



~ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ~

Ψωμί	3.00
Μπρουσκετάκια	
• γαρίδα*, πιπεριά Φλωρίνης & χαβιάρι** (4 τεμ.)	12.00
• γάυρος μαρινάτος (4 τεμ.)	10.00
Μους ταραμά	8.00
Αρωματισμένο καλαμάρι* πάνω σε ζυμωτό ψωμί με σάλτσα αγιολί	14.00
Καπνιστό σκουμπρί πάνω σε ζυμωτό ψωμί, χούμους ρεβυθιού, πίκλα κόκκινου κρεμμυδιού & αμύγδαλο	13.00
Λουκάνικο chorizo (200gr) με μέλι & κόκκινο κρασί	12.00
Χταπόδι* με σπαστή πατάτα & καραμελωμένο κρεμμύδι	18.00
Χέλι καπνιστό (100gr) με πράσινη φάβα	17.00
Πορφύρες σε λαδόξυδο	12.00

~ ΣΑΛΑΤΕΣ ~

Caprese • Burrata (125gr), prosciutto με τρούφα & πέστο βασιλικού	18.00
Caesar με ψάρι πανέ, crispy μπέικον, σπιτικά κρουτόν & τριμμένη παρμεζάνα	17.00

~ ΝΤΕΛΙΚΑΤΕΣΕΝ ~

Prosciutto με τρούφα (100gr)	15.00
Jamón ibérico (60gr)	16.00

~ RAW BAR ~

Ceviche τσιπούρας	18.00
Ταρτάρ τόνου* με spicy mayo και σάλτσα yuzu-τρούφας	18.00
Σασίμι από ψάρι ημέρας με σάλτσα	19.00



~ ΣΤΡΕΙΔΙΑ ~

Ωμά ανά τεμάχιο ...	5.50
Moscow ωμά (5 τεμ.) (με sour cream και χαβιάρι**)	29.00
Pacific Ocean ωμά (5 τεμ.) (με μάνγκο και μαρμελάδα τσίλι)	29.00
Rockefeller ψητά (5 τεμ.) (με σπανάκι και κρέμα παρμεζάνας)	29.00
Spicy Tequila ψητά (5 τεμ.) (με βούτυρο πάπρικας, mezcal και παρμεζάνα)	29.00

ΠΙΑΤΕΛΑ 2 ΑΤΟΜΩΝ ... 45.00

4 γαρίδες*, 2 στρείδια, σαλάτα καβούρι, φρέσκο χτένι, σολομός μαριναρισμένος, αβγά πέστροφας

ΠΙΑΤΕΛΑ 4 ΑΤΟΜΩΝ ... 75.00

8 γαρίδες*, 4 στρείδια, σαλάτα καβούρι, φρέσκο χτένι, σολομός μαριναρισμένος, μύδια σε λαδόξυδο, πορφύρες, αβγά πέστροφας



GREY GOOSE
VODKA

~ VODKA GREY GOOSE FAVOURITES ~

Σφηνάκι Bloody Mary με στρείδι ...	8.00
Σφηνάκι vodka Grey Goose με στρείδι Moscow, sour cream & χαβιάρι**	9.00

OYSTER FIESTA ... 70.00

4 ωμά στρείδια, 4 στρείδια Moscow, 4 στρείδια Pacific Ocean & 2 mini vodka Grey Goose

~ TO SHARE IS BETTER ~

Λιγκουίни με αχιβάδες & φούσκα	19.00
Καλαμαράτα με γαρίδες*, καλαμάρι*, μύδια, μανιτάρια, ζωμό θαλασσινών, γκρεμολάτα	22.00
Μαλακή τортίγια με γαρίδες* - μοσχάρι, spicy μπαχαρικά, κρέμα αβοκάντο, risotto de gallo (3 τεμ.)	18.00
Φιλέτο τσιπούρας (200gr) σωτέ σε λευκό κριθαρότο με μάραθο & λεμονοθύμαρο	22.00
Σολομός σχάρας με κρέμα μαραθόριζας & καμένες κορυφές μπρόκολου	24.00
Χειροποίητο ραβιόλι με καβούρι, κρέμα τυριού & σάλτσα μπισκ	26.00
Μπακαλιάρος με πράσινο spicy κάρυ, γάλα καρύδας & ρύζι μπασμάτι	25.00
Φιλέτο ψαριού ημέρας με βελουτέ κρέμα παστινάκι & λαχανικά εποχής	28.00
Φιλέτο τόνου* με μαροκινά μπαχαρικά & κρέμα ταραμά	25.00
Surf 'n' turf με flat iron steak 250gr, γαρίδες & ζεστή σάλτσα πιπεριών	35.00
Burger με μοσχάρισιο μπιφτέκι black angus (200gr), τυρί, ντομάτα, κρεμμύδι, κινέζικο λάχανο, γλυκοπατάτες τηγανητές	17.00
Ψάρι Α'	τιμή κιλού 100.00
Γαρίδες Jumbo*	τιμή κιλού 110.00
Φρέσκος Αστακός	τιμή κιλού 150.00

~ VEGAN ~

Thai mushroom bowl με ρύζι basmati, μανιτάρια ψημένα σε μπαχαρικά, πιπεριά Φλωρίνης, καρότο, φυστίκι πίνατς & σάλτσα σόγιας	14.00
Ζυμαρικό με λιαστή ντομάτα, σπανάκι, διατροφική μαγιά & σάλτσα κάσιους με γάλα καρύδας	12.00



~ ΓΛΥΚΑ ~

Sin Puffs με ναμελάκα σοκολάτας, αφρό καραμέλας, σπόρους κακάο & παγωτό βανίλια	14.00
Τάρτα λεμόνι	12.00










~ ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ ~

Νερό (1lt)	2.50
Ανθρακούχο (250ml)	3.50
Ανθρακούχο (750ml)	5.00
Αναψυκτικά (250ml)	4.50

* Κατεψυγμένο προϊόν ** Φυτικό χαβιάρι • Σε όλα τα ωμά πιάτα χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και στα μαγειρευτά ηλιέλαιο.
Καταναλώνοντας ωμά ή μη επαρκώς μαγειρεμένα κρέατα, θαλασσινά, οστρακοειδή ή αβγά, μπορεί να αυξηθεί ο κίνδυνος τροφικών διαταραχών.
Στην περίπτωση που είστε αλλεργικό άτομο ζητήστε μας τον ειδικά διαμορφωμένο αναλυτικό κατάλογο.
Υγειονομικός & αγορανομικός υπεύθυνος: Νικολάου Μενέλαος • Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α. & ειδικός φόρος.
Το κατάστημα διαθέτει υποχρεωτικά φύλλα διαμαρτυρίας για τους πελάτες σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο.
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).

~ ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ ~

~ ΛΕΥΚΑ ~

8η Τέχνη Οινοποιείο Μαραγκάκη Περιοχή: Ηράκλειο Κρήτης Ποικιλία: Βιδιανό	 /  34	Aura Bodegas Lan Περιοχή: Spain Ποικιλία: Verdejo	 /  35
Σείριος Οινοποιείο Γιώργος Λαφαζάνης Περιοχή: ΠΓΕ Αττική Ποικιλία: Μαλαγουζιά	 /  34	Picpoul de Pinet Περιοχή: France Ποικιλία: Picpoul Blanc	 /  36
Μαντινεία Κτήμα Τσέλεπου Περιοχή: Αρκαδία Ποικιλία: Μοσχοφίλερο	 /  35	Pounamu Special Selection Περιοχή: New Zealand Ποικιλία: Sauvignon Blanc	 /  50
Βοριάς & Ήλιος Οινοποιείο Μαρκόγιαννη  Περιοχή: Ηλεία Ποικιλία: Ροδίτης (Orange)	 /  38	Cuvee Gyotaku  Domaine Mitnacht Freres Περιοχή: France Ποικιλία: Gewurztraminer, Pinot Blanc, Muscat Blanc, Pinot Gris, Riesling	 /  60
Sauvignon Blanc Οινοποιείο Πάντου Περιοχή: Φλώρινα Ποικιλία: Sauvignon Blanc	 /  38	Sancerre Gerard Boulay  Περιοχή: France Ποικιλία: Sauvignon Blanc	 /  65
Απλά Κτήμα Οεπορς Περιοχή: Δράμα Ποικιλία: Ασύρτικο, Βιδιανό, Μαλαγουζιά	 /  42	Pouilly Fuissé Vieilles Vignes  Domaine Jacques Saumaize Περιοχή: France Ποικιλία: Chardonnay	 /  75
Φεγγίτες Κτήμα Οινογένεσις Περιοχή: Δράμα Ποικιλία: Sauvignon Blanc, Ασύρτικο	 /  42	Theodora Gut Oggau  Περιοχή: Austria Ποικιλία: Grüner Veltliner, Welschriesling	 /  80
Sant'or Οινοποιείο Sant'or  Περιοχή: Σαντομέρι Αχαΐας Ποικιλία: Σανταμεριάνα	 /  43	Chablis Vieilles Vignes Domaine Roland Lavantureux Περιοχή: Burgundy, France Ποικιλία: Chardonnay	 /  80
Σαν τα μάραθα Οινοποιείο Χατζάκη Περιοχή: Σύρος Ποικιλία: Ασύρτικο	 /  43	Slatnik Radikon Agricola Sasa Radikon  Περιοχή: Italy Ποικιλία: Chardonnay, Tocai Friulano (Orange)	 /  95
Πανοχώρι Παλαιά Κλήματα Κτήμα Σαρρής Περιοχή: Κεφαλλονιά Ποικιλία: Ρομπόλα	 /  50		
Vassaltis Vassaltis Vineyards Περιοχή: Σαντορίνη Ποικιλία: Ασύρτικο	 /  65		
Νυχτέρι Αρτέμης Καραμολέγκος Οινοποιείο Περιοχή: Σαντορίνη Ποικιλία: Ασύρτικο, Αηδάνι, Αθήρι	 /  90		

ΓΙΑ ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΕΤΙΚΕΤΕΣ,
ΠΕΡΑΣΤΕ
ΣΤΗΝ ΚΑΒΑ ΜΑΣ.



~ ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ ~

~ ΡΟΖΕ ~

- Λαγός και χελώνα** Οινοποιείο Μαρκόγιαννη  /  **38**
Περιοχή: Ηλεία *Ποικιλία:* Ροδίτης, Refosco, Μαρούδι, Ασπρούδες
- Domaine Costa Lazaridi Rosé** Κτήμα Κ. Λαζαρίδη  /  **44**
Περιοχή: Δράμα *Ποικιλία:* Merlot, Αγιωργίτικο, Grenache
- Le Rose** Κτήμα Λίγας  /  **60**
Περιοχή: Πέλλα *Ποικιλία:* Ξινόμαυρο
- L'Écorce Buissonnière** Valérie Courrèges  /  **45**
Περιοχή: Provence *Ποικιλία:* Vermentino, Grenache, Syrah
- M de Minuty** Château Minuty /  **65**
Περιοχή: Provence *Ποικιλία:* Cinsault, Grenache, Syrah

~ ΚΟΚΚΙΝΑ ~

- Μικρό Κτήμα** Κτήμα Τίτου Ευτυχίδη  /  **42**
Περιοχή: Γουμένισσα *Ποικιλία:* Ξινόμαυρο, Νεγκόσκα
- Χινομανρο** Οινοποιείο Μαρκοβίτη  /  **48**
Περιοχή: Νάουσα *Ποικιλία:* Ξινόμαυρο
- Πλαγίως** Κτήμα Βιβλία Χώρα  /  **50**
Περιοχή: Καβάλα *Ποικιλία:* Merlot, Αγιωργίτικο
- Παλαιά Κλήματα** Κτήμα Παπαϊωάννου  /  **50**
Περιοχή: Νεμέα ΠΟΠ *Ποικιλία:* Αγιωργίτικο
- Ιππέας** Κτήμα Κίκονες  /  **55**
Περιοχή: Κομοτηνή *Ποικιλία:* Cabernet Sauvignon, Merlot
- Peppoli Chianti Classico** Antinori  /  **45**
Περιοχή: Toscana *Ποικιλία:* Sangioveze, Canaiolo
- Malbec Serie A Zuccardi** Bodega Zuccardi  /  **52**
Περιοχή: Argentina *Ποικιλία:* Malbec
- SP 68** Arianna Occhipinti  /  **55**
Περιοχή: Sicily *Ποικιλία:* Nero d'Avola and Frappato



~ ΑΦΡΩΔΗ ~

- Anna de Codorníu**
Brut Cava Reserva
750ml
Περιοχή: Spain
Ποικιλία: Parellada, Xarel lo, Macabeo
35
- Barollo**
Prosecco Brut
750ml
Περιοχή: Treviso
Ποικιλία: Glera
40
- Karanika**
Cuvée Speciale
(methode traditionnelle)
Περιοχή: Αμύνταιο
Ποικιλία: Ξινόμαυρο, Ασύρτικο
45

~ ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ ~

- Femme**
Duval Leroy
750ml
200
- Canard-Duchêne Brut**
750ml
150
- Billecart-Salmon**
750ml
150
- Moët & Chandon Rosé**
750ml
160