

Live Oysters / Huitres Στρείδια

Fine de Claire (per piece / το κάθε ένα)

Speciale Gillaudeau
(per piece / το κάθε ένα)

Tsarskaya (per piece / το κάθε ένα)

Cold dips / Κρύα Ορεκτικά

Smoked fava V LC GF
Καπνιστή φάβα

Smoked Cod roe dip
Καπνιστός ταραμάς

Tzatziki with fresh ginger V
Τζατζίκι με φρέσκια πιπερόριζα

Eggplant and tahini dip V GF
Μελιτζανοσαλάτα με ταχίνι

Houmous with chickpeas & beans V LC GF
Χούμοι με ρεβίθια και φασόλια

Dips combination (4 types)
Συνδυασμός από Ντιπ (4 είδη)

All cold dips are served with Lebanese pita bread
Όλα τα κρύα ορεκτικά σερβίρονται με Λιβανέζικη πίτα

Salads / Σαλάτες

Quinoa Salad LC N GF
Red and white quinoa blended with aromatic herbs, dry figs, raisins, pine nuts, cucumber cubes, red-yellow-green peppers, fresh baby rocket leaves and feta cheese crumbles
Κόκκινο και λευκό κίνοα ανάμεικτο με αρωματικά βότανα, λιαστά σύκα, σταφίδες, πινόλια, φέτες αγγουριού, κόκκινες-κιτρινες-πράσινες πιπεριές, φύλλα φρέσκιας ρόκας και τυρί φέτα

Golden Sand Coast Salad
Garden greens leaves, grilled chicken, vine ripped red tomatoes, Portobello mushrooms, pomegranate, Pecorino toscano cheese shaves and aged balsamic vinaigrette

Πράσινα φύλλα σαλάτας, κοτόπουλο ψημένο στη σχάρα, ώριμα κόκκινα ντοματίνια,μανιτάρια Portobello, ρόδι, τυρί πεκορίνο Τσκάνης και βινεγκρέτ με παλιωμένο βαλσάμικο ξύδι

Greek Islands Salad V GF
Ripped red tomato cubes, juicy cucumber, red onions slices, Kalamata black olives, radishes, feta cheese, oregano and aromatic olive oil
Ελληνική σαλάτα με κόκκινη ώριμη ντομάτα σε κύβους, ζουμερό αγγουράκι, ελιές Καλαμάτας, ραπανάκια, τυρί φέτα, λεπτές φέτες κόκκινου κρεμμυδιού, ρίγανη και αρωματικό ελαιόλαδο

Love Island Salad V N GF
Green salad leaves with deep fried halloumi cheese in tempura flour, watermelon (upon availability), pomegranate seeds, walnuts and dry figs in balsamic vinaigrette
Πράσινα φύλλα σαλάτας με χαλούμι τεμπούρα, καρπούζι (κατόπιν διαθεσιμότητας), ρόδια, καρύδια και λιαστά σύκα σε βινεγκρέτ από παλιωμένο βαλσάμικο ξύδι

Sunset Salad
Fresh baby rocket leaves, garden green leaves, seasonal fresh fruits, baked goat cheese wrapped in fillo pastry topped toasted sesame seeds and thyme honey
Φρέσκα φύλλα ρόκας, φύλλα πράσινης σαλάτας, εποχιακά φρέσκα φρούτα, κατσικίσιο τυρί σε κρούστα από φύλλο, καβουρδισμένο σπασάμι και μέλι θυμαριού

Aqua Di Mare Salad GF
Fresh baby rocket leaves, garden green leaves, sea wild prawns, Fresh ripped mango, avocado, tomatoes confit and orange vinaigrette
Φρέσκα φύλλα ρόκας, φύλλα πράσινης σαλάτας, άγριες θαλασσινές γαρίδες, ώριμο φρέσκο μάνγκο, αβοκάντο, ντοματίνια κονφίτ και βινεγκρέτ πορτοκαλιού

Small Plates / Μικρά Πιάτα

Gavros Marinatos (Fresh Anchovies) LC GF
Fresh anchovies (Gavros) marinated in citrus juices, salt, vinegar and aromatic herbs. Served with rocket leaves, red peppers Florinis, capers and sesame sauce
Γάυρος μαριναρισμένος σε χυμούς εσπεριδοειδών, αλάτι, ξύδι και αρωματικά βότανα. Σερβίρεται με φύλλα ρόκας, πιπεριές Φλωρίνης, κάπαρη και σάλτσα σπασαμιού

Asian Salmon and Tuna Crudo Small / Large
Cubes of raw salmon and tuna marinated in soya sauce, ginger, yuzu and mirin. Blended with avocado, toasted sesame seeds and sesame oil. Served in a jar with crispy toasts

Φρέσκος ωμός σολομός και τόνος κομμένος σε κύβους, μαριναρισμένος σε σάλτσα σόγιας, πιπερόριζα, χυμό γιούζου (χυμός λεμονιού Ιαπωνίας) και μινρίν (γλυκό σάκε). Αναμειγνύεται με αβοκάντο, καβουρδισμένο σπασάμι και λάδι σπασαμιού. Σερβίρεται σε βάζακι με τραγανά ψωμάκια

Seabass Croquettes
Croquettes from fresh Mediterranean seabass on a bed of smoked cod roe dip
Κροκέτες από φρέσκο λαυράκι Μεσογείου σερβιρισμένες σε στρώμα από καπνιστή ταραμοσαλάτα

Santorini Fava Croquettes V
Mouth melting croquettes made from Santorini's fava. Served with onion marmalade
Εύγευστες κροκέτες από φάβα Σαντορίνης. Σερβίρονται με μαρμελάδα κρεμμυδιού

Mussels Provencal LC GF
Fresh black mussels in a light tomato and white wine broth flavoured with onion, garlic, fresh basil and thyme
Φρέσκα μαύρα αχνιστά μύδια σε ένα ελαφρύ ζωμό από σάλτσα ντομάτας, λευκό κρασί, κρεμμύδι, σκόρδο, φρέσκο βασιλικό και θυμάρι

Thai Style Black Mussels GF
Fresh black mussels in aromatic coconut milk, ginger and lemongrass broth
Αχνιστά μαύρα φρέσκα μύδια σε αρωματικό ζωμό από γάλα καρύδας, φρέσκα πιπερόριζα και λεμονόχορτο

Octopus Nicoise LC GF
Grilled octopus on a finely diced nicoise style salad and sprinkled with a yuzu flavored dressing
Χταπόδι στην σχάρα σε στρώμα ψιλοκομμένης σαλάτας τύπου νισουάζ και αρωματισμένο με χυμό από γιούζου

Spiced Mediterranean Calamari
Deep fried calamari flavoured with paprika, coriander and fennel seeds. Served with yuzu tartar sauce
Καλαμάρι τηγανιτό, αρωματισμένο σε πάπρικα, σπόρους κόλιανδρου και μάραθου. Σερβίρεται με σάλτσα ταρτάρ αρωματισμένη με χυμό γιούζου

Baby Calamari And Smoked Ricotta
Fresh grilled baby calamari on top of lime flavoured smoked ricotta cheese, lemon zest and a mirin-soya blend. Garnished with radishes, fresh fennel and spring onions
Φρέσκο μικρό καλαμάρι στη σχάρα σε στρώμα από καπνιστή ρικότα αρωματισμένη με χυμό από γλυκολέμονο, ξύσμα από λεμόνι και ζωμό από σάλτσα σόγιας και μινρίν (γλυκό σάκε). Γαρνίρεται με ραπανάκια, φρέσκα μαραθόριζα και φρέσκα κρεμμυδάκια

Halloumi On The Charcoal Rocks V GF
Grilled village halloumi with grilled poached pear and fig marmalade
Χωριάτικο χαλούμι στη σχάρα με αχλάδι ποσέ στη σχάρα και μαρμελάδα σύκου

Fried Baby Prawns
Deep fried baby prawns with fresh ginger, soya sauce and lime juice
Τηγαντές μικρές γαρίδες με χυμό από σάλτσα σόγιας, φρέσκια πιπερόριζα και γλυκολέμονο

Atherina
Crispy fried baby smelt served with a yuzu dashi
Τραγανή τηγαντή αθερίνα με ζωμό από χυμό γιούζου

Flaming provolone Cheese
Matured provolone cheese flamed with aged brandy
Φλεγόμενο ωριμασμένο τυρί προβολονε με παλιωμένο μπράντι

Mozzarella buffalo
Refreshing Fresh mozzarella made from buffalo milk over a bed of ripped red tomatoes, tomatoes kumato and confit tomatoes. Drizzled with aged balsamic vinegar reduction and garnished with fresh basil leaves, fresh baby rocket, crispy foccacia bread, virgin olive oil and smoked salt
Δροσιστική φρέσκα μοτσαρελα από βουβαλίσιο γάλα σε στρώμα από κόκκινες ώριμες ντομάτες, ντομάτες κουματο και ντομάτες κονφί. Ραντισμένη με γλασο από παλιωμένο βαλσαμικό ξύδι και γαρνίρεται με φρέσκα φύλλα βασιλικού, φύλλα νεαρής ρόκας, τραγανό ψωμί foccacia, παρθένο ελαιόλαδο και καπνιστό αλάτι

Pasta / Ζυμαρικά

Sakura Prawns Orzotto
Orzotto with sakura prawns, in a tomato and cream sauce flavoured with fresh basil
Κριθαρότο με γαρίδες σακούρα, σε κρεμώδη σάλτσα ντομάτας αρωματισμένη με φρέσκο βασιλικό

Spaghetti Ai Fruitti Di Mare
Freshly cooked spaghetti blended with a variety of fresh seafood like prawns, mussels, octopus, squid, oyster in an Italian style tomato sauce sprinkled with lemon zest and aromatic herbs like basil and thyme
Φρεσκοβρασμένα σπαγγέτι ανάμεικτα με ποικιλία θαλασσινών όπως γαρίδες, μύδια, χταπόδι, καλαμάρι, στρείδι σε Ιταλική σάλτσα ντομάτας, ξύσμα λεμονιού και αρωματικά βότανα όπως βασιλικός και θυμάρι

Linguine All`Agljo, Olio E Gamberetti
Freshly cooked Italian linguine with prawns, garlic, olive oil, sundried tomatoes and freshly chopped parsley
Φρεσκοβρασμένα λινγκουίνι με γαρίδες, σκόρδο, ελαιόλαδο, λιαστές ντομάτες και φρέσκο ψιλοκομμένο μαϊντανό

Penne All' Arrabiata (S) V
Freshly cooked penne in a spicy and garlic Italian tomato sauce
Φρεσκοβρασμένες πέννες σε καυτερή Ιταλική σάλτσα ντομάτας με σκόρδο

Spaghetti Al Ragù
A full flavor beef minced sauce with aromatic herbs, fresh tomato and fresh cream sauce blended with freshly cooked spaghetti
Μοναδική σάλτσα γεμάτη γεύση και αρώματα από βοδινό κιμά, φρέσκια ντομάτα και κρέμα. Ανακατεμένη με φρεσκοβρασμένα σπαγγέτι

Linguine Caprese
Freshly cooked Linguine with pesto sauce, fresh mozzarella, sundried tomatoes, cherry tomatoes, baby rocket and basil chiffonade
Φρεσκοβρασμένα λινγκουίνι σε σάλτσα πεστο, φρέσκια μοτσαρέλα, λιαστές ντομάτες, ντοματίνια, φύλλα μικρής ρόκας και σιφονάτ βασιλικού

Beach Burger 250gr/γρ

High Quality burger patty made from USDA Prime meat and Kobe (wagyu) beef meat trimmings served in a brioche bun and accompanied by French fries
Μπιφτέκι από εξαιρετικής ποιότητας κιμά USDA Prime και Kobe(wagyu) βοδινό. Σερβίρεται σε ψωμάκι μπριός και συνοδεύεται από τηγανητές πατάτες

Gourmet Burgers / Μπιφτέκια Γκουρμε 170gr/γρ

Dry Aged Beef Burger

Burger patty out of dry aged minced beef, cooked to your preference, served in brioche bun and French fries
Μπιφτέκι από βοδινό ωριμασμένο σε ξηρό θάλαμο, ψημένο αναλόγως προτίμησης. Σερβίρεται σε ψωμάκι μπριός και τηγανητές πατάτες

Smoked Chipotle Beef Burger

Burger patty out of minced beef and chipotle pepper cooked to your preference, served in brioche bun and French fries
Μπιφτέκι από βοδινό κιμά και πιπέρι τσιπολτέ, ψημένο αναλόγως προτίμησης. Σερβίρεται σε ψωμάκι μπριός και τηγανητές πατάτες

Truffle Beef Burger

Burger patty out of minced beef and truffle cooked to your preference, served in brioche bun and French fries
Μπιφτέκι από βοδινό κιμά και τρούφα, ψημένο αναλόγως προτίμησης. Σερβίρεται σε ψωμάκι μπριός και τηγανητές πατάτες

Burger Duo

Try two different tastes of burgers: Dry aged and Chipotle. All served in brioche buns and French fries
Δοκιμάστε δυο διαφορετικές γεύσεις από μπιφτέκια: Ωριμασμένο σε ξηρό θάλαμο και Τσιπολτέ). Σερβίρονται όλα σε ψωμάκι μπριός και τηγανητές πατάτες

Add to your Burger / Εμπλουτίστε το Μπιφτέκι σας

Mozzarella Cheese

Τυρί Μοτσαρέλα

Bacon / Μπέικον

Onion marmalade

Μαρμελάδα κρεμμύδι

Side Orders / Συνοδευτικά

French Fries V

Τηγανητές πατάτες

Jacket Potato V LC

Πατάτα φούρνου

Steam vegetables in jar V LC

Λαχανικά ατμού σε βαζάκι

Wild rice with roasted nuts V N

Άγριο ρύζι με καβουρδισμένους ξηρούς καρπούς

Side Salad V LC

Μικρή σαλάτα

Large Plates / Μεγάλα Πιάτα

Rib Eye Steak (300gr)

Black Angus Rib Eye Steak (grilled to your preference). Accompanied with fresh Portobello mushroom, grilled tomato with parsley crust and potatoes
«Black angus» βοδινή μπριζόλα χωρίς κόκκαλο (ψημένη στη σχάρα αναλόγως προτίμησης). Συνοδεύεται με μανιτάρι Πορτομπέλο, ντομάτα στη σχάρα με κρούστα μαϊντανού και πατάτες

Grilled Chicken Breast LC GF

Grilled marinated chicken with wild rice and steamed vegetables in a jar flavoured with thyme and olive oil
Μαριναρισμένο κοτόπουλο στη σχάρα, σερβίρεται με άγριο ρύζι και λαχανικά ατμού σε βαζάκι αρωματισμένα με θυμάρι και ελαιόλαδο

Sriracha Prawns

Grilled Sea wild prawns marinated in sriracha sauce and lemongrass on a bed of wild rice and sided with green salad and sriracha sauce
Άγριες γαρίδες σχάρας μαριναρισμένες σε σάλτσα σριράτσα και λεμονόχορτου σε στρώμα από άγριο ρύζι. Σερβίρονται με πράσινη σαλάτα και σάλτσα σριράτσα

Pork Fillet Medallions

Pork Fillet Medallions in red wine and honey jus. Served with butter glazed carrots and potatoes
Μετάλλιον από χοιρινά φιλετάκια σε σάλτσα από κόκκινο κρασί και μέλι. Συνοδεύεται με καρότα γλασέ σε βούτυρο και πατάτες

Miso Seabass

Miso marinated seabass fillet with smoked fava foam, pickled red onions and ginger. Served in a sauce of champagne, mirin and yuzu
Μαριναρισμένο φιλέτο λαυράκι σε σάλτσα από μίσο, με καπνιστό αφρό φάβας, τουρσί από κόκκινο κρεμμύδι και πιπερόριζα. Σερβίρεται με σάλτσα από σαμπάνια, μίριν (γλυκό σάκε) και γιούζου

Cedar Plank Salmon

Fresh Salmon Roasted on a cedar plank infused with its aroma served with wild rice and vegetables confit
Φρέσκο σολομός ψημένος σε σανίδι από κέδρο αρωματισμένος από αυτό. Σερβίρεται με άγριο ρύζι και λαχανικά κονφι

Curry lime Chicken skewer

Chicken skewers marinated in curry, lime juice, ginger, lemon grass and honey. Cooked on charcoal and sprinkled with fresh coriander. Served over a bed of wild rice and vegetables.

Σουβλάκι κοτόπουλο μαριναρισμένο σε κάρυ, χυμό από μοσχολέμονο, ζιζιμηρι, λεμονόχορτο και μέλι. Ψημένο στη σχάρα πασπαλισμένο με φρέσκο κόλιαντρο. Σερβίρεται σε στρώμα από άγριο ρύζι και λαχανικά

Live Lobster

(κάθε 100γρ. / per 100 grams)

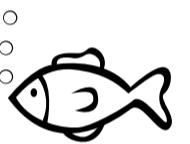
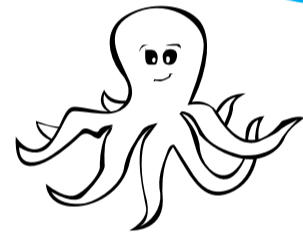
Choices: Steamed, Grilled or with Pasta

Φρέσκος Αστακός. Επιλογές: Στον ατμό, Στη σχάρα ή με Ζυμαρικά



Kids Menu

Παιδικό Μενού



Spaghetti Al Ragù

Spaghetti with minced beef, fresh cream and tomato sauce
Σπαγγέτι με βοδινό κιμά, φρέσκια κρέμα και σάλτσα ντομάτας

Spaghetti Napolitano V LC

Spaghetti with tomato sauce
Σπαγγέτι με σάλτσα ντομάτας

Chicken Nuggets

Fried chicken nuggets with fried potatoes
Τηγανητές μπουκιτσες από κοτόπουλο με τηγανητές πατάτες

Calamari

Crispy fried calamari with French fries tomato and cucumber
Τραγανό τηγανητό καλαμαράκι με τηγανητές πατάτες, ντομάτα και αγγουράκι

