

**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

€ 9.00

Βελουτέ καρότου

με τζίντζερ, λάδι βασιλικού
& τραγανό προσούτο

Veloute Carrot Soup

with basil oil, ginger
and crispy prosciutto

€ 9.00

Σπιτικός καπνιστός σολωμός

με αβοκάντο, μους τυριών, μπρικ,
πάνω σε φρυγανισμένο ψωμί

Homemade smoked Salmon fish

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

€ 18.00

Καρπάτσιο κόκκινης γαρίδας

με μαγιονέζα μελάνι σουπιάς,
λάδι βασιλικού, φιλέτο πορτοκάλι & μπρικ
σολομού

Red shrimp carpaccio

with mayonnaise cuttlefish ink, basil oil,
orange fillet & salmon brick

€ 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

€ 22.00

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 λαδολέμονο και κρέμα τρούφας.

Συνοδεύεται με φρέσκια σαλάτα με
φλείκς παρμεζάνας

Carpaccio

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

€ 21.00

Χταπόδι σχάρας με φάβα Σαντορίνης

Grilled Octopus

comes with Santorini fava

€ 22.00

Σεβίτσε Τσιπούρας

με σος από εσπεριδοειδή, πιπεριά τσίλι,
φρέσκο κρεμμύδι & χαβιάρι σολωμού

Sea bream ceviche

with citrus sauce, chili pepper,
fresh onion & salmon caviar

€ 17.00

Ταρτάρ τόνου

με αβοκάντο, τσίλι, νεκταρίνι,
λάιμ και σαλάτα μεσκλάν

Tuna tartar

with avocado, chili, nectarine,
lime and mesclun salad

€ 22.00

ΣΑΛΑΤΕΣ • SALADS



Ελληνική χωριάτικη σαλάτα
με ντομάτα, ντοματίνια, αγγούρι,
κρεμμύδι, ελιές, φέτα, πιπεριές, κρίταμο,
κάπαρη και κριθαροκουλούρα

Greek Salad

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

€ 9.80

ΑΚΤΗ η δική μας Σαλάτα

με κινόα, γαρίδες, καραμελωμένο καρότο,
πορτοκάλι, πολύχρωμες πιπεριές, αβο-
κάντο, κρίντμπερι, πράσινη βινεγκρέτ &
βινεγκρέτ λεμονιού

Akti our own home salad

with quinoa, shrimps, caramelized carrot,
orange, colored peppers, avocado, cranberry,
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

Σαλάτα του Καίσαρα με γαρίδες

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

Caesar Shrimps Salad with shrimps,
smoked bacon, croutons, iceberg, parmesan
cheese, white sauce flavored with garlic

€ 14.80



Καλοκαιρινή σαλάτα

με αϊσπεργκ, baby σπανάκι, ρόκα,
ψητό μανούρι, ντοματίνια, φράουλες,
κουκουνάρι και βινεγκρέτ καρπούζι
Summer season salad with iceberg, baby
spinach, arugula, grilled manouri cheese,
baby tomatoes, strawberries, pine nuts &
vinaigrette of water Mellon

€ 12.80

Καβουροσαλάτα

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

Crab salad

with smoked salmon fillet, avocado, to-
mato, ginger, herbs, green apple, wasabi
mayonnaise & salmon caviar

€ 18.00

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

€ 16.80

Σαλάτα θαλασσινών

με χτένια, μύδια, σουπιά, καλαμάρι, χταπόδι
& γαρίδα

Sea food salad

with scallops, mussels, cuttlefish,
squid, octopus & shrimp

€ 16.80



Caprese φρέσκια μοτσαρέλα bufala

με τοματίνια, ελαιόλαδο & πέστο
βασιλικού

Caprese fresh mozzarella bufala

with 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

€ 17.00

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

Paccheri with Veal Cheeks,
mushrooms, fresh tomatoes, thyme and
cheese flakes

€ 17.00

Ριζότο θαλασσινών
με γαρίδες, μύδια, σουπιά, καλαμάρι
και χταπόδι
Sea food Risotto
with shrimp, mussels, cuttlefish, squid
and octopus

€ 17.00

Σπαγγέτι με γαρίδες,
κολοκύθι, φρέσκια ντομάτα, βασιλικό
και ούζο
Spaghetti with shrimps,
zucchini, fresh tomatoes, basil and ouzo

€ 18.00

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

€ 17.00

Κριθαρότο με αρνάκι γάλακτος
& φέτα

Greek pasta risotto
with Lamb & feta cheese

€ 18.00



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

16.50€



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

15.00€



Ριζότο μανιταριών,
με κρέμα πορτοσίνι 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



vegetarian dish

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ • MAIN COURSES



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

€ 14.00

Φιλέτο Σφυρίδας στη σχάρα
με πουρέ σελινόριζας
και βραστά λαχανικά
Fresh Grouper fish fillet on the grill
with celery root puree
and boiled vegetables

€ 28.00

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

€ 36.00

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

€ 21.00

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

€ 18.00

Φιλέτο τόνου στη σχάρα
με βραστά λαχανικά με λαδολέμονο
& πουρέ σελινόριζας
Grilled tuna fillet
with boiled vegetables with lemon-oil
& celery root puree

€ 29.00

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
και πουρέ γλυκοπατάτας
Grilled Pork fillet stuffed
with Naxos graviera cheese, red sweet
peppers, bacon, onions, mushrooms and
mashed sweet potatoes

€ 18.00

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

€ 19.00

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 και πουρέ πατάτας

Beef fillet sauteed

with pepper sauce and potato puree

€ 32.00

**Σιτεμένη μοσχαρίσια σπαλομπριζόλα
(Tomahawk - 1200γρ)**

με κόκκαλο στη σχάρα

με πατάτες baby και ψητά λαχανικά

Aged beef Tomahawk steak (1200gr)

Grilled tomahawk steak with baby
potatoes and grilled vegetables

€ 85.00

Σταβλίσια μπριζόλα χοιρινή

(Tomahawk)

με ψητά λαχανικά & πατάτες baby

Stable pork steak

(Tomahawk)

with grilled vegetables & baby potatoes

€ 24.00

ΚΑΤΙ ΑΠΟ ΑΣΙΑ • TASTES 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

€ 18.00

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 αβοκάντο, τσίλι, νεκταρίνι, λάιμ και
σαλάτα μεσκλάν

Tuna tartar

with avocado, chili, nectarine, lime and mes-
clun salad

€ 22.00

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

€ 22.00



Poke bowl

ανάμεικτα λαχανικά, φρούτα & ρύζι ατμού

Poke bowl

mixed vegetables, fruit & steamed rice

€ 14.00

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ • DESERTS

Τιραμισού
Tiramisu

€ 9.00

Κρέμ μπρουλέ
Crème Brulet

€ 8.50

Τσίζ κέικ
Cheese cake

€ 9.00

Μπακλαβάς
με παγωτό τριαντάφυλλο
Famous Greek Baklavas
with rose ice cream

€ 11.00

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

€ 9.00

Πανακότα
με μαστίχα, πορτοκάλι & φράουλα
Panacotta
with mastic, orange & strawberry

€ 8.00



Κανταΐφι με φιστίκια Αιγίνης
με παγωτό καϊμάκι
& μαρμελάδα φρούτα του δάσους
Kandaifi with pistachios
with cream ice cream & forest fruit jam

€ 11.00

Λέμον πάι
Lemon pie

€ 9.00

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

€ 9.80

Μηλόπιτα
κέικ με καραμελωμένα μήλα
και παγωτό καραμέλα
Apple pie
cake with caramelized apples
and caramela ice cream

€ 9.80

Παύλοβα
Pavlova

€ 11.00

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

€ 3.00 / μπάλα - scoop

Φρουτοσαλάτα
Mixed Fruit Salad

€ 8.00



*Bon
Appetit*