



ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Σούπα ημέρας	13,00 €
Παραδοσιακή ψαρόσουπα με τραγανό ψωμί και ταραμά	26,00 €
Μαριναρισμένες γαρίδες, γκασπάτσο με τομάτα και τηγανητά πράσα	24,00 €
Γεμιστά κολοκυθάκια, μους καπνιστής πέστροφας και σάλτσα πιπεριάς Φλωρίνης	15,00 €
Τηγανητός μπακαλιάρος, σάλτσα ταρτάρ και κρίταμο	18,00 €
Καλαμαράκια τηγανητά σερβιρισμένα με μαγιονέζα, αρωματισμένη με μελάι καλαμαριού	19,00 €
Ταρτάρ λαβράκι και καπνιστό αυγό ψαριού	22,00 €
Χταπόδι καρπάτσιο με κρέμα κάπαρης, τραγανό ρύζι με τομάτα	24,00 €
Καραβίδα και κρέπα από χαρουπάλευρο, ελαφριά σάλτσα μπεσαμέλ αρωματισμένη με φασκόμηλο	25,00 €
Σαγανάκι γραβιέρα με θυμαρίσιο μέλι και μαύρο σουσάμι	16,00 €
Σπανακόπιτα new style, με γιαούρτι αρωματισμένο με άνηθο	15,00 €
"Απάκι" με πίκλες λαχανικών και πράσινη αγιολί σάλτσα	18,00 €

ΣΑΛΑΤΕΣ

Παραδοσιακή Ελληνική σαλάτα, τομάτα, αγγούρι, πιπεριά, φέτα, ελιές	17,00 €
Σαλάτα παντζαριού, σάλτσα γιαουρτιού με σταφύλια και καρύδια	16,00 €
Πράσινη σαλάτα με μυζήθρα, ντρέσινγκ με μέλι και άνηθο, με λεμόνι και κάπαρη Σαντορίνης	15,00 €
Σαλάτα με καβούρι και κολοκυθάκια, με σουσάμι	19,00 €

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Λιγκουίни με χταπόδι και περλέ κρεμμύδι, με σάλτσα κόκκινου κρασιού	28,00 €
Ζυμαρικά με αστακό και φρεγολάτα πέστο**	48,00 €
Ριζότο με καπνιστά μύδια με σάλτσα κόκκινης πιπεριάς Φλωρίνης	24,00 €

Ψάρι φρέσκο από την ψαριά της ημέρας ανά 100γρ**	10,00 €
Σχάρας	
Στο αλάτι	
Καρπάτσιο	
Στο φούρνο με τοματίνια Ιεράπετρας, κάπαρη, σκόρδο και κρασί Βιδιανό	

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Αστακός σχάρας με ρύζι και φρέσκα λαχανικά και λαδολέμονο	ανά 100γρ **	18,00 €
Μπαρμπούни με παστουρμά και ραβιόλι καπνιστής πέστροφας		42,00 €
Σφυρίδα φρικασέ με πράσα, μαρούλι και σάλτσα λεμονιού άνηθου		40,00 €
Λαβράκι σε κρούστα μελιτζάνας, σάλτσα μυδιών και τοματίνια		32,00 €
Σουπιές με σπανάκι, μους πατάτας αρωματισμένη με μελάι, με τραγανό φύλλο tempura shiso		31,00 €
Tomahawk με ψητή τομάτα και λαχανικά από τον κήπο μας, με σάλτσα Béarnaise	2 άτομα**	160,00 €
Μοσχαρίσιο φιλέτο με πατάτες milles feuilles και σάλτσα τρούφας από την Πελοπόννησο		66,00 €
Αρνί σε κρούστα βοτάνων, φασόλια, αρωματισμένο με σάλτσα Ελληνικού καφέ		32,00 €
Κοτόπουλο με μυζήθρα, και σπανάκι σε σάλτσα καρδάμου		25,00 €
Παραλλαγές του φινόκιο με σάλτσα από αμύγδαλα		22,00 €

ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ

Ποικιλία Ελληνικών τυριών	14,00 €
Επιλογή από φρέσκα φρούτα εποχής	13,00 €
Γλυκό ημέρας	12,00 €
Τσιζκέικ με караμελωμένο βύσσινο	14,00 €
Τζαντούγια με αλμυρή караμέλα	16,00 €
Επιλογή από σορμπέ	12,00 €
Επιλογή από παγωτά	9,00 €

** Πληρωτέα πιάτα από τους επισκέπτες σε όλες τις επιλογές

We welcome enquiries from guests regarding the ingredients in the dishes.

Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements.

Municipality Tax and VAT are included in the prices.

** Frozen items have been selected in order to guarantee the highest possible quality.*

Extra virgin olive oil is used for salads; sunflower oil is used for frying.

Είμαστε στη διάθεση του πελάτη να τον ενημερώσουμε για τα συστατικά στα πιάτα.

Παρακαλείστε να ενημερώσετε το σερβιτόρο σας για οποιαδήποτε αλλεργία ή ειδική διατροφική απαίτηση.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται: Δημοτικός φόρος και ΦΠΑ.

** Τα κατεψυγμένα προϊόντα έχουν επιλεγεί για να διασφαλίσουν την καλύτερη δυνατή ποιότητα.*

Στις σαλάτες χρησιμοποιείται αγνό παρθένο ελαιόλαδο, στο τηγάνισμα χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.

N'hésitez pas à nous poser de questions sur les ingrédients qui composent les mets.

Veillez informer votre serveur, à la prise de commande, de toute allergie ou préférence alimentaire.

Taxe municipale et TVA sont comprises dans les prix.

** Des ingrédients congelés sont choisis afin de garantir la meilleure qualité possible.*

L'huile d'olive extra vierge est utilisée pour les salades. L'huile de tournesol pour les fritures.

Мы всегда в распоряжении гостей относительно вопросов и уточнений ингредиентов наших блюд.

Пожалуйста, сообщите принимающему заказ персоналу об аллергии на продукты (если таковая имеется)

или любых других диетических запросах.

Муниципальные налоги и НДС включены в стоимость.

** Замороженные продукты были выбраны с гарантией самого высокого качества.*

Оливковое масло первого отжима экстра класса используется для салатов,

для жарки мы пользуемся подсолнечным маслом.

Zögern Sie nicht uns Fragen bezüglich der Zutaten unserer Gerichte zu stellen.

Bitte informieren Sie Ihren Kellner über Allergien oder spezielle Ernährungswünsche.

Alle Steuern sind im Preis inbegriffen.

**Gefrorene Lebensmittel wurden gewählt um höchstmögliche Qualität zu sichern.*

Extra natives Olivenöl wird verwendet für Salate, Sonnenblumenöl für das Braten.

VORSPEISEN

Tagessuppe	13,00 €
Traditionelle Fischsuppe mit knusprigem Brot und Fischrogen-Dip	26,00 €
Tomaten-Gazpacho mit marinierten Garnelen und gebratenem Lauch	24,00 €
Zucchini gefüllt mit geräucherter Forellenmousse, serviert mit Paprikasauce	15,00 €
Gebratener Kabeljau mit Remouladensoße und Meerfenchel	18,00 €
Gebratener Tintenfisch, serviert mit Mayonnaise, gewürzt mit Tintenfischtinte	19,00 €
Wolfsbarsch-Tartar und geräucherter Fischrogen	22,00 €
Oktopus-Carpaccio mit Kaperncreme, knusprigem Reis und Tomate	24,00 €
Sautierte Flusskrebse, Crêpe aus Johannisbrotmehl, gefüllt mit leichter Bechamelsauce, gewürzt mit Salbei	25,00 €
Graviera „Saganaki“ mit Thymianhonig und schwarzem Sesam	16,00 €
Spinatkuchen neuer Art, mit Joghurt mit Dillgeschmack	15,00 €
"Apaki" (geräuchertes mariniertes Schweinefleisch) mit eingelegtem Gemüse und grüner Aiolisauce	18,00 €

SALATE

Traditioneller griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Fetakäse, Oliven	17,00 €
Rote-Beete-Salat, Joghurtsauce mit Weintrauben und Walnüssen	16,00 €
Grüner Salat mit „Mizithra“-Käse, Honig-Dill-Dressing, mit Zitrone und Kapern aus Santorini	15,00 €
Salat mit Krabben, Zucchini und Sesam	19,00 €

NUDELN & RISOTTO

Linguine mit Oktopus und Perlzwiebeln, serviert mit Rotweinsauce	28,00 €
Pasta mit Hummer und Fregola-Pesto	48,00 €
Risotto mit geräucherten Muscheln und Paprikacoulis	24,00 €

Frischer Fisch vom Tagesfang <i>pro 100gr</i>	10,00 €
<i>Gegrillt</i>	
<i>In Salzkruste</i>	
<i>Carpaccio</i>	
<i>Im Ofen mit Kirschtomaten aus Ierapetra, Kapern, Knoblauch und Vidiano Rotwein</i>	

HAUPTGERICHTE

Gegrillter Hummer mit Reis und Gemüse, Zitronenöl Sauce <i>pro 100g**</i>	18,00 €
Rotbarbe mit Pastrami und Räucherforellen-Ravioli	42,00 €
Zackenbarsch-Frikassee mit Lauch, Salat und Zitronen-Dill-Sauce	40,00 €
Wolfsbarsch in Auberginenkruste, Muschelsauce und Kirschtomaten	32,00 €
Tintenfisch mit Spinat, Kartoffelmousse mit Tintenfischgeschmack und knusprigem Shiso-Tempura	31,00 €
Tomahawk mit gegrillten Tomaten und Gemüse aus unserem Garten, mit Sauce Béarnaise <i>für 2 Personen**</i>	160,00 €
Rinderfilet mit Kartoffel Millefeuille und Trüffelsauce vom Peloponnes	66,00 €
Lammfleisch mit Kräuterkruste, Bohnen, gewürzt mit griechischer Kaffeesauce	32,00 €
Hähnchen mit Mizithra-Käse und Spinat in Kardamomsauce	25,00 €
Fenchel mit Mandelsauce, auf verschiedene Arten gegart	22,00 €

NACHSPEISEN

Vielzahl von griechischen Käsesorten	14,00 €
Auswahl an Obst der Saison	13,00 €
Dessert des Tages	12,00 €
Käsekuchen mit karamellisierten Sauerkirschen	14,00 €
Gianduja mit gesalzenem Karamell	16,00 €
Auswahl an Sorbet	12,00 €
Auswahl an Eissorten	9,00 €

**** Gerichte, die in allen Speiseoptionen von den Gästen zu zahlen sind**

STARTERS

Soup of the day	13,00 €
Traditional fish soup with crunchy bread and fish roe dip	26,00 €
Marinated shrimps, tomato gazpacho and fried leeks	24,00 €
Courgettes stuffed with smoked trout mousse, served with bell pepper sauce	15,00 €
Fried cod, tartar sauce and samphire	18,00 €
Fried squid served with mayonnaise flavoured with squid ink	19,00 €
Sea bass tartare and smoked fish roe	22,00 €
Octopus carpaccio with caper cream, crispy rice and tomato	24,00 €
Crayfish saute, and carob-flour crepe, stuffed with light bechamel sauce flavoured with sage	25,00 €
Graviera "saganaki" with thyme honey and black sesame	16,00 €
Spanakopita new style with dill flavoured yoghurt	15,00 €
"Apaki" pressed marinated pork, with vegetable pickles and green Aioli sauce	18,00 €

SALADS

Traditional Greek salad, with tomato, cucumber, pepper, feta cheese, olives	17,00 €
Beet salad, yoghurt sauce with grapes and walnuts	16,00 €
Green salad with "mizithra" cheese, honey dill dressing with lemon and Santorini capers	15,00 €
Salad with crab and zucchini, with sesame	19,00 €

PASTA & RISOTTO

Linguine with octopus and pearl onion, red wine sauce	28,00 €
Pasta with lobster and fregola pesto	48,00 €
Smoked mussels risotto with red pepper coulis from Florina	24,00 €

Fresh fish - catch of the day <i>per 100gr</i>	10,00 €
<i>Gilled</i>	
<i>In a salt crust</i>	
<i>Carpaccio</i>	
<i>Baked, with cherry tomatoes from Ierapetra, capers, garlic and red wine Vidiano</i>	

MAIN DISHES

Lobster with rice and fresh vegetables, olive oil and lemon <i>per 100gr **</i>	18,00 €
Red mullet with pastrami, and smoked trout ravioli	42,00 €
Grouper fricassee with leeks, lettuce and lemon dill sauce	40,00 €
Sea bass in eggplant crust, mussel sauce and cherry tomatoes	32,00 €
Cuttlefish with spinach, ink-flavoured potato mousse, with crispy shiso tempura	31,00 €
Tomahawk with grilled tomato and vegetables from our garden, with Béarnaise sauce <i>2 people**</i>	160,00 €
Beef fillet with milles feuilles potatoes and truffle sauce from the Peloponnese	66,00 €
Herb-crusted lamb, beans, flavoured with Greek coffee sauce	32,00 €
Chicken with mizithra cheese and spinach in cardamom sauce	25,00 €
Variations of fennel with almond sauce	22,00 €

DESSERTS

Variety of Greek cheese	14,00 €
Selection of fresh fruit	13,00 €
Pastry of the day	12,00 €
Cheesecake with caramelized sour cherries	14,00 €
Gianduja with salted caramel	16,00 €
Selection of sorbets	12,00 €
Selection of ice cream	9,00 €

**** Dishes payable by guests on all dining options**

ЗАКУСКИ

Суп дня	13,00 €
Традиционный рыбный суп с хрустящим хлебцем и соусом-дип из рыбной икры	26,00 €
Маринованные креветки, томатный гаспачо и жареный лук-порей	24,00 €
Фаршированные кабачки, мусс из копченой форели и соус из болгарского перца	15,00 €
Жареная треска, соус тартар и морской критмум	18,00 €
Жареные кальмары, подаются с майонезом, приправленным чернилами кальмара	19,00 €
Тартар из сибаса и копченая рыбная икра	22,00 €
Карпаччо из осьминога с кремом из каперсов, хрустящий рис с помидорами	24,00 €
Лангустин и креп из муки плодов рожкового дерева (кэроб), легкий соус бешамель, приправленный шалфеем	25,00 €
Саганаки из сыра Гравьера с тимьяновым медом и черным кунжутом	16,00 €
Спанакопита (пирог со шпинатом) в новом стиле с йогуртом, приправленным укропом	15,00 €
Прессованная маринованная свинина "Апаки" с маринованными овощами и зеленым соусом Айоли	18,00 €

САЛАТЫ

Традиционный греческий салат с помидором, огурцом, болгарским перцем, сыром Фета, оливками	17,00 €
Салат из свеклы, йогуртовый соус с виноградом и грецкими орехами	16,00 €
Зеленый салат с сыром mizithra и заправкой из меда, укропа с лимоном и каперсами острова Санторини	15,00 €
Крабовый салат с кабачками, с кунжутом	19,00 €

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ & РИЗОТТО

Лингвини с осьминогом и жемчужным луком, с соусом из красного вина	28,00 €
Паста с омаром и песто fregolata	48,00 €
Ризотто с копчеными мидиями и соус из красного перца Флорины	24,00 €

Свежая рыба- улов дня на 100 гр	10,00 €
<i>на гриле</i>	
<i>запеченная в соли</i>	
<i>карпаччо</i>	
<i>запеченная в духовке с помидорками черри из Иерапетры, каперсами, чесноком и вином Vidiano</i>	

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Омар, приготовленный на гриле, с рисом и свежими овощами, соусом из оливкового масла с лимоном ** на 100 гр	18,00 €
Барабулька с пастроми и равиоли с копченой форелью	42,00 €
Фрикасе из белого групера с луком-пореем, с салатом-латук и соусом из лимона с укропом	40,00 €
Сибас в панировке из баклажана, соус из мидий и помидорки черри	32,00 €
Каракатица со шпинатом, картофельный мусс, приправленный чернилами каракатицы, и хрустящий лист shiso tempura	31,00 €
Стейк Томагавк с помидорами на гриле и овощами из нашего сада, с соусом Бернез на 2 персоны**	160,00 €
Говяжье филе с картофелем мильфей и соусом из трюфелей Пелопоннеса	66,00 €
Баранина в панировке из пряных трав, с фасолью, приправленной соусом на основе греческого кофе	32,00 €
Курица с сыром mizithra и шпинат в кардамоновом соусе	25,00 €
Вариации плодов фенхеля с миндальным соусом	22,00 €

ДЕСЕРТЫ

Ассорти Греческих сыров	14,00 €
Разнообразии Свежих Фруктов	13,00 €
Выпечка дня	12,00 €
Чизкейк с карамелизованной вишней	14,00 €
Джандуйя с соленой карамелью	16,00 €
Сорбеты на выбор	12,00 €
Мороженое на выбор	9,00 €

**** Оплачиваемые блюда независимо от вида пансиона**

HORS D'OEUVRE

Soupe du jour	13,00 €
Soupe de poisson traditionnelle avec pain croustillant et taramas	26,00 €
Crevettes marinées, gaspacho à la tomate et poireaux frits	24,00 €
Courgettes farcies, mousse de truite fumée et sauce au poivrons de "Florina"	15,00 €
Morue frite, sauce tartare et criste marine	18,00 €
Calamars frits servis avec une mayonnaise parfumée à l'encre de seiche	19,00 €
Tartare de Loup de mer et œuf de poisson fumé	22,00 €
Carpaccio de poulpe à la crème de câpre, riz croustillant et tomates	24,00 €
Langoustines et crêpe de caroube, sauce béchamel légère à la sauge	25,00 €
Saganaki de gruyère crétois au miel de thym et sésame noir	16,00 €
Spanakopita nouveau style avec yaourt parfumé à l'aneth	15,00 €
Porc mariné pressé "Apaki", avec cornichons de légumes et sauce aioli verte	18,00 €

SALADES

Salade grecque traditionnelle, tomate, concombre, poivron, feta, olives	17,00 €
Salade de betteraves, sauce au yaourt, raisins et noix	16,00 €
Salade verte et fromage "myzithra" vinaigrette au miel et à l'aneth, citron et câpres de Santorin	15,00 €
Salade de crabe et de courgettes, aux graines de sésame	19,00 €

PASTA & RISOTTO

Linguini au poulpe, oignon grelot, avec sauce au vin rouge	28,00 €
Homard et Pate fregola sarda, bisque et huile verte au persil	48,00 €
Risotto de moules fumées, sauce au poivrons rouge de "Florina"	24,00 €

Poisson frais de la pêche du jour <i>par 100g**</i>	10,00 €
<i>Grillé</i>	
<i>au Gros sel</i>	
<i>En carpaccio</i>	
<i>Au four avec tomates cerises de "Ierapetra" câpres, ail et vin Vidiano</i>	

PLATS PRINCIPAUX

Homard grillé, riz et légumes frais et huile d'olive citronnée par 100g **	18,00 €
Petit rougets et pastrami rotis, raviolis à la truite fumée et sauce au romarin	42,00 €
Pavé de Mérou, friture de poireaux, laitue, sauce à l'aneth et au citron	40,00 €
Bar en croûte d'aubergine, sauce aux moules et tomates cerises	32,00 €
Seiche aux épinards, mousse de pomme de terre à l'encre, avec feuille de shiso tempura croustillante	31,00 €
Tomahawk ,tomates rôties et légumes de notre jardin, sauce béarnaise pour 2 personnes**	160,00 €
Filet de bœuf Black Angus,mille feuilles de pommes de terre et sauce aux truffes du Péloponnèse	66,00 €
Agneau en croûte d'herbes, haricots blancet sauce aromatisés au café grec	32,00 €
Poulet au fromage mizithra et épinards à la sauce cardamome	25,00 €
Variations de fenouil à la sauce aux amandes	22,00 €

DESSERTS

Selection de fromages grecs	14,00 €
Sélection de fruits frais de saison	13,00 €
Dessert du jour	12,00 €
Gâteau au fromage avec cerises acides caramélisées	14,00 €
Gianduja au caramel salé	16,00 €
Sélection de sorbets	12,00 €
Sélection de glaces	9,00 €

**** Plats à la charge des clients sur toutes les options de restauration**