



menu

Ορεκτικά / Starters

Σκορδόψωμο Garlic bread Ξεροψημένο ιταλικό ζυμάρι με σκόρδο Crancy Italian dough with garlic	7.00
Φέτα τυλιχτή Wrapped feta cheese με θυμαρίσιο μέλι και σουσάμι with thyme honey and sesame	7.00
Κεφτεδάκια μοσχαρίσια με σως γιαουρτιού Beef meatballs with yogurt sauce Σερβίρονται πάνω σε πίτα Served on a pita bread	12.50
Μπρουσκέτες Καπνιστού Σολομού Smoked Salmon Bruschette Τραγανά μπρουσκετάκια ολικής με κρέμα τυριού, Μασκαρπόνε, καπνιστό σολομό, τοματίνια και σάλτσα εσπεριδοειδών. Crunchy wholegrain bruschette with cream cheese, Mascarpone, smoked salmon, cherry tomatoes & citrus sauce.	12.50
Μύδια Πρεβέζης Preveza's Mussels Φρέσκα μύδια Πρεβέζης σβησμένα με κρασί, σκόρδο, μαϊντανό & άνηθο. Fresh mussels from Preveza finished in wine, garlic, parsley & dill.	12.50
Χταπόδι ψητό Grilled octopus με ζεστή πατατοσαλάτα with hot potato salad	13.00

Σαλάτες / Salads

με Φιλέτο Κοτόπουλο with Chicken Fillet μαρούλι iceberg, καπνιστό μπέικον, τοματίνια, σκροδά τα κρουτόνς & καλαμπόκι σε dressing παρμεζάνας. iceberg lettuce with smoked bacon, cherry tomatoes, garlic croutons & sweet corn in parmesan dressing.	13.00
Σαλονικιώτικη Salonikiotiki με φρέσκα τοματίνια, αγγουράκι, κάπαρη, ελιές, ρόκα, κουλούρι Θεσσαλονίκης, ελαιόλαδο, ρίγανη & μουσ φέτας. with fresh cherry tomatoes, cucumber, cappers, olives, arugula, Thessaloniki's simit, olive oil, oregano & feta cheese mousse.	10.00
Δροσερή σαλάτα εποχής με Ανθότυρο Παραμυθιάς Seasonal Salad with Anthotyro cheese from Paramythia μαρούλι, ρόκα, ρόδι, καρύδια & σάλτσα βινεγκρέτ lettuce, arugula, pomegranate, walnuts & vinaigrette dressing	11.00
με Χαλούμι Ψητό with Roasted Chaloumi Cheese baby ρόκα με τοματίνια, σταφίδες, αχλάδι, νεκταρίνι, κουκουνάρι & λιαστή ντομάτα σε βινεγκρετ απο αγριοκέρασο. baby arugula with cherry tomatoes, raisins, pear, peach, pine nuts & sun dried tomato in wild cherry vinaigrette.	12.00
Ψητά λαχανικά Grilled vegetables Λαχανικά εποχής με καπνιστό τυρι Μετσόβου & βινεγκρέτ κεράσι Seasonal vegetables with smoked Metsovo cheese & cherry vinaigrette	11.50

Ζυμαρικά & Ριζότο / Pasta & Risotto

Φρέσκες Παπαρδέλες ραγού Fresh ragout Papardelles Ψιλοκομμένα κομματάκια μοσχαριού σε σάλτσα ντομάτας Chopped pieces of beef in tomato sauce	14.50
Φρέσκο Νιόκι πατάτας Fresh potato Gnocchi σε σάλτσα γκοργκοντζόλας με αχλαδι και crispy μπέικον in gorgonzola sauce with pear and crispy bacon	13.00
Κριθαρότο γαρίδας Shrimps Orzotto με φρέσκες γαρίδες Αμβρακικού σε σάλτσα ντομάτας with fresh Ambrakiko's shrimps in tomato sauce	16.50
Ραβιόλι γεμιστό Stuffed Ravioli Με μανιτάρι & κρέμα ταρτούφο With mushrooms & tartufo cream	13.00

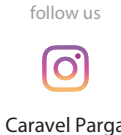
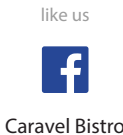
Χειροποίητες Παπαρδέλες με σολομό <i>Handmade Pappardelle with Salmon</i> Καπνιστός σολομός σβησμένος σε βότκα με κρέμα τυριού, άνηθο και μπρικ σολομού <i>Smoked salmon finished in vodka with cream cheese, dill and salmon brick</i>	16.00
Λιγκουίνι κοτόπουλο <i>Chicken Linguine</i> Μακαρονάδα με λευκή σάλτσα, κοτόπουλο ζουλιέν, πιπεριές τρικολόρε &μανιτάρια <i>Spaghetti with white sauce, chicken julienne, tricolor peppers & mushrooms</i>	13.50
Γνήσια Ιταλική Carbonara <i>Vera Carbonara</i> Με speck, αυγό & κρέμα γάλακτος <i>With speck, egg and sour cream</i>	12.00
Ριζότο “Porcini” <i>“Porcini” Risotto</i> με ποικιλία από μανιτάρια, φλέικς παρμεζάνας & λάδι λευκής τρούφας. <i>with variety of mushrooms, parmesan cheese flakes & white truffle oil.</i>	13.50

Πίτσα / Pizza

Ταρτουφάτα <i>Tartufata</i> Πάστα τρούφας, κρέμα γάλακτος, φρέσκια μοτσαρέλα, παρμεζάνα <i>truffle paste, sour cream, fresh mozzarella, parmesan</i>	14.00
Parma Σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα, προσούτο crudo, παρμεζάνα, ρόκα. <i>Tomato sauce, mozzarella, crudo prosciutto, parmesan, arugula.</i>	14.00
Μαργαρίτα <i>Margarita</i> Σάλτσα τομάτας, Μοτσαρέλα, φρέσκια τομάτα & βασιλικός. <i>Tomato sauce, Mozzarella, fresh tomato & basil.</i>	10.00
Ελληνική <i>Greek</i> Σάλτσα τομάτας, Μοτσαρέλα και τυρί φέτα, κρεμμύδι, τομάτα, ελιές & πιπεριές. <i>Tomato sauce, Mozzarella and feta cheese, onion, tomato, olives & peppers.</i>	12.00
Σπέσιαλ <i>Special</i> Σάλτσα τομάτας, Μοτσαρέλα, ζαμπόν, μπέικον, μανιτάρια & πιπεριές. <i>Tomato sauce, Mozzarella, ham, bacon, mushrooms & peppers.</i>	14.00

Κυρίως πιατα / Main course

Τραγανό Φιλέτο Κοτόπουλο <i>Crispy Chicken Fillet</i> Ζουμερό φιλέτο κοτόπουλο μέσα σε κρούστα παρμεζάνας, σάλτσα παρμεζάνας <i>Juicy chicken fillet in a parmesan crust, parmesan sauce & wild rice.</i>	13.00
Tomahawk χοίρου <i>Pork tomahawk</i> Συνοδεύεται με χειροποίητες πατάτες country και dip καπνιστής σως BBQ. <i>Served with handmade country fries and smoked BBQ sauce dip.</i>	17.00
Αρνίσιο κότσι Γιουβέτσι <i>Juvecchi lamb shank</i> σιγομαγειρεμένο στη γάστρα <i>slow cooked in the shell</i>	16.00
Σπαλομπριζόλα Μοσχαρίσια Ταλιάτα <i>Sirloin steak tagliata</i> με baby πατάτες τσακιστές <i>with crushed baby potatoes</i>	26.00
Φιλέτο Λαβράκι Σχάρας <i>Grilled Sea Bass Fillet</i> Φιλέτο από λαβράκι ημέρας σε σάλτσα lemongrass. Συνοδεύεται με σπανάκι σωτέ. <i>Fillet from sea bass of the day in lemongrass sauce. Served with sautéed spinach.</i>	17.00
Καλαμάρι Σχάρας Γεμιστό <i>Stuffed Grilled Calamari</i> με χαλούμι και πιπεριές τρικολόρ σε σάλτσα από λαδολέμονο τομάτας. Συνοδεύεται με ζεστή πατατοσαλάτα. <i>with chouloumi cheese and tricolored peppers in sauce from oil-lemon tomato sauce. Accompanied by warm potato salad.</i>	16.00



Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νομιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο).
Στις αναγραφόμενες τιμές περιλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι. | Το Κατάστημα δεν υποχρεούται στην έκδοση θεωρημένων αποδείξεων.
Στα πιάτα μας ενδέχεται η παρουσία αλλεργιογόνων. Παρακαλώ απευθυνθείτε στη διεύθυνση για οποιαδήποτε διευκρίνιση.
Το λάδι που χρησιμοποιούμε στις σαλάτες είναι έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. | Για το τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.

*The consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt or invoice). Prices includes all local taxes.
| Establishment is not obliged to issue attested receipts.
Our dishes may contain allergens. Please ask the stuff for any clarification. The oil that we use in our salads is extra virgin olive oil.
| For frying we use sunflower oil.*

Αγορανομικός υπεύθυνος: Ρίζος Πασχάλης | Legally responsible: Rizos Paschalis