

MENU

Προζυμένιο Καρβελάκι / Ελαιόλαδο / 4.5

Παντζάρι / Γαλομυζήθρα / Vinaigrette Μπαχαρικών / 11.5

Ψητή Κολοκύθα / Miso Glaze / 12

Κουνουπίδι Tempura / Μέλι / 11.5

Νιόκι / Μανιτάρια / Αρσενικό Νάξου / 15

Μοσχαρίσιο Tartare / Τρούφα / 15.5

Καπνιστή Πέστροφα / Ajo Blanco / Μαρούλι / 12.5

Ραβιόλι / Ανθότυρο / Τρούφα / 16.5

Μάγουλα Iberico / Γλυκοπατάτα / Πίκλα Κρεμμύδι / 18

Angus Bavette NZ (250γρ.) / 29

Desserts

Ganache 60% Κακάο / Φουντούκι / 8

Clafoutis / Crème Anglaise / 9

Cheese List

Γραβιέρα Μακράς Ωρίμανσης (κατσικίσιο, Κρήτη) / 6

Μεριαρένο (αιγοπρόβειο, Κάσος) / 6.5

Καρίκι (αγελαδινό, Τήνος) / 8

Παλαιωμένη Gouda (αγελαδινό, Ολλανδία) / 7.5

Ubrico (αγελαδινό, Βένετο, Ιταλία) / 6.5

*Τα τυριά σερβίρονται σε μερίδες των 50 γραμμαρίων

MENU

Sourdough Bread / Olive Oil / 4.5

Beetroot / Galomyzithra / Spices Vinaigrette / 11.5

Roasted Pumpkin / Miso Glaze / 12

Cauliflower Tempura / Honey / 11.5

Gnocchi / Mushrooms / Arseniko Cheese / 15

Beef Tartare / Truffle / 15.5

Smoked Trout / Ajo Blanco / Charred Lettuce / 12.5

Ravioli / Anthotyro / Truffle / 16.5

Iberico Pork Cheeks / Sweetpotato / Red Onion Pickle / 18

Angus Bavette NZ (250gr.) / 29

Desserts

Ganache 60% Cocoa / Hazelnut / 8

Clafoutis / Crème Anglaise / 9

Cheese List

Aged Graviera (goat, Crete) / 6

Meriarenos (goat-sheep, Kassos) / 6.5

Kariki (cow, Tinos) / 8

Aged Gouda (cow, Holland) / 7.5

Ubriaco (cow, Italy) / 6.5

* The cheese is served in portions of 50 grams.

FROM GRAPES TO FEELINGS

		SPARKLING	<u>60ml</u>	<u>125ml</u>	<u>750ml</u>
Limoux, France	Chardonnay-Chenin , <i>Baburu</i> , Aubert & Mathieu, NV	-	8	39	
		WHITES			
Drama	Kidonitsa , Oenops Wines, 2024	-	8.5	40	
Aigialeia	Chardonnay , <i>Koutsoura</i> , Rouvalis, 2019	-	11	52	
Cephalonia	Zakynthino , <i>Winemaker's Cuvee</i> , Gentilini, 2023	6.5	12	58	
Santorini	Assyrtiko , <i>Grande Reserve</i> , Santo Wines, 2020	7	13.5	67	
Campania, Italy	Fiano di Avellino , <i>Ognostro</i> , Marco Tinessa, 2023	6.5	12	55	
Loire, France	Chenin Blanc , <i>Blanc de Chenin</i> , M&S Bouchet, 2022	-	9	42	
Tokaj, Hungary	Furmint , <i>Tokaj Dry</i> , Royal, 2021	-	8.5	40	
Hunter Valley, AU	Semillon , <i>Mount Pleasant</i> , Estate Grown, 2022	-	9	44	
		ROSES			
Nemea	Malagousia-Agiorgitiko , <i>Throisma</i> , Sellas, 2025	-	7	34	
Provence, France	Cinsault-Grenache , <i>A Flot</i> , Navicelle, 2024	-	9.5	44	
		REDS			
Naoussa	Xinomavro , Athina, 2012	-	11	49	
Thessaloniki	Limnio-Xinomavro , <i>Keramos</i> , Kamara, 2022	5.5	10.5	53	
Domokos	Mavroudi , Gkirlemis, 2022	-	8.5	42	
Puglia, Italy	Negroamaro , <i>Salice Salentino</i> , Posta Piana, 2023	-	8	36	
Corbieres, France	Grenache blend , <i>St Jacques</i> , Max. Magnon, 2023	6.5	12	57	
Rioja, Spain	Garnacha Tinta , <i>La Montesa</i> , Palacios R., 2017	-	9	45	
Valle del Maule, CH	Pais , <i>Salvaje</i> , Bouchon, 2022	5	9	46	
Mclaren Vale, AUS	Cabernet Sauv. , <i>Coppermine Road</i> , d'Arrenberg, 2016	8	15	75	
Western Cape, SA	Shiraz blend , <i>Full Stop Rock</i> , N. Johnson, 2020	-	9.5	45	

	Sweet	<u>60ml</u>
Rhone, France Muscat , Beaume de Venise, M. Chapoutier, 2018		8
Barossa, AU Syrah-Touriga National , The King, Peter Lehmann, 2002		8
	Aperitivo / Spirit	
Aperol Spritz		8
Gin Tonic		8
Negroni		9
Grappa , Sarpa Oro di Poli, Barrique, Jacopo Poli, Veneto, Italy, 60ml		8
Aged Tsipouro , Daraios, Kyparissia, Greece, 60ml		8
Whisky , Scapa, Orkney Islands, Scotland, UK, 60ml		15
	Beers	
Norma , Babel, Lager 330ml		6
Original , Clausthaler 0.0 %, 330ml		5
	Water	
Aqua Panna 750ml		4
Xino Nero 750ml		4

Every wine has a story to tell, and we'd like to be its narrators.

Tuesday - Sunday / 17.30 – 01.00 Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν

αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε σε τρόφιμα.

Please inform the staff about any allergies or intolerances you may have.

Food and beverage manager: **Papatsimpas Michael**

KITCHEN LAST CALL: 23:30 – DRINKS LAST CALL 00:30



