

🌿 Άρτοι 🌿

1. Φρεσκοφουρνισμένα Ψωμάκια | 4.4 🌿
σερβίρονται με πάστα ελιάς, ντιπ λιαστής ντομάτας
& αρωματισμένο βούτυρο
2. Παραδοσιακές Πίτες | 2.9 🌿
ψημένες στο γκριλ με φρέσκια ρίγανη
3. Τραγανό Σκορδόψωμο Φούρνου | 3.9 🌿
φέτες ψωμιού με σκορδοβούτυρο & μοτσαρέλα
4. Μπρουσκέτα με Μανιτάρια του Δάσους | 10.9 🌿
με κρέμα κασικίσιου τυριού, σχοινόπρασο,
baby ρόκα & λάδι τρούφας

🌿 Σούπα ημέρας 🌿

5. Ρωτήστε το σερβιτόρο μας
για τη σούπα ημέρας
8.6

🌿 Gluten free Menu 🌿

6. Σπαγγέτι χωρίς γλουτένη | 14.6
7. Πίτσα χωρίς γλουτένη | 15.4

Όλα τα κρέατα & ψάρια σχάρας
μπορούν να σερβιριστούν
με σαλάτα & πατάτα ψητή.

* Ενημερώστε το σερβιτόρο σας
σε περίπτωση αλλεργίας σε κάποιο συστατικό.*

🌿 Bread 🌿

1. Freshly baked buns | 4.4 🌿
served with olive pate, sun-dried tomato dip
& flavored butter
2. Traditional pita bread | 2.9 🌿
grilled with fresh oregano
3. Crispy garlic oven baked bread | 3.9 🌿
bread slices with garlic butter & mozzarella
4. Bruschetta with Wild Mushrooms | 10.9 🌿
with tomato, basil pesto, pine nuts, garlic,
parmigiano & baby rocket

🌿 Soup of the day 🌿

5. Please ask our waiter
about our soup of the day
8.6

🌿 Gluten free Menu 🌿

6. Gluten-free spaghetti | 14.6
7. Gluten-free pizza | 15.4

All our grilled meat & fish can also
be served with salad and baked potato.

* Please inform your waiter in case of any allergies
or dietary restrictions.*

🌿 = Vegetarian
🌱 = Vegan

Σαλάτες

10. Ελληνική | 8.6

ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά, ελιές, τυρί φέτα, κριθαρένια παξιμαδάκια, με ντρέσινγκ φρέσκιας τριμμένης ντομάτας, ελαιόλαδου & ρίγανης

11. Ανοιξιάτικη | 15.9

πανδαισία από καρδιές κηπευτικών, φιλετάκια αρνιού, σουσάμι, τσίλι, σόγια, τζίντζερ με ντρέσινγκ ρόκας

12. Μελεκούνι | 14.9

φρέσκο σπανάκι, πορτοκάλι, ρόδι, θρύματα μελεκουνιού, καραμελωμένα κάσιους & φυστίκια, μυζηθροπιτάκι, με ντρέσινγκ εσπερεοειδών -τριαντάφυλλο

13. Αιγαίου | 10.9

καρδιές κηπευτικών, μέσα σε φωλιά φύλου κρούστας, με παστό φιλέτο σαρδέλας & λαδολέμονο

14. Ντάκος | 9.8

φιλοκομμένη ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές, φέτα, δυόσμος, ρίγανη επάνω σε Κρητική κουλούρα, με παρθένο ελαιόλαδο

15. Θαλασσινών | 20.9

καρδιές κηπευτικών με ποικιλία θαλασσινών σε τραγανό καλάθι παρμεζάνας με ντρέσινγκ θαλασσινών

16. Ρόκα Παρμεζάνο | 10.9

τρυφερή ρόκα, ντοματίνια, λιαστή ντομάτα, φλέικς παρμεζάνας με ντρέσινγκ ελαιόλαδο - μέλι - βαλσάμικο

17. "ΛΟΥΗΣ" Σπέσιαλ | 14.9

καρδιές κηπευτικών με ψητά λαχανικά, ντοματίνια, προσούτο, κρουτόν, κατσικίσιο τυρί, με ντρέσινγκ ελαιόλαδο - μέλι - μουστάρδα - βαλσάμικο

18. Μεσογειακή | 11.6

καρδιές κηπευτικών με ρόκα, μήλο, λιαστή ντομάτα, κρουτόν, φλέικς παρμεζάνας με ντρέσινγκ ελαιόλαδο - μηλόξιδο - μέλι - μουστάρδα

19. Φράουλες & Ροκφόρ | 12.9

καρδιές μαρουλιού, φρέσκες φράουλες, ροκφόρ & καραμελωμένα κάσιους, με ντρέσινγκ φράουλας

20. Σίζαρς | 11.9

iceberg, κοτόπουλο, φλούδες παρμεζάνας, τραγανό μπέικον, καλαμπόκι, κρουτόν με Caesar's ντρέσινγκ

21. Πεπόνι Προσούτο | 12.9

φρέσκες φέτες πεπονιού τυλιγμένες με προσούτο με βραχάκια παρμεζάνας και φρέσκες φράουλες

22. Αβοκάντο Γαρίδες | 14.6

πύργος απο αβοκάντο, με γαρίδες & σως κοκτέιλ

Salads

10. Greek | 8.6

tomato, cucumber, onion, green pepper, olives, feta cheese, barley rusks, with freshly grated dressing tomato, olive oil & oregano

11. Spring | 15.9

baby greens, lamb fillets, sesame, chili, soy sauce, ginger with arugula dressing

12. Melekouni | 14.9

fresh spinach, orange, pomegranate, melekouni crumbs, caramelized cashews & peanuts, mizithropita, with citrus - rose dressings

13. Aegean | 10.9

baby greens in a crust bowl with salted sardine filets & lemon-oil dressing

14. Dakos | 9.8

diced tomato, cucumber, pepper, onion, olives, feta cheese, fresh spearmint, oregano served on Cretan rusk with virgin olive oil

15. Seafood | 20.9

baby greens with seafood mix, served on a crunchy parmigiano basket with seafood dressing

16. Rocket-Parmigiano | 10.9

tender rocket leaves, cherry tomatoes, sun-dried tomato, parmigiano flakes with olive oil-honey-balsamic dressing

17. "LOUIS" Special | 14.9

baby greens with grilled vegetables, cherry tomatoes, prosciutto, croutons, goat cheese, with olive oil-honey-mustard-balsamic dressing

18. Mediterranean | 11.6

baby greens with rocket, apple, sun-dried tomato, croutons, parmigiano flakes with olive oil-apple vinegar-honey-mustard dressing

19. Strawberries & Roquefort | 12.9

lettuce hearts, fresh strawberries, Roquefort & caramelized cashew nuts with strawberry dressing

20. Caesar's | 11.9

iceberg, chicken, parmigiano flakes, crispy bacon, corn, croutons, with Caesar's dressing

21. Prosciutto Melon | 12.9

fresh melon slices, wrapped with prosciutto, served with parmigiano chunks and fresh strawberries

22. Shrimps Avocado | 14.6

avocado tower, with shrimps & cocktail sauce

🌿 Ορεκτικά 🌿

- 30. Χούμους | 6.2** 🌿
πάστα από ρεβίθια, σκόρδο & ταχίνι
- 31. Τζατζίκι | 5.9** 🌿
με ελληνικό γιαούρτι, αγγούρι, σκόρδο & ελαιόλαδο
- 32. Μελιτζανοσαλάτα Καπνιστή | 7.8** 🌿
μελιτζάνες, πιπεριές τρικολόρε, κουκουνάρι, μαϊντανό, σκόρδο & ελαιόλαδο
- 33. Φάβα | 6.2** 🌿
με καραμελωμένα κρεμμύδια
- 34. Μοσχαρίσιο Carpaccio | 13.9**
λεπτοκομμένα μοσχαρίσια φιλετίνια, με ρόκα, κρεμμύδι πίκλα, κάπαρη, μαγιονέζα τρούφας & παρμεζάνα
- 35. Φλογέρες | 10.9**
τραγανές φλογέρες φύλλων ριζιού, με κρέμα τυριών, καπνιστό χοιρίνο απάκι, πιπεριές τρικολόρε, chutney τριαντάφυλλου
- 36. Αναμεικτή Τηγανιά | 11.9**
κοτόπουλο, μοσχάρι, λουκάνικο, τρικολόρε πιπεριές, φρέσκα μανιτάρια, γραβιέρα Κρήτης σβησμένα με κρασί βισάντο
- 37. Σαγανάκι Τυρί | 7.2** 🌿
κεφαλοτύρι τηγανητό με τσάτνεϊ ντομάτας
- 38. Κυπριακό Χαλούμι Σχάρας | 8.4** 🌿
- 39. Φέτα με Σουσάμι & Μέλι | 8.8** 🌿
φέτα σε φύλλο κρούστας, με μέλι & σουσάμι
- 40. Κανταΐφι με Μους Φέτας & Μέλι | 9.2** 🌿
μους φέτας σε φύλλο κανταΐφι, μέλι & φυστίκι αιγίνης
- 41. Ψητά Λαχανικά με Χαλούμι | 12.6** 🌿
πύργος λαχανικών & χαλούμι
- 42. Ρολάκια Μελιτζάνας Γεμιστά | 9.2** 🌿
με μους τυριών, με σάλτσα ντομάτας & παρμεζάνα
- 43. Μανιτάρια Γεμιστά Φούρνου | 10.6**
με τυρί Φιλαδέλφεια τυλιγμένα με τραγανό μπέικον
- 44. Μανιτάρια αλά κρέμ ή σκορδάτα | 9.9** 🌿
με κρέμα γάλακτος, παρμεζάνα, κρασί & σκόρδο
- 45. Ντολμαδάκια Γιαλαντζί Παραδοσιακά | 8.2** 🌿
αμπελόφυλλα γεμιστά με ρύζι & λαχανικά, σερβιρισμένα με γιαούρτι
- 46. Καραμελωμένη Πανσέτα | 10.8**
με μπαλσάμικο πορτοκαλί, τζίντζερ, μέλι & σωταρισμένο σπανάκι
- 47. Παραδοσιακοί Κεφτέδες | 7.2**
με μοσχαρίσιο κιμά, κρεμμύδι & αρωματικά βότανα σερβιρισμένοι με σάλτσα ντομάτας
- 48. Τυροκεφτέδες | 7.2** 🌿
τραγανές κροκέτες τυριού με διάφορα τυριά σερβιρισμένοι με σως παρμεζάνας

🌿 Appetizers 🌿

- 30. Hummus | 6.2** 🌿
Chickpea paste with garlic & tahini
- 31. Tzatziki | 5.9** 🌿
with Greek yoghurt, cucumber, garlic & olive oil
- 32. Smoked Eggplant Salad | 7.8** 🌿
Eggplants, tri-color bell peppers, pine nuts, parsley, garlic & olive oil
- 33. Fava (yellow split peas) | 6.2** 🌿
with caramelized onions
- 34. Beef Carpaccio | 13.9**
finely sliced beef fillets, with rocket, onion, pickle, caper, truffle mayonnaise & parmesan
- 35. Flutes | 10.9**
crispy rice leaf flutes with cream cheese, smoked pork, tricolor peppers, rose chutney
- 36. Pan-fried Meat | 11.9**
chicken, beef, sausage, tricolor peppers, fresh mushrooms, Cretan gruyere, with Vin santo wine
- 37. Saganaki Cheese | 7.2** 🌿
fried "kefalotyri" cheese with tomato chutney
- 38. Cyprian Halloumi Cheese Grilled | 8.4** 🌿
- 39. Feta with Honey & Sesame | 8.8** 🌿
feta cheese in crispy phyllo, with honey & sesame
- 40. Kadaif With Feta Mousse & Honey | 9.2** 🌿
feta cheese mousse on kadaif pastry with honey and pistachios from Aegina
- 41. Grilled Vegetable Tower | 12.6** 🌿
grilled vegetables slices stacked with grilled halloumi
- 42. Eggplant Rolls | 9.2** 🌿
with cheese mousse & tomato sauce
- 43. Stuffed Oven Baked Mushrooms | 10.6**
stuffed with Philadelphia, wrapped in crispy bacon
- 44. Mushrooms a la crème or with garlic sauce | 9.9** 🌿
with cream, parmigiano, wine & garlic
- 45. Traditional "Yalandji Dolma" | 8.2** 🌿
vine leaves stuffed with rice & vegetables, served with yoghurt
- 46. Glazed Pork Pancetta | 10.8**
with balsamic vinegar, orange, ginger, honey & sautéed spinach
- 47. Traditional Meatballs | 7.2**
with minced beef, onion & fragrant herbs served with tomato sauce
- 48. Cheeseballs | 7.2** 🌿
crispy cheese croquettes with various cheese served with parmesan sauce

Ορεκτικά Θαλασσινών

50. Καλαμάρι Σχάρας | 14.9

ολόκληρο φρέσκο καλαμάρι σχάρας,
με λαδολέμονο & σως ταρταρ

51. Καλαμάρι Pesto | 15.9

σωταρισμένες λεπτές ροδέλες καλαμαριού
με pesto βασιλικού και κουκουνάρι

52. Σαγανάκι Θαλασσινών | 20.9

ανάμεικτα φρούτα της θάλασσας
σωταρισμένα με φρέσκια ντομάτα, κρεμμύδι,
μουστάρδα & τυρί ρεγκάτο

53. Σολομός Carpaccio | 18.9

baby ρόκα, πίκλα κρεμμύδι, κάπαρι, τζίντζερ
& μαγιονέζα πίκλας

54. Κρύο Κριθαράκι Γαρίδας | 16.9

κριθαράκι γαρίδας αρωματισμένο με ίνες σαφράν,
με φρέσκο κρεμμυδάκι, φρέσκια ντομάτα & βότανα

55. Τόνος Chevice | 18.9

τόνος μαριναρισμένος με σως λεμονιού & πορτοκαλιού,
πιπέρι καγιέν, επάνω σε πράσινη & κόκκινη λόλα

56. Καλαμάρι Τηγανητό | 14.9

τραγανό φρέσκο καλαμάρι με σως ταρταρ

57. Χταπόδι Σχάρας | 16.6

ροδέλες ψητού χταποδιού επάνω σε χόρτα εποχής
με ρίγανη & λαδολέμονο

58. Χταπόδι με Φάβα | 16.9

καραμελωμένο κρεμμύδι & κρέμα βαλσάμικο

59. Σαγανάκι Γαρίδες | 13.9

ντομάτα, φέτα, πράσινη πιπεριά, κρεμμύδι, σκόρδο & ούζο

60. Γαρίδες Σκορδάτες | 13.9

σκόρδο, πιπεριές τσίλι, μαϊντανό & ούζο

61. Κανταΐφι Γαρίδες | 14.9

κανταΐφι με γέμιση γαρίδας & πλούσια κρέμα τυριών,
σερβίρεται με γλυκώξη σως

62. Μύδια Αχνιστά | 13.9

κρεμμυδάκι, μαϊντανό, σβησμένα με κρασί

63. Χτένια με σως Σαφράν | 22.9

βασιλικά χτένια με μπρικ & σως σαφράν

Seafood Appetizers

50. Grilled Calamari | 14.9

whole fresh grilled calamari, served
with olive oil/lemon dressing & tartare sauce

51. Calamari Pesto | 15.9

thinly sliced and sauteed calamari
with basil pesto and pine nuts

52. Seafood Saganaki | 20.9

fruits of the sea variety
sautéed with fresh tomato, onion,
mustard & regato cheese

53. Salmon Carpaccio | 18.9

baby rocket, onion pickle, caper, ginger
& pickle mayonnaise

54. Cold Shrimp Kritharaki | 16.9

shrimp orzo flavored with saffron,
with spring onion, fresh tomatoes & herbs

55. Tuna Chevice | 18.9

tuna marinated with lemon & orange sauce,
cayenne pepper, on green & red lola

56. Fried Calamari | 14.9

crispy fresh fried calamari with tartare sauce

57. Grilled Octopus | 16.6

octopus slices on seasonal greens
with oregano & lemon olive oil

58. Octopus with Fava | 16.9

octopus on yellow split pea puree,
caramelized onions & balsamic cream

59. Shrimp saganaki | 13.9

with tomato, feta cheese, green pepper, onion,
garlic & ouzo

60. Garlic Shrimps | 13.9

with garlic, chilli peppers, parsley & ouzo

61. Kadaif Shrimps | 14.9

shrimps in crispy kadaif phyllo with sweet & sour sauce

62. Steamed Mussels | 13.9

with spring onion, parsley, garlic, deglazed with wine

63. Scallops with Saffron sauce | 22.9

king scallops with brik & saffron sauce

Ελληνική Κουζίνα

70. Παραδοσιακός Μουσακάς | 12.2

με μελιτζάνα, πατάτες, μοσχαρίσιο φρέσκο κιμά & σάλτσα μπεσαμέλ

71. Γεμιστά λαδερά | 12.9

πιπεριά & ντομάτα γεμιστή με ρύζι, λαχανικά, αρωματικά βότανα, με γιαούρτι

72. Γιουβέτσι | 14.8

μοσχαράκι, με φρέσκια ντομάτα & κριθαράκι

73. Στιφάδο | 14.9

μοσχαράκι, με φρέσκια ντομάτα, ολόκληρα κρεμμυδάκια, με πουρέ πατάτας

74. Οσοπούκο | 18.9

μοσχαρίσιο κότσι με λαχανικά, επάνω σε αρωματισμένο πληγούρι

75. Σουτζουκάκια | 12.9

μοσχαρίσιος κιμάς, φρέσκια ντομάτα, σκόρδο, κρεμμύδι, κύμινο, με πουρέ πατάτας

76. Μοσχαρίσια Μάγουλα | 19.6

μοσχαρίσια μάγουλα μπρεζέ, με κρασί πόρτο & μέλι, επάνω σε παπαρδέλλες

77. Αρνί Κότσι | 21.9

με λαχανικά επάνω αρωματισμένο πληγούρι

78. Αρνί Κλέφτικο | 18.9

σιγομαγειρεμένο σε πήλινο με λαχανικά, πατάτες φούρνου & φέτα

79. Μελιτζάνες Ιμάμ | 11.9

μελιτζάνες στο φούρνο με κρεμμύδι, φρέσκια ντομάτα, φέτα, σκόρδο & θυμάρι

Greek Cuisine

70. Traditional Moussaka | 12.2

with eggplant, potatoes, fresh minced beef & béchamel sauce

71. Gemista | 12.9

pepper & tomato filled with rice, vegetables & fragrant herbs, served with yogurt

72. Giuvetsi | 14.8

beef stew with fresh tomato & orzo pasta

73. Stifado | 14.9

beef stew with fresh tomato, whole onions with mashed potatoes

74. Ossobuco | 18.9

beef shank with vegetables, on aromatic bulgur wheat

75. Soutzoukakia | 12.9

minced beef, fresh tomato, garlic, onion, cumin, with mashed potatoes

76. Beef Cheeks | 19.6

brazed beef cheeks, with Porto wine & honey, served on pappardelle

77. Lamb Shank | 21.9

with vegetables served on aromatic bulgur wheat

78. Lamb Kleftiko | 18.9

slow cooked in clay pot with vegetables, baked potatoes & feta cheese

79. Eggplant Imam | 11.9

oven baked eggplants with onion, fresh tomato, feta cheese, garlic & thyme

Ζυμαρικά

80. Ναπολιτάν | 9.9 
σπαγγέτι με φρέσκια ντομάτα, σκόρδο & βασιλικό

81. Μπολονέζ | 11.6
σπαγγέτι με αρωματική σάλτσα φρέσκου
μοσχαρίσιου κιμά

82. Καρμπονάρα | 12.9
σπαγγέτι με καπνιστό μπέικον,
κρέμα γάλακτος & σκόρδο

83. Πέννες Αραμπιάτα | 13.9 
πιπεριές τσίλι, φρέσκια ντομάτα,
σκόρδο & ελιές ροδέλα

84. Πέννες με Σολομό | 19.8
με φρέσκο & καπνιστό σολομό, ντοματίνια,
κρεμμυδάκι, άνηθο & κρέμα γάλακτος βότκα

85. Πέννες Πέστο | 14.9 
με βασιλικό, κουκουνάρι, σκόρδο, παρμεζάνα
& κρέμα γάλακτος

86. Λιγκουίνι με Θαλασσινά | 22.9
φρέσκες γαρίδες, μύδια, χτένια, φρέσκια ντομάτα
& αρωματικά βότανα

Φρέσκα Ζυμαρικά

87. Ταλιατέλες με Κοτόπουλο | 16.2
μανιτάρια, κρέμα γάλακτος, ντοματίνια, σκόρδο,
κρεμμύδι, κρασί & παρμεζάνα

88. Παπαρδέλες με Μοσχαράκι | 19.2
με μανιτάρια, ντοματίνια, σκόρδο, κρεμμύδι, κρέμα
γάλακτος, κρασί μαυροδάφνη & παρμεζάνα

89. Πάκερι | 18.2
με μοσχαρίσιο κιμά, λουκάνικο Τσορίθο, πιπεριές
τρίκολλο, ντοματίνια

90. Fagotti με Μαύρη Τρούφα | 18.9
πουγκάκια ζυμαρικών γεμιστά με μαύρη τρούφα και
μαλακό τυρί, μιξ άγριων μανιταριών, πράσο,
κρέμα γάλακτος & παρμεζάνα

91. Μαύρο Λιγκούνι | 23.9
με σολομο καπνιστό, γαρίδες, σπανάκι, ντοματίνια,
φρέσκο άνηθο & κρέμα γάλακτος

92. Ραβιόλι αλά Μουσακά | 18.9
ραβιόλι γεμιστά με μελιτζάνα και τυρί
με μπεσαμέλ & σάλτσα μπολονέζ

Pasta

80. Napoli | 9.9 
spaghetti with fresh tomato, garlic & basil

81. Bolognese | 11.6
spaghetti with fresh minced meat
in a fragrant tomato sauce

82. Carbonara | 12.9
spaghetti with smoked bacon,
heavy cream & garlic

83. Penne all'Arrabbiata | 13.9 
chili peppers, fresh tomato, garlic
& olive slices

84. Salmon Penne | 19.8
with fresh & smoked salmon, cherry tomatoes,
spring onion, dill, heavy cream with vodka

85. Penne Pesto | 14.9 
with basil pesto, pine nuts, garlic,
parmigiano & heavy cream

86. Seafood Linguini | 22.9
fresh shrimps, mussels, scallops, fresh tomato
& fresh herbs

Fresh Pasta

87. Chicken Tagliatelle | 16.2
mushrooms, heavy cream, cherry tomatoes, garlic,
onion, wine & parmigiano

88. Beef Pappardelle | 19.2
mushrooms, cherry tomatoes, garlic, onion, heavy
cream, sweet Mavrodafni wine & Parmigiano

89. Paccheri | 18.2
with minced beef, Chorizo sausage, tri-color peppers,
cherry tomatoes

90. Fagotti with Black Truffle | 18.9
pasta pouches filled with black truffle, soft cheese,
variety of wild mushrooms,
leeks, milk cream & Parmigiano

91. Black Linguine | 23.9
with smoked salmon, shrimps, spinach, cherry tomato
fresh dill & heavy cream

92. Ravioli a la Moussaka | 18.9
ravioli stuffed with eggplant & cheese
with beschamel & minced meat sauce

Σπιτικές Πίτσες

100. Μαργαρίτα | 11.8

σάλτσα ντομάτας, βασιλικός & τυριά

101. Χωριάτικη | 13.9

φέτα, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές,
σάλτσα ντομάτας & τυριά

102. Πεπερόνι | 13.9

Ιταλικό πεπερόνι, σάλτσα ντομάτας & τυριά

103. Προσούτο - Μοτσαρέλα | 16.9

Ιταλικό προσούτο, σάλτσα ντομάτας, βασιλικό,
ροκά & τυριά

104. Ζαμπόν - Μπέικον | 13.9

ζαμπόν, μπέικον, σάλτσα ντομάτας & τυριά

105. Κοτόπουλο Πέστο | 14.6

φέτες κοτόπουλο,μανιτάρια,πέστο,σκόρδο,κρέμα
γάλακτος & τυριά

106. Χαβάνη | 13.9

ζαμπόν, ανανάς, σάλτσα ντομάτας & τυριά

107. Καπριτσιόζα | 14.9

ζαμπόν, μπέικον, λουκάνικα,μανιτάρια,σάλτσα
ντομάτας & τυριά

108. «ΛΟΥΗΣ» | 16.9

προσούτο, παρμεζάνο, ρόκα, ντοματίνια,
τυρί Φιλαδέλφεια, φλούδες παρμεζάνας, & τυριά

109. Σπέσιαλ | 15.9

ζαμπόν, μπέικον, πεπερόνι,μανιτάρια,πιπεριές,
κρεμμύδι,σάλτσα ντομάτας & τυριά

110. Πικάντικη | 15.9

Ιταλικό πικάντικο σαλάμι, πιπεριές τσίλι,
σάλτσα ντομάτας & τυριά

111. Αλ Τόνο | 14.9

τόνος, πιπεριά, κρεμμύδι, καλαμπόκι, ελιές ροδέλα,
σάλτσα ντομάτας & τυριά

112. Καρμπονάρα | 14.9

μπέικον,μανιτάρια,παρμεζάνο
& κρέμα γάλακτος

Homemade Pizza

100. Margherita | 11.8

tomato sauce, basil & cheese

101. Greek Village | 13.9

feta cheese, pepper, onion, olives,
tomato sauce & cheese

102. Peperoni | 13.9

Italian pepperoni, tomato sauce & cheese

103. Prosciutto - Mozzarella | 16.9

Italian prosciutto, tomato sauce, basil,
rocket & cheese

104. Ham - Bacon | 13.9

ham, bacon, tomato sauce & cheese

105. Chicken Pesto | 14.6

chicken slices, mushrooms, pesto, garlic
heavy cream & cheese

106. Hawaii | 13.9

ham, pineapple, tomato sauce & cheese

107. Capricciosa | 14.9

ham, bacon, sausage, mushrooms,
tomato sauce & cheese

108. "LOUIS" | 16.9

prosciutto, parmigiano, rocket, cherry tomatoes,
Philadelphia cheese , parmigiano flakes, & cheese

109. Special | 15.9

ham, bacon, pepperoni, mushrooms, peppers,
onion, tomato sauce & cheese

110. Spicy | 15.9

Italian spicy salami, chili peppers,
tomato sauce & cheese

111. Al Tonno | 14.9

tuna, bell pepper, onion, corn, olive slices,
tomato sauce & cheese

112. Carbonara | 14.9

bacon, mushrooms, parmigiano & heavy cream

Κρεατικά Σχάρας

120. Κοτόπουλο Φιλέτο | 15.9

με λαχανικά του Σεφ & πατάτες τηγανητές
* με επιλογή σάλτσας

121. Κοτόπουλο Alfredo | 17.2

με σπανάκι, κουκουνάρι, σταφίδες, κρέμα παρμεζάνο,
με πουρέ κολοκύθας & λαχανικά

122. Κοτόπουλο Pesto | 16.9

με λαχανικά του Σεφ & ψητές πατάτες baby

123. Μπιφτέκι Γεμιστό | 16.9

με Καραμελωμένα Λαχανικά
τυλιγμένα με τραγανό μπέικον & τυρί
με λαχανικά του Σεφ & πουρέ πατάτας

124. Μπιφτέκια Σχάρας | 14.9

με λαχανικά του Σεφ & πατάτες τηγανητές

125. Χοιρινό Φιλέτο | 17.2

με λαχανικά του Σεφ & πατάτες τηγανητές
* με επιλογή σάλτσας

126. Χοιρινή Μπριζόλα | 13.9

ζουμερή μπριζόλα με κόκκαλο, με λαχανικά του Σεφ
& πατάτες τηγανητές

127. Χοιρινά Σπερ Ριμπς | 19.2

με σάλτσα Μπάρμπεκιου, πασπαλισμένα με
σουσάμι, ψητό καλαμπόκι & πατάτες τηγανητές

128. Μοσχαρίσια Σπερ Ριμπς | 19.9

με σάλτσα Μπάρμπεκιου, πασπαλισμένα με σουσάμι
ψητό καλαμπόκι & πατάτες τηγανητές

129. Σουβλάκι Χοιρινό | 15.9

μαριναρισμένο τρυφερό σουβλάκι με τζατζίκι,
ντομάτα, κρεμμύδι με πίτα & πατάτες τηγανητές

130. Σουβλάκι Κοτόπουλο | 15.9

μαριναρισμένο τρυφερό σουβλάκι με τζατζίκι,
ντομάτα, κρεμμύδι με πίτα & πατάτες τηγανητές

131. Γύρος Χοιρινός | 14.9

με τζατζίκι, ντομάτα, κρεμμύδι με πίτα
& πατάτες τηγανητές

132. Γύρος Κοτόπουλου | 14.9

με τζατζίκι, ντομάτα, κρεμμύδι με πίτα
& πατάτες τηγανητές

133. Αρνίσια Παϊδάκια | 18.9

με λαχανικά του Σεφ & πατάτες τηγανητές

* Επιλογή πατάτας:

Πατάτες τηγανητές

Πατάτα ψητή

Πατάτα Au gratin

* Επιλογή Σάλτσας:

Κρέμα 4 τυριά
Μπεαρνέζ
Πέππερ
Μανιτάρια αλα Κρεμ
BBQ
Jack Daniel's
Ροκφόρ
Φυστικοβούτυρο

+1€

Grilled Meat

120. Chicken Fillet | 15.9

with vegetables a la Chef & fried potatoes
* select your sauce!

121. Chicken Fillet Alfredo | 17.2

with spinach, pine nuts, raisins, parmigiano cream,
pumpkin mash & vegetables

122. Chicken Pesto | 16.9

with vegetables a la Chef & roasted baby potatoes

123. Burger Stuffed | 16.9

with Glazed Vegetables
wrapped with crispy bacon & cheese,
with vegetables a la Chef & mashed potatoes

124. Grilled Burgers | 14.9

with vegetables a la Chef & fried potatoes

125. Pork Fillet | 17.2

with vegetables a la Chef & grilled potato
* select your sauce!

126. Pork Chop | 13.9

juicy pork steak with bone, with vegetables a la Chef
& fried potatoes

127. Pork Spare Ribs | 19.2

with barbecue sauce, sprinkled with sesame,
grilled corn on cob & fried potatoes

128. Beef Spare Ribs | 19.9

with barbecue sauce, sprinkled with sesame & fried
grilled corn on cob & fried potatoes

129. Pork Souvlaki | 15.9

marinated juicy souvlaki with tzatziki, tomato, onion
served with pita & fried potatoes

130. Chicken Souvlaki | 15.9

marinated juicy souvlaki with tzatziki, tomato, onion,
served with pita & fried potatoes

131. Pork Gyros | 14.9

with tzatziki, tomato, onion, served with pita
& fried potatoes

132. Chicken Gyros | 14.9

with tzatziki, tomato, onion, served with pita & fried
potatoes

133. Lamb Chops | 18.9

with vegetables a la Chef & fried potatoes

* Select your potatoes:

Fried potatoes

Baked potato

Au gratin Potato

* Sauce selection:

4 cheese cream
Bearnaise
Pepper
Mushrooms a la Crème
BBQ
Jack Daniel's
Roquefort
Peanutbutter

+1€

Μοσχαρίσια Φιλέτα & Steaks

140. New York Steak 300gr | 25.9

ζουμερή μοσχαρίσια κόντρα, ψημένη ανάλογα με την προτίμησή σας με λαχανικά του Σεφ & ψητές πατάτες baby

141. New York Black Angus | 31.9 Sirloin Steak 300gr

ζουμερή μοσχαρίσια κόντρα Black Angus, ψημένη ανάλογα με την προτίμησή σας με λαχανικά του Σεφ & ψητές πατάτες baby

142. Μοσχαρίσια Γάλακτος 500-600gr | 26.9

τρυφερή μοσχαρίσια μπριζόλα με κόκκαλο ψημένη ανάλογα με την προτίμησή σας με λαχανικά του Σεφ & ψητές πατάτες baby

143. Φιλέτο Μοσχαρίσιο 300gr | 29.9

τρυφερό φιλέτο μοσχαρίσιο, ψημένο ανάλογα με την προτίμησή σας με λαχανικά του Σεφ & ψητές πατάτες baby

144. Φιλέτο Surf & Turf 300gr | 35.9

τρυφερό φιλέτο μοσχαρίσιο, με γαρίδες, κολοκυθάκι & κρέμα εστραγκόν, ψημένο ανάλογα με την προτίμησή σας, με λαχανικά του Σεφ & ψητές πατάτες baby

145. Rib Eye Black Angus 300gr | 41.9 ο βασιλιάς του κρέατος....

ψημένο ανάλογα με την προτίμησή σας, με λαχανικά του Σεφ & ψητές πατάτες baby

146. London Steak 700-800gr | 65.9

ζουμερή σπαλομπριζόλα Black Angus με κόκκαλο ψημένη ανάλογα με την προτίμησή σας, με λαχανικά του Σεφ & ψητές πατάτες baby

147. T-bone Steak ξηρής ωρίμανσης 700gr | 40.9

ψημένο ανάλογα με την προτίμησή σας, με λαχανικά του Σεφ & ψητές πατάτες baby

148. Tagliata Μοσχαρίσια Black Angus 350gr | 33.9

τρυφερή μοσχαρίσια tagliata black angus, ψημένη ανάλογα με την προτίμησή σας, με λαχανικά του Σεφ & ψητές πατάτες baby

Beef Fillets & Steaks

140. New York Steak 300gr | 25.9

juicy beef sirloin, cooked to your liking, with vegetables a la Chef & roasted baby potatoes

141. New York Black Angus | 31.9 Sirloin Steak 300gr

juicy beef sirloin black angus steak, cooked to your liking, with vegetables a la Chef & roasted baby potatoes

142. Veal Chop 500-600gr | 26.9

tender beef steak with bone cooked to your liking with vegetables a la Chef & roasted baby potatoes

143. Bon Fillet 300gr | 29.9

tender beef fillet, cooked to your liking, with vegetables a la Chef & baked potato

144. Fillet Surf & Turf 300gr | 35.9

tender beef fillet with shrimps, zucchini & estragon cream, cooked to your liking, with vegetables a la Chef & roasted baby potatoes

145. Rib Eye Black Angus 300gr | 41.9 The king of meat....

cooked to your liking with vegetables a la Chef & roasted baby potatoes

146. London Steak 700-800gr | 65.9

juicy Rib Eye Steak Black Angus with bone cooked to your liking with vegetables a la Chef & roasted baby potatoes

147. T-bone Steak dry aged 700gr | 40.9

cooked to your liking with vegetables a la Chef & roasted baby potatoes

148. Beef Tagliata 350gr | 33.9

tender beef tagliata black angus cooked to your liking with vegetables a la Chef & roasted baby potatoes

* Επιλογή πατάτας:

Πατάτες τηγανητές

Πατάτα ψητή

Πατάτα Au gratin

* Επιλογή Σάλτσας:

Κρέμα 4 τυριά
Μπεαρνέζ
Πέππερ
Μανιτάρια αλα Κρεμ
BBQ
Jack Daniel's
Ροκφόρ
Φυστικοβούτυρο

+1€

* Select your potatoes:

Fried potatoes

Baked potato

Au gratin Potato

* Sauce selection:

4 cheese cream
Bearnaise
Pepper
Mushrooms a la Crème
BBQ
Jack Daniel's
Roquefort
Peanutbutter

+1€

Τηγανητά / Σωτέ

150. Φιλέτο Πάπιας | 19.9

τραγανό φιλέτο πάπιας με σως απο άγρια φρούτα του δάσους, επάνω σε αρωματισμένος ριζότο

151. Φιλετάκια Χοιρινά σωτέ | 18.9

με μανιτάρια πορτσίνι, γλυκό κρασί Vinsanto επάνω σε πουρέ σελινόριζας

152. Χοιρινό Σνίτσελ | 15.6

με λαχανικά του Σεφ & πατάτες τηγανητές

153. Κοτόπουλο Σνίτσελ | 15.8

με λαχανικά του Σεφ & πατάτες τηγανητές

Πιάτα για δύο

154. Chateaubriand | 73.9

το πιο τρυφερό κομμάτι του μοσχαρίσιου φιλέτου ψημένο ανάλογα με την προτίμησή σας με λαχανικά του Σεφ, ψητές πατάτες φούρνου & τρεις διαφορετικές σάλτσες

155. Μιξ Γκριλ | 56.9

μπιφτέκια, κοτόπουλο φιλέτο, αρνίσια παϊδάκια, πανσέτες λουκάνικα, σουβλάκια, γύρος, σερβιρισμένο με πατάτες τηγανητές, πίτες & τζατζίκι

156. Πιατέλα Ψαρικών | 165

με αστακό, τσιπούρα, λαβράκι, χταπόδι, γαρίδες, καλαμάρι τηγανητό & μύδια με λαχανικά του Σεφ, πατάτα βραστή & σως ταρταρ

Ριζότο

160. Ελληνική Παέλια | 21.9

γαρίδα, μύδια, σκάλοπς, κοτόπουλο φρέσκο, ντοματίνια & σως σαφράν

161. Ριζότο με Μοσχάρι | 20.9

φρέσκα μανιτάρια, κρασί βισάντο & παρμεζάνο

162. Ριζότο με Γλυκοκοκοκύθα | 18.9

με καπνιστή πανσέτα & παρμεζάνα

163. Ριζότο Μανιταριών | 19.9

ποικιλία φρέσκων μανιταριών, κρέμα γάλακτος, κρεμμύδι, σκόρδο, κρασί, λάδι τρούφας & παρμεζάνο

164. Ριζότο Λαχανικών | 17.9

φρέσκα λαχανικά, φρέσκια ντομάτα, σως σαφράν & παρμεζάνο

165. Κριθαρότο με Γαρίδες | 20.9

φρέσκες γαρίδες, πιπεριές τρικολόρε, σάλτσα ντομάτας με κρασί, εστραγκόν & παρμεζάνο

Fried / Sautéed

150. Duck Fillet | 19.9

crispy duck fillet with wild forest fruit sauce served on aromatic risotto

151. Sautéed Pork Fillets | 18.9

with porcini mushrooms, sweet Vinsanto wine, served on celeriac purée

152. Pork Schnitzel | 15.6

with vegetables a la Chef & fried potatoes

153. Chicken Schnitzel | 15.8

with vegetables a la Chef & fried potatoes

Dishes for 2

154. Chateaubriand | 73.9

the most tender piece of beef fillet grilled to your liking with Chef's vegetables, baked potatoes & three different sauces

155. Mix Grill | 56.9

burgers, chicken fillet, lamb chops, pork belly strips, sausage, souvlaki, gyros served with fried potatoes, pitas & tzatziki

156. Fish & Seafood Platter | 165

with lobster, sea bream, sea bass, octopus, shrimps, fried calamari & mussels, served with vegetables a la Chef, boiled potato & tartare sauce

Risotto

160. Greek Paella Risotto | 21.9

shrimps, mussels, scallops, fresh chicken, cherry tomatoes & saffron sauce

161. Beef Risotto | 20.9

fresh mushroom mix, vin santo & parmesan

162. Sweet Pumpkin Risotto | 18.9

with smoked pancetta & parmesan

163. Mushroom Risotto | 19.9

variety of fresh mushrooms, heavy cream, onion, garlic, wine, truffle oil & parmesan

164. Vegetable Risotto | 17.9

fresh vegetables, fresh tomato, saffron sauce & parmesan

165. Shrimp "Kritharoto" with orzo pasta | 20.9

fresh shrimps, tri-color peppers, tomato sauce with wine, estragon & parmesan

Ψάρια & Θαλασσινά

Fish & Seafood

170. Τσιπούρα Σχάρας 400γρ | 21.9

με λαχανικά του Σεφ, γκρεμολάτα & λαδολέμονο

171. Λαβράκι Σχάρας 400γρ | 22.9

με λαχανικά του Σεφ, γκρεμολάτα & λαδολέμονο

172. Φιλέτο Μεσογειακής Τσιπούρας 400 γρ. | 23.9

με κάπαρη, ελιές, ντοματίνια, σκόρδο, βασιλικό, κρασί, σερβίρεται με πλιγούρι

173. Φιλέτο Φρέσκου Τόνου | 25.9

με σαλάτα, σάλτσα σόγιας & σουσάμι
σερβίρεται με πλιγούρι

174. Σολομός Σχάρας | 23.9

με λαχανικά του Σεφ, βραστή πατάτα & λαδολέμονο

175. Σολομός Καραμελωμένος | 25.9

με κρούστα αρωματικών, κρασί, τζίντζερ, σόγια, μέλι, σελινόριζα με πουρέ κολοκύθας

176. Γλώσσα με πορτοκάλι | 20.9

σωταρισμένη με κρέμα γάλακτος, χυμό πορτοκάλι, μέλι, θυμάρι, φρέσκο σπανάκι, ντοματίνια, με πουρέ κολοκύθας

177. Καλαμάρι γεμιστό | 21.9

με πράσο, φρέσκο κρεμμύδακι, κρεμμύδι, καπνιστή γραβιέρα, σερβίρεται με πουρέ σελινόριζας

178. Γαρίδες Μεγάλες Σχάρας | 28.9

με λαχανικά του Σεφ, γκρεμολάτα & λαδολέμονο

179. Γαρίδες Σκορδάτες | 29.9

σωταρισμένες σε ελαιόλαδο με σκόρδο & κρασί
σερβίρεται με αρωματισμένο ρύζι

180. Μπουκέτο Θαλασσινών | 32.9

σολομός, γαρίδα, μύδια, χτένια, με σως σαφράν
επάνω σε τηγανητή ρόκα

181. Αστακός Σχάρας /το Κιλό | 92

με αρωματισμένο βούτυρο, σερβιρισμένο με
λαχανικά του Σεφ, βραστή πατάτα & λαδολέμονο

182. Αστακομακαρονάδα για δύο | 99.5

λιγκούνι με ολόκληρο Αστακό (1 κιλό) μαγειρεμένο
με φρέσκα ντομάτα, ντοματίνια & αρωματικά

170. Grilled Sea bream 400gr | 21.9

vegetables a la Chef, gremolata & olive oil-lemon sauce

171. Grilled Sea bass 400gr | 22.9

vegetables a la Chef, gremolata & olive oil-lemon sauce

172. Mediterranean Sea Bream Filet 400gr | 23.9

with capers, olives, cherry tomatoes, garlic, basil & wine
served with bulgur

173. Fresh Tuna Fillet | 25.9

with salad, soya sauce & sesame
served with bulgur

174. Grilled Salmon | 23.9

with vegetables a la Chef, boiled potato & olive oil-lemon sauce

175. Glazed Salmon | 25.9

with herb crust, wine, ginger, soy sauce, honey,
celeriac, with pumpkin purée

176. Sole fish with orange | 20.9

sautéed with heavy cream, orange juice, honey, thyme,
fresh spinach, cherry tomatoes with pumpkin purée

177. Stuffed Calamari | 21.9

with leeks, spring onions, onions,
smoked graviera cheese, served with celeriac purée

178. Large Grilled Shrimps | 28.9

with vegetables a la Chef, gremolata & olive oil-lemon sauce

179. Garlic Shrimps | 29.9

sautéed in olive oil with garlic & wine with flavored rice

180. Sea Food Bouquet | 32.9

salmon, shrimp, mussels, scallops, with saffron sauce
on fried rocket leaves

181. Grilled Lobster /per kg. | 92

with fragrant butter, served with vegetables a la Chef,
boiled potato & olive oil-lemon sauce

182. Lobster Pasta for 2 | 99.5

Linguini with whole Lobster (1 kg.),
cooked with fresh tomato, cherry tomatoes & herbs