



Κρύα Ορεκτικά Cold Appetizers

Χούμους
πολτοποιημένα ρεβίθια με παραδοσιακό ταχίνι,
λεμόνι και άρωμα σκόρδου

GF V

Hummus
lemon & garlic scented smashed chickpeas with
traditional tahini cream

Τζατζίκι
γιαούρτι χαμηλών λιπαρών,
σκόρδο & αγγούρι

GF V

Tzatziki
low fat yoghurt, garlic
& cucumber

Μελιτζανοσαλάτα
αργομαγειρεμένη μελιτζάνα, μαϊντανός
& σκόρδο

GF V

Melitzanosalata
slow-cooked eggplant, parsley & garlic

Φάβα Σαντορίνης
κρέμα από φάβα Σαντορίνης με κρεμμύδι
και λεμόνι

GF V

Fava from Santorini
fava bean cream with onion and lemon

Ταραμάς
φρέσκο ντιπ από αυγά ψαριού με ελαιόλαδο

Taramas
freshly prepared fish roe dip with olive oil

Ποικιλία ντιπ
ποικιλία με ταραμά, τζατζίκι, φάβα
και μελιτζανοσαλάτα

GF V

Spreads Combo
Variety with taramas, tzatziki,
fava & melitzanosalata

Μπρουσκέτα Νάπολης
μπρουσκέτα με ντομάτα, μοτσαρέλα, σκόρδο
και φύλλα βασιλικού

V

Napolitan Bruschetta
tomatoes, mozzarella, garlic & fresh basil

ψωμί ανά άτομο / Bread per person

Ελληνικό ελαιόλαδο 50 ml & ξύδι 50ml
κατόπιν ζήτησης

Greek olive oil 50ml / Vinegar 50ml upon request

Ζεστά Ορεκτικά

Hot Appetizers

Κολοκυθοκεφτέδες
τηγανητοί κεφτέδες από βιολογικά
κολοκυθάκια, αρωματικά από τον κήπο μας,
σερβιρισμένοι με γιαούρτι αρωματισμένο
με λεμόνι

Ⓥ

Kolokithokeftedes
fried organic zucchini balls, garden herbs, served
with lemon flavored yoghurt

Γαρίδες Σαγανάκι
μεσογειακές γαρίδες, φέτα, σάλτσα από φρέσκες
ντόπιες ντομάτες αρωματισμένη με ούζο

Shrimp Saganaki
Mediterranean shrimps, feta cheese,
fresh local tomato sauce flavored with ouzo

Ψητό Χταπόδι
μανιτάρια Champignon, κάπαρη Τήνου
και σάλτσα από παλαιωμένο ξύδι

Grilled Octopus
champignon mushrooms, capers from Tinos
island & aged vinegar sauce

Ψητή φέτα Λήμνου
με πράσινες πιπεριές, ντομάτα,
ξηρή ρίγανη & καυτερό μπούκοβο

Ⓥ

Baked feta cheese from Limnos
with green peppers, tomatoes, dry oregano
& spicy "boukono" pepper

Μύδια Dijon
φρέσκα μύδια ημέρας σοταρισμένα σε ζωμό
μουστάρδας και λεμονόχορτου

Dijon Mussels
fresh mussels catch of the day sautéed
in a mustard & lemongrass stock

Μύδια αχνιστά
φρέσκα μύδια ημέρας σοταρισμένα σε σάλτσα
κρασιού, με έγχυση αρωματικών

Steamed Mussels
fresh mussels catch of the day sautéed in a herb
infused wine sauce

Ψητά λαχανικά με χαλούμι
grilled veggies with haloumi cheese

Τηγανιτό Καλαμάρι
Ελληνικό καλαμάρι Αιγαίου τηγανητό σε χρυσή
κρούστα, με σπιτική σάλτσα αϊολί

Deep Fried Calamari
Greek Aegean squid pan-fried in a golden crust,
homemade aioli sauce

Ψητό Καλαμάρι
Ελληνικό καλαμάρι Αιγαίου μαριναρισμένο
με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, στο γκριλ

Grilled Calamari
Greek Aegean squid marinated with extra virgin
olive oil on the grill

Τραγανές Τηγανητές Πατάτες
σπιτικές έξτρα τραγανές από τη Νάξο

Ⓥ

Crispy Fries
homemade extra crispy fries
from Naxos island

Πατάτες με Τρούφα και Παρμεζάνα
σπιτικές έξτρα τραγανές τηγανητές πατάτες
Νάξου, κρέμα τρούφας και τριμμένη παρμεζάνα

Ⓥ

Truffle & Parmesan Potatoes
homemade extra crispy fries from Naxos island,
truffle cream & grated parmesan

Σαλάτες Salads

Χωριάτικη
βιολογικές ντομάτες, αγγούρι, πράσινη πιπεριά,
ξερό κρεμμύδι, κάπαρη, παξιμαδάκι κρίταμος,
ρίγανη και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

(V)

Greek Salad

feta cheese, organic tomatoes, cucumber, green
peppers, dry onions, capers, "kritamos" rusk,
oregano & extra virgin olive oil dressing



Πράσινη σαλάτα
με κατσικίσιο τυρί αποξηραμένα σύκα,
κουκουνάρι, σως γκρεϊπφρουτ

(GF) (V)

Green salad

with goat cheese dried figs, pine nuts,
grapefruit juice



Caesar's

iceberg & μαρούλι, τραγανό μπέικον,
κοτόπουλο αναθρεμμένο με καλαμπόκι,
κρουτόν φοκάτσια, νιφάδες παρμεζάνας,
ψημένο ζαμπόν και dressing σαρδέλας

Caesar's Salad

iceberg lettuce, crispy bacon, corn fed chicken,
focaccia croutons, parmesan flakes & baked ham
with anchovies dressing



Σαλάτα με baby σπανάκι, ρόκα, λιαστή ντομάτα,
flakes παρμεζάνας, sauce ελαιόλαδου με
βαλσάμικο

Salad with baby spinach, rocket, sun-dried tomato,
parmesan flakes, olive oil with balsamic



Κινόα

ψιλοκομμένες ντομάτες, φρέσκο κρεμμυδάκι,
δυόσμος, αβοκάντο, αγγούρι, χυμός λεμονιού
και ελαιόλαδο

(GF) (V)

Quinoa

chopped tomatoes, green onion, mint, avocado,
cucumber, lemon & olive oil dressing



Καλοκαιρινή σαλάτα

Γαλλική σαλάτα, σταφύλι, κουκουνάρι, κρουτόν,
παρμεζάνα, βινεγκρέτ μουστάρδας

Summer salad

French salad, grapes, pine nuts, croutons,
parmesan cheese, mustard vinaigrette

Ζυμαρικά Pasta

Αραμπιάτα σπαγγέτι
ντοματίνια, σκόρδο και τσίλι

(V)

Arrabbiata Spaghetti
cherry tomatoes, garlic, chili



Σπαγγέτι με ντομάτα, βασιλικό
και μοτσαρελα

(V)

Spaghetti with Tomato,
Basil & mozzarella



Πένες με μπουκιές κοτόπουλου
ποικιλία λαχανικών με πλούσια κρεμώδη
σάλτσα παρμεζάνας

Chicken Bites Penne

corn fed chicken mixed veggies in a rich & creamy
parmesan sauce



Ταλιατέλες μεμανιτάρια Porcini
κρεμώδης σάλτσα, βούτυρο & λάδι τρούφας

(V)

Porcini Mushrooms Tagliatelle
creamy sauce, butter & truffle oil



Λινγκουίνι με Ελληνικά μύδια
επιλογή σάλτσας από φρέσκια ντομάτα
ή λευκή κρεμώδης

Greek Mussels Linguini

choice of fresh tomato sauce or white creamy
sauce



Σπαγγέτι με γαρίδες tiger
φρέσκες ντομάτες, ζωμός μπισκ, μαϊντανός
& κρασί Μοσχάτο

Tiger Shrimp Spaghetti

fresh tomatoes, bisque stock, & moscato wine
sauce



Αστακομακαρονάδα
ντομάτες κονφί, σάλτσα μπισκ, σκόρδο
και μαϊντανός

Lobster Pasta

lobster, tomatoes confit, bisque sauce,
garlic

Risotto

Γαρίδες μεσογειακές
κρέμα γάλακτος & θυμάρι
Mediterranean Shrimps
lemon zest, thyme & grappa

Τρούφα και μανιτάρια porcini
λάδι τρούφας και dry martini
Truffle Porcini Mushrooms
truffle oil & dry martini

Αστακός με σως σαφράν
Μεσογειακή αστακοουρά,
σάλτσα μπισκ και αρωματικά
Mediterranean lobster with saffron sauce
lobster tail, bisque sauce & herbs

Chef's choice

Μοσχαρίσια φιλετάκια με μανιτάρια Porcini,
πουρέ πατάτας με λάδι τρούφας
και μαϊντανό
Beef Cuts, porcini mushrooms, truffle oil
& parsley mashed potatoes

Φιλετάκια κοτόπουλου, ψημένο πράσο, άγρια
μανιτάρια και ρύζι Jasmine με αρωματικά
Chicken Fillets, sautéed leek, wild mushrooms
& Jasmine rice with herbs

Στη σχάρα Grill

Μπιφτέκι σχάρας
φρέσκος μοσχαρίσιος κιμάς, αρωματικά
και μπαχαρικά
Beef Burger
freshly ground beef, herbs & spices

...με κρεμώδη σάλτσα ροκφόρ
...with roquefort creamy sauce

Φιλέτο σχάρας ΗΠΑ
εκλεκτή επιλογή μοσχαρίσιου φιλέτου
USA fillet Steak
premium choice of beef tenderloin

Κοτόπουλο φιλέτο
κοτόπουλο αναθρεμμένο με καλαμπόκι,
αρωματισμένο με δενδρολίβανο
Chicken Fillet
corn-fed chicken scented with rosemary

Μπριζόλα t-bone
T-bone steak

Ψαριά της ημέρας
επιλογή από την ψαριά της ημέρας με
σοταρισμένα λαχανικά

Catch of The Day
selection of our daily catch served
with sautéed veggies

Σολομός στη σχάρα
φιλέτο Νορβηγίας
και ψητά μαριναρισμένα λαχανικά
Grilled Salmon
Norwegian fillet
with grilled veggies

Συνοδευτικά (επιλογή) Sides (choice of)

Πουρές πατάτας με μαϊντανό
Parsley mashed potatoes

Φρέσκες τηγανητές πατάτες Νάξου
Fresh fries from Naxos

Ψητά λαχανικά
grilled veggies

Αρωματικό ρύζι μπασμάτι με μπαχαρικά
Basmati rice with spices

Επιδόρπια

Desserts

Banoffee

Με κρέμα και σως νουτέλα

Banoffee Pie
with whipped cream & nutella sauce

Brownie με καρύδια

Συνοδεύεται με παγωτό βανίλια

Brownies choco & walnuts
served with vanilla ice cream

Κοοm πιατέλα φρούτων

επιλογή εποχιακών καλοκαιρινών φρούτων

Koom Fruit Platter
choice of seasonal summer fruits

Κατεψυγμένα: καλαμάρι, αστακός, σολομός

Χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο από την Κρήτη

Παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο σας σε περίπτωση αλλεργίας ή ειδικών
διατροφικών αναγκών

Αγορανομικός υπεύθυνος: Χρήστος Μοδές

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν ΦΠΑ,
δημοτικό φόρο και σέρβις

Φόρμες παραπόνων διαθέσιμες δίπλα στην είσοδο

Frozen: squid, lobster, salmon

We use Extra Virgin Olive Oil from Crete

Please inform your waiter if you have any food allergies or dietary needs

Responsible for regulatory compliance: Christos Modes

All prices are in euros and include VAT – Municipal Tax – Service

Complaint forms are available near the entrance

