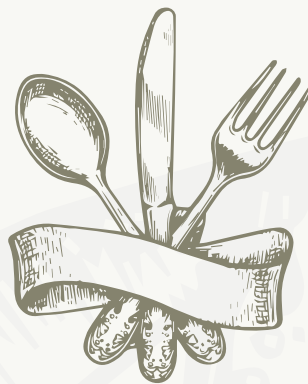


**Welcome
to our restaurant.**

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

€ 6.50



Βελουτέ καρότου

αρωματισμένο με τζίντζερ, λάδι
βασιλικού & τραγανό προσούτο

Velvety Carrot Soup

flavored with basil oil, ginger, and crou-
tons

€ 8.00

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

€ 12.40

Τραγανές γαρίδες τεμπούρα

μέσα σε κρούστα ρυζιού
και γλυκόξινη σος

Crispy Tempura Shrimps

in rice pastry with sweet & sour sauce

€ 15.00



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

€ 15.00

Καρπάτσιο λαυράκι

αρωματισμένο με λαδολέμονο,
μπρικ, μαντζουράνα και αυγοτάραχο

Μεσολογγίου

Carpaccio of Sea Bass fish

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

€ 15.00

Ταρτάρ Σολωμού

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

Salmon tartar

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

€ 16.00

Καρπάτσιο

από φιλέτο μοσχαρίσιο Black Angus με
ελαιόλαδο, μπαλσάμικο, φρέσκια τρούφα

και σαλάτα μεσκλάν μέσα

σε τσιπς παρμεζάνας

Carpaccio

from Black Angus beef fillet with olive oil,
balsamic, fresh truffle and mesclun salad
in parmesan crisps

€ 16.00



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

€ 8.80

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

€ 12.00

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

€ 9.20



Καλοκαιρινή σαλάτα

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

Summer season salad

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

€ 9.40

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

€ 13.50

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

€ 13.00

Σαλάτα θαλασσινών

με χτένια, μύδια, σουπιά, καλαμάρι, χταπόδι

Sea food salad

with scallops, mussels, cuttlefish, squid, octopus

€ 11.80



Caprese φρέσκια μοτσαρέλα bufala

με πολύχρωμα τοματίνια, ελαιόλαδο & πέστο βασιλικού

Caprese fresh mozzarella bufala

with colorful cherry tomatoes, olive oil & basil pesto

€ 12.00

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ • MAIN COURSES



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

13.80€



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

12.50€



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

€ 13.80



Ριζότο παντζαριού,
με καπνιστό χέλι, μους ξινομυζήθρας
& λάδι εστραγκόν
Beetroot risotto,
with smoked eel, xinomyzithra's mousse
& tarragon oil

€ 12.80

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

€ 70.00 / Kgr

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

€ 18.00



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

€ 8.80

Φιλέτο Σφυρίδας στη σχάρα

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

€ 24.00

Φρέσκια γλώσσα ψητή

με βραστά λαχανικά
Grilled fresh Tongue fish fillet
with boiled vegetables

€ 32.00

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

€ 18.00



vegetarian dish

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

€ 14.80

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

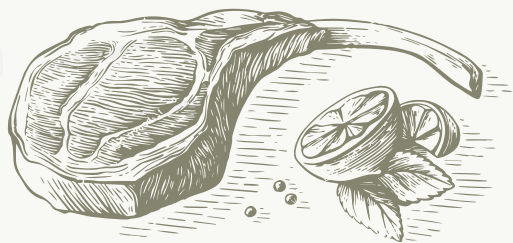
€ 24.00

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

€ 70.00 / 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

€ 16.80



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

€ 16.80

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

€ 24.00

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

€ 24.00

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

€ 24.00

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

€ 55.00

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ • DESERTS

Τιραμισού
Tiramisu

€ 7.50

Κρέμ μπρουλέ
Crème Brulet

€ 6.20

Τσίζ κέικ
Cheese cake

€ 5.80

Μπακλαβάς
Famous Greek Baklavas

€ 5.80

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

€ 7.80

Πάνα κότα
Panacotta

€ 5.00



Λέμον πάϊ
Lemon pie

€ 5.80

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

€ 7.80

Μπανοφι
Banoffee

€ 7.80

Εκμεκ με παγωτό καϊμάκι
Ekmek with kaimaki ice cream
€ 6.20

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

€ 6.00

Γιαούρτι με μέλι
Yogurt with local honey

€ 6.00

Φρουτοσαλάτα
Mixed Fruit Salad

€ 6.00

Μηλόπιτα
κέικ με καραμελωμένα μήλα
Apple pie
cake with caramelized apples

€ 5.80