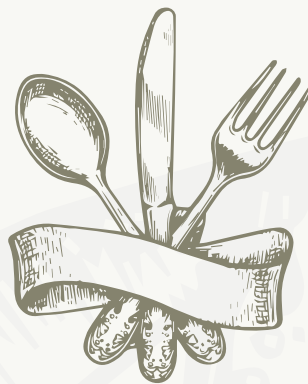


**Welcome
to our restaurant.**

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

με τζίντζερ, λάδι βασιλικού
& τραγανό προσούτο

Velvety Carrot Soup

with basil oil, ginger
and crispy prosciutto

€ 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

€ 16.80

Καρπάτσιο crudo κόκκινης γαρίδας

με μαγιονέζα ρόκας, λάδι βασιλικού
& tobiko wasabi

Red shrimp carpaccio crudo

with arugula mayonnaise, basil oil
& tobiko wasabi

€ 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

με λαδολέμονο, μπρικ και μαντζουράνα

Carpaccio of Sea Bass fish

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

€ 17.00

Ταρτάρ Σολωμού

με σχοινόπρασο, αβοκάντο, μπρικ,
λαδολέμονο και μαγιονέζα wasabi

Salmon tartar

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 με
φλέικς παρμεζάνας & σινάπι τουρσί

Carpaccio

from Black Angus beef fillet with lemon
cream and truffle cream. Served with
fresh salad with parmesan flakes
& pickled mustard

€ 20.00

Χταπόδι σχάρας με φάβα Σαντορίνης

Grilled Octopus

comes with Santorini fava

€ 22.00

Σεβίτσε Τσιπούρας

με σος από εσπεριδοειδη & πιπεριά τσίλι

Sea bream ceviche

with citrus sauce & chili pepper

€ 17.00



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 και λευκή σος με σκόρδο

Caesar Chicken Salad

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

με φιλέτο καπνιστού σολωμού, αβοκάντο, ντομάτα, τζίντζερ, μυρωδικά, πράσινο μήλο, μαγιονέζα wasabi και χαβιάρι σολομού

Crab salad

with smoked salmon fillet, avocado, tomato, ginger, herbs, green apple, wasabi mayonnaise & salmon 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

€ 15.50



Σαλάτα από φρέσκο παντζάρι

με γιαούρτι, πορτοκάλι & ελαιόλαδο με άρωμα σκόρδου

Fresh beetroot salad

with yogurt, orange and olive oil with garlic aroma

€ 9.80

ZYMAPIKA / PIZOTA / KPIΘAPOTA • PASTAS / RISOTTOS

Λιγκουϊνι με θαλασσινά,
γαρίδες, μύδια, σουπιά, καλαμάρι, χταπόδι

Sea Food Linguini
shrimps, mussels, cuttlefish, calamari,
octopus

€ 16.80

Παπαρδέλες με μοσχαρίσια μάγουλα,
μανιτάρια, φρέσκια ντομάτα, θυμάρι και
φλεϊκς από γραβιέρα Νάξου

Papadell 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
και ούζο

Spaghetti with shrimps,
pumpkins, fresh tomatoes, basil and ouzo

€ 16.50

Μαύρο tortellini γίγας με σολομό,
βασιλικό, κρεμμύδι φρέσκο, μάραθο, ξύσμα
λαϊμ και χαβιάρι σολωμού

Black giant tortellini 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,
ricotta με λεύκη σάλτσα, δυόσμο και άνηθο
Ravioli staffed with spinach,
ricotta cheese white sauce,
spearmint and dill

15.80€



Νιόκι γεμιστό
με μοτσαρέλα bufala, ντομάτα & βασιλικό
Stuffed gnocchi
with mozzarella bufala, tomato & basil

14.20€



Πράσινο ριζότο
με σπανάκι, δυόσμο, άνηθο, καλαμάρι,
φέτα & φυστίκι Αιγίνης
Green risotto
with spinach, mint, dill, squid, feta cheese
& Aigina's pistachios

€ 16.00

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

14.50€



vegeterian dish



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 λιγκουίνι 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



Vegan μπιφτέκια απο μπιζέλια,
βραστά λαχανικά & φρέσκια σαλάτα
Vegan pea burgers,
boiled vegetables & fresh salad

€ 14.00

Φιλέτο τόνου στη σχάρα
με βραστά λαχανικά & λαδολέμονο
Grilled tuna fillet
with boiled vegetables & lemon-oil

€ 28.80

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

€ 28.00

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

€ 90.00 / Kgr

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

€ 36.00

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

€ 18.00

Φιλέτο Σολωμού στη σχάρα,
πουρές σελινόριζας, κρέμα παντζαριού
και κρέμα λεμονιού
Fresh Salmon fish fillet grilled,
celery root puree, beetroot cream
and lemon cream

€ 19.80

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

€ 18.00

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

€ 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

€ 32.00

Black Angus Rib Eye Ουρουγουάης
(400 γρ) στη σχάρα
με αρωματισμένο βούτυρο,
συνοδεύεται με πατάτες baby
Uruguay Black Angus Rib Eye
(400 Kgr) on the grill,
with flavored butter, comes
with baby potato

€ 36.00

Φιλέτο μοσχαρίσιο σωτέ
με σος πιπεριών, πουρέ πατάτας και
κρόκο Κοζάνης
Beef fillet sauteed
with pepper sauce, potato puree and
Kozani Saffron

€ 32.00

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

ΚΑΤΙ ΑΠΟ ΑΣΙΑ

SOMETHING FROM ASIA

Καβουροσαλάτα
με φιλέτο καπνιστού σολωμού, αβοκάντο,
ντομάτα, τζίντζερ, μυρωδικά, πράσινο μήλο,
μαγιονέζα wasabi και χαβιάρι σολομού
Crab salad
with smoked salmon fillet, avocado, tomato,
ginger, herbs, green apple, wasabi mayon-
naise & salmon caviar

€ 16.50

Τραγανές γαρίδες τεμπούρα
μέσα σε κρούστα ρυζιού
και γλυκόξινη σος
Crispy Tempura Shrimps
in rice pastry with sweet & sour sauce

€ 18.00

Ταρτάρ τόνου
με μάνγκο, αβοκάντο, τσίλι & wakame
Tuna tartar
with mango, avocado, chili & wakame

€ 20.00

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



Poke bowl
ανάμεικτα λαχανικά, φρούτα & ρύζι ατμού
Poke bowl
mixed vegetables, fruit & steamed rice

€ 14.00

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ • DESERTS

Τιραμισού
Tiramisu

€ 8.00

Κρέμ μπρουλέ
Crème Brulet

€ 7.50

Τσίζ κέικ
Cheese cake

€ 8.00

Μπακλαβάς
με παγωτό τριαντάφυλλο
Famous Greek Baklavas
with rose ice cream

€ 8.00

Μπαβαρουάζ σοκολάτας
(μαύρης, λευκής, γάλακτος)
με γκοφρέτα απο πραλίνα φουντουκιου
Bavarois of chocolate
(black, white, milk)
with hazelnut praline wafer

€ 8.00

Πάνα κότα
με μαστίχα, πορτοκάλι & φράουλα
Panacotta
with mastic, orange & strawberry

€ 7.00



Κιουνεφέ

με φυστίκι Αιγίνης, παγωτό καϊμάκι &
σιρόπι βύσσινο

Kunefe

with Aigina's pistachios, cream ice cream
& sour cherry syrup

€ 12.00

Λέμον πάι
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

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

€ 8.00

Φρουτοσαλάτα
Mixed Fruit Salad

€ 8.00

Μηλόπιτα
κέικ με καραμελωμένα μήλα
Apple pie
cake with caramelized apples

€ 8.00

Παύλοβα
Pavlova

€ 12.00



*Bon
Appetit*