



RESTAURANT

Ορεκτικά/ Appetizers

Μοσχαρίσιο ταρτάρ με πούδρα φουά γκρα
και μαγιονέζα τρούφας

**Beef tartar with foie gras powder
and truffle mayo** 24.00€

Πικάντικα κεφτεδάκια σχάρας

Spicy, grilled meatballs 15.00€

Ριζότο με επιλεγμέναμανιτάρια εποχής

Risotto with selection of seasonal mushrooms 15.00€

Ψητή μελιτζάνα με τομάτα, φέτα, μυρωδικά

Grilled eggplant with tomato, feta cheese, herbs 15.00€

Μανιτάρια σχάρας με ψητό ταλαγάνι
και καραμελωμένα κρεμμύδια

**Grilled mushrooms with talagani cheese
and caramelized onions** 16.00€

Μπρουσκέτα με τομάτα, ανθότυρο και βασιλικό

Bruschetta with tomato, anthyros cheese and basil 14.00€

Μανιτάρια σοτέ με ροκφόρ και θυμάρι

Sauteed mushrooms with roquefort and thyme 16.00€

Μπουράτα σε χόμα από παξιμάδι χαρουπιού,
τοματίνια και βασιλικό

**Burrata on top of date nut, cherry tomatoes
and basil** 15.00€

Γαρίδες σχάρας με σαλάτα αβοκάντο και ντοματίνια

Grilled shrimps with avocado salad and cherry tomatoes 24.00€

Μπρουσκέτα ολικής με σολομό, αβοκάντο
και tartar sauce

**Wholegrain bruschetta with salmon, avocado
and tartar sauce** 16.00€

Πλατώ με ποικιλία τυριών

Cheese selection platter 23.00€

Σαλάτες/ Salads

Χωριάτικη Σαλάτα

Greek salad 13.00€

Πράσινη, τραγανή σαλάτα με κοτόπουλο, ντοματίνια, παρμεζάνα, ελαφριά sauce μαγιονέζας

Crispy, green salad with chicken, cherry tomatoes, parmesan, light mayonnaise sauce 14.00€

Σαλάτα από καρδιές μαρουλιού, αβοκάντο, γαρίδες, dressing μοσχολέμονου

Salad with lettuce hearts, avocado, shrimps, lime dressing 14.00€

Σαλάτα με τοματίνια, ψητή μελιτζάνα, πιπεριά φλωρίνης, παξιμάδι, ανθότυρο

Salad with cherry tomatoes, grilled eggplant, Florina pepper, rusk, anthotyros cheese 14.00€

Σαλάτα με iceberg, ραντίσιο με καρέ τομάτας, γραβιέρα Κρήτης και ντρέσινγκ βασιλικού

Salad with iceberg, radish with diced tomato, Cretan gruyere and basil dressing 13.00€

Premium και Ξηρής ωρίμανσης/ Premium and Dry aged Beef*

Fillet steak (240gr) 41.00€

Rib-eye steak (340gr) 41.00€

Tomahawk steak (1000gr) 95.00€

Striploin steak (550-650gr) 48.00€

Surf and Turf

(Βοδινό Φιλέτο με μισό αστακό/ Fillet steak with half lobster) 63.00€

Κυρίως Πιάτα/ Main Dishes

Τραγανή χοιρινή πανσέτα

Crispy pork belly 20.00€

Αρνίσια παιδάκια γαλλικής κοπής

Lamb chops frenched 20.00€

Μοσχαρίσια παιδάκια γάλακτος

Veal short ribs 21.00€

Κοτοπουλάκι (ολόκληρο)

Poussin chicken (whole) 21.00€

Black Angus κλασικό burger με τυρί

Black Angus classic cheeseburger 17.00€

Black Angus burger με τυρί, μπέικον και μαγιονέζα τρούφας

Black Angus burger with cheese, bacon and truffle mayonnaise 18.00€

Λιγκουίни με ραγού από μοσχάρι Black angus σε ελαφριά σάλτσα τομάτας

Linguini served with beef ragout (Black Angus) in light tomato sauce 19.00€

Φιλέτο σολομού/ **Salmon steak** 24.00€

Αστακός σχάρας (ολόκληρος)/ **Grilled lobster (whole)** 49.00€*

Κάθε steak και κυρίως πιάτο σερβίρεται με μια σάλτσα της επιλογής σας. (Πιπεριού, σαφράν, καπνιστή μπάρμπεκίου, μουστάρδας, Μπεαρνέζ, ροκφόρ)

Every steak and main dish is served with one sauce of your choice. (Pepper, Saffron, Smoked BBQ, Mustard, Bearnaise, Roquefort)

Συνοδευτικά/ Side Dishes

Φρέσκιες τηγανητές πατάτες French fries	4.00€
Διπλοτηγανισμένες χωριάτικες πατάτες Twice-cooked rustic fries	6.00€
Λαχανικά σχάρας Grilled vegetables	6.00€
Πουρές πατάτας με άρωμα τρούφας Mashed potatoes aromatized with truffle	6.00€
Λαχανικά βουτύρου Buttered vegetables	6.00€
Σαλάτα ρόκας Rocket salad	5.00€
Πράσινη σαλάτα Green salad	5.00€
Ντοματίνια με φρέσκο βασιλικό και παλαιωμένο βαλσάμικο Cherry tomatoes with fresh basil and aged balsamic vinegar	6.00€

Επιδόρπια/ Desserts

Red velvet υγρό κέικ, αρωματισμένο με μαστίχα. Συνοδεύεται από παγωτό σοκολάτα gianduja Red velvet liquid cake, aromatized with mastiha. Served with gianduja chocolate ice cream	15.00€
Σφαίρα gianduja με θρυμματισμένο φουντούκι, dulcey καραμέλα με ανθό αλατιού Gianduja sphere with crumbled hazelnut, dulcey caramel with fleur de sel	15.00€
Millefeuille Banoffee με φύλλο σφολιάτας, μπανάνα, λευκή κρέμα βανίλιας, απαλή κρέμα καραμέλας, toffee με ανθό αλατιού Millefeuille- Banoffee with flaky pastry, banana, white vanilla cream, soft caramel cream, caramel toffee with fleur de sel	15.00€
Cheesecake απαλής κρέμας τυριού, αρωματισμένη με λεμόνι και καραμελωμένο ανανά με θυμαρίσιο μέλι Soft cream Cheesecake, aromatized with lemon and caramelized pineapple and honey from thyme	15.00€
Τάρτα αμυγδάλου με κρέμα αζελία, αρώματα καφέ και καραμέλα πραλίνας φουντουκιού Almond tarte with azelia cream, coffee aromas and praline caramel	15.00€
Πλατώ από φρέσκα φρούτα εποχής Fresh seasonal fruit platter	15.00€
Ποικιλία παγωτών και σορμπέ Ice cream and sorbet	4.50€/ scoop

*Εξτρα χρέωση για πελάτες με ημιδιατροφή/ Extra charge for guests on half-board
Παρακαλούμε ενημερώστε μας σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας πριν την παραγγελία σας
Please inform us in any case of allergy or intolerance, before you place your order