσκια ντομάτα, βασιλικό,
αρωματισμένα με ούζο
Spaghetti with shrimps,
pumpkins, fresh tomatoes, basil,
flavored with ouzo

€ 16.50

Πέννες με σολομό,
βασιλικό, κρεμμύδι φρέσκο, μάραθο, ξύσμα
λαϊμ, και χαβιάρι σολωμού
Penne with Salmon fish,
basil, fresh onions, fennel, lime
and Salmon caviar

€ 16.50

Κριθαρότο με αρνάκι γάλακτος
& μους φέτας
Greek pasta risotto
with Lamb & feta cheese

€ 16.00



Ραβιόλια γεμιστά με σπανάκι
και ricotta με λεύκη σάλτσα αρωματισμένη
με δυόσμο και άνηθο
Ravioli staffed with spinach,
ricotta cheese, white sauce flavored
with spearmint and dill

15.80€



Τορτελίνι γίγας
με γέμιση από μανιτάρια, ricotta, παρμε-
ζάνα, κρέμα porcini και λάδι τρούφας
Giant tortellini
stuffed with mushrooms, ricotta, parmesan,
porcini cream and truffle oil

15.80€



Ριζότο με κατσικίσιο τυρί
με κρέμα καρότου και τρίμμα από προσούτο
αρωματισμένο με λάδι σχοινόπρασο
Risotto with goat cheese,
with carrot cream and prosciutto crumbs
flavored with chive oil

14.50€



Ριζότο μανιταριών,
με κρέμα πορτσίνι και φρέσκια τρούφα
Risotto with mushrooms
with porcini cream and fresh truffle

€ 16.00

Αστακομακαρονάδα για 2 άτομα
(κατόπιν παραγγελίας)
με λιγκουϊνι και φρέσκο αστακό
Pasta with lobster for 2 persons
(must be ordered earlier)
with linguine and fresh lobster

€ 90.00 / Kgr

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ • MAIN COURSES

Τραγανή Πάπια Πεκίνου
με καπνιστό γιαούρτι, σάλτσα τεριακι,
τραγανή σαλάτα και κοκτέιλ σος
Crispy Beijing Duck
with smoked yogurt, teriyaki sauce,
fresh salad and cocktail sauce

€ 19.80

VEGAN



Poke bowl
πιάτο με ανάμεικτα λαχανικά & φρούτα
Poke bowl
mixed vegetables & fruit dish

€ 11.00

VEGAN



Vegan μπιφτέκια απο μπιζέλια.
Συνοδεύεται από βραστά λαχανικά και
φρέσκια σαλάτα
Vegan pea burgers.
Served with boiled vegetables and fresh
salad

€ 12.00

Φιλέτο Σφυρίδας στη σχάρα
με πουρέ σελινόριζας
και βραστά λαχανικά
Fresh Grouper fish fillet on the grill
with mashed celeriac-seedlings
and boiled vegetables

€ 28.00

Φρέσκια γλώσσα ψητή
με βραστά λαχανικά
Grilled fresh Tongue fish fillet
with boiled vegetables

€ 36.00

Φιλέτο Σολωμού στη σχάρα
συνοδεύεται με πουρέ σελινόριζα, κρέμα
παντζαριού και κρέμα λεμονιού
Fresh Salmon fish fillet grilled
with celery root puree, beetroot cream
and lemon cream

€ 22.00

Γαρίδες στη σχάρα
με φάβα Σαντορίνης
Grilled Prawns / Shrimps
with Santorini fava

€ 16.00

Φιλέτο τόνου στη σχάρα
με βραστά λαχανικά και βινεγκρέτ
από ούζο και μάραθο
Grilled tuna fillet
with boiled vegetables and
ouzo and fennel vinaigrette

€ 28.80



vegetarian dish

Ψάρια ημέρας
(κατόπιν συνεννοήσεως)
Fish of the day
(ask our staff)

€ 90.00 / Kgr

Φιλέτο χοιρινό-Ψαρονέφρι γεμιστό
με γραβιέρα Νάξου, πιπεριές Φλωρίνης,
μπέικον, κρεμμύδι,μανιτάρια,
συνοδεύεται με πουρέ γλυκοπατάτας
Grilled Pork fillet stuffed
with Naxos graviera cheese, red sweet
peppers, bacon, onions, mushrooms,
comes with mashed sweet potatoes

€ 18.00

Κότσι αρνίσιο μπρεζέ
συνοδεύετε με πουρέ πατάτας
Lamb Bunion-Shank breeze
comes with mashed potatoes

€ 18.00

Μάγουλα μοσχαρίσια μπρεζέ
με πουρέ γλυκοπατάτας
και σος θυμαριού
Veal Cheeks Breeze
with mashed sweet potatoes and
thyme sauce

€ 19.00

Φιλέτο μοσχαρίσιο στη σχάρα
με ψητά λαχανικά
Beef fillet on the grill
with vegetables

€ 29.00

Black Angus Rib Eye
(400 γρ) στη σχάρα
με αρωματισμένο βούτυρο,
συνοδεύεται με πουρέ πατάτας
και κρόκο Κοζάνης
Black Angus Rib Eye
(400 Kgr) on the grill,
with flavored butter, comes
with potato puree
and safran

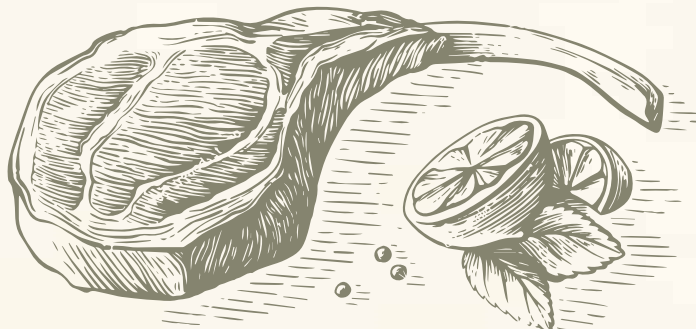
€ 28.00

Φιλέτο μοσχαρίσιο σωτέ
με σος πιπεριών,
συνοδεύεται με πουρέ πατάτας
αρωματισμένη με κρόκο Κοζάνης
Beef fillet sauteed
with pepper sauce
with potato puree
flavored with safran

€ 29.00

Τομαχοκ (1200γρ)
Σπαλομπριζόλα με κόκκαλο στη σχάρα
με πατάτες baby και ψητά λαχανικά
Tomahawk (1200gr)
Grilled tomahawk steak with baby
potatoes and grilled vegetables

€ 78.00



ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ • DESERTS

Τιραμισού
Tiramisu

€ 8.00

Κρέμ μπρουλέ
Crème Brulet

€ 7.50

Τσίζ κέικ
Cheese cake

€ 8.00

Μπακλαβάς
Famous Greek Baklavas

€ 8.00

Μπαβαρουάζ σοκολάτας
με γκοφρέτα απο πραλίνα φουντουκιου
Bavarois of chocolate
with hazelnut praline wafer

€ 8.00

Πάνα κότα
Panacotta

€ 7.00



Λέμον πάϊ
Lemon pie

€ 8.00

Μπράουνις Σοκολάτας
με παγωτό βανίλια
και ζεστή σος σοκολάτας
Chocolate brownies
with vanilla ice cream
and warm chocolate sauce

€ 8.00

Μπανοφι
Banoffee

€ 8.00

Εκμεκ με παγωτό καϊμάκι
Ekmek with kaimaki ice cream
€ 10.00

Παγωτά διάφορες γεύσεις
Ice Creams
Vanilla, Chocolate, Strawberry, Banana

€ 8.00

Γιαούρτι με μέλι
Yogurt with local honey

€ 8.00

Φρουτοσαλάτα
Mixed Fruit Salad

€ 8.00

Μηλόπιτα
κέικ με καραμελωμένα μήλα
Apple pie
cake with caramelized apples

€ 8.00

*Bon
Appetit*
