

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Μους σοκολάτας 12,00€

με μπισκότο πραλίνας και σάλτσα από φρούτα του δάσους.

Γαλακτομπούρεκο αηλιώς 10,00€

με καραμελωμένα φύλλα, σιμιγδαλόκρεμα αρωματισμένη με εσπεριδοειδή, φιστίκι Αιγίνης και αλημυρή καραμέλα.

Ραβανί 10,00€

με άρωμα μαστίχας, ινδική καρύδα και παγωτό καϊμάκι.

Τάρτα Λεμόνι 12,00€

creme λεμόνι με crumble αμυγδάλλου και γκοφρέτα λευκής σοκολάτας.



ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΦΟΡΟ 0,5 % & ΦΠΑ 13% & 24%
ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΑΡΑΣ
ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΕΚΔΙΔΕΙ ΘΕΩΡΗΜΕΝΕΣ ΑΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΛΙΑΝΙΚΗΣ ΠΩΛΗΣΗΣ
Το κατάστημα μας διαθέτει κυτίο παραπόνων.
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ
ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)
Αγορανομική διάταξη Α2 - 1145/2012

Τα πάντα παρασκευάζονται στην κουζίνα μας καθημερινά.
Όλα τα λαχανικά είναι ημέρας.

Το λάδι μας Εξτρα Παρθένο και Βιολογικής Γεωργίας.

Οι πατάτες μας τηγανίζονται με ηλιέλαιο.

Η φέτα που χρησιμοποιούμε είναι Π.Ο.Π

Στα παραπάνω είδη ενδεχομένως να υπάρχουν ίχνη αλλεργιογόνων ουσιών
π.χ δημητριακά, μαλλάκια,καρκινοειδή,αυγά,ψάρια,γάλα,σόγια, μουστάρδα,
σέλινο,ξηροί καρποί,σουσάμι,λουπίνο.

ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΑΛΛΕΡΓΙΑΣ,ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ.

Το εστιατόριό μας περιλαμβάνει μεγάλη ποικιλία φρέσκων και φρεσκο-κατεψυγμένων προϊόντων.
Τα φρεσκο-κατεψυγμένα προϊόντα επισημαίνονται με αστερίσκο (*).

ΣΟΥΠΕΣ

Ψαρόσουπα 18,00€

του Νικόλα από φρέσκια σφυρίδα και λαχανικά.

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Γαύρος μαρινάτος 8,50€

φιλετάκια φρέσκου γαύρου μαριναρισμένα σε μπλόξυδο με φρέσκο κρεμμυδάκι και άνηθο.

Τονοσαλάτα 18,00€

με φρέσκο τόνο, σπιτική μαγιονέζα, αγγουράκι τουρσί, κάπαρη, άνηθο, μαϊντανό, φρέσκο κρεμμυδάκι και lime.

Ταραμοσαλάτα χειροποίητη από λευκό ταραμά 8,00€

με αρωματικό λάδι από μαϊντανό.

Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα Αιγαίου 8,00€

με ντομάτα ψητή, σκόρδο, φρέσκο κρεμμυδάκι, ελαιόλαδο και παλαιωμένο βαλσάμικο.

Χταπόδι ξιδάτο 16,00€

με πιπεριές τρικολόρε, μαραθόριζα, σέλιρι, παλαιωμένο βαλσάμικο και ελαιόλαδο.

Τσιροσαλάτα 13,00€

με πίκλα αγγούρι, άνηθο και φρέσκο κρεμμυδάκι.

Τριλογία 20,00€

από ταραμοσαλάτα, φάβα Σχοινούσας και καπνιστή μελιτζανοσαλάτα Αιγαίου.

Αχινός 22,00€

φρέσκα αυγά αχινού (ανάλογα την διαθεσιμότητα).

ΣΤΡΕΙΔΙΑ

Στρείδια σερβιρισμένα σε πάγο 7,00€ / τμχ

συνοδευόμενα με μαριναρισμένο κρεμμυδάκι κόκκινο σε μπλόξυδο, σκόρδο και μπούκοβο.

CEVICHE

Τσιπούρας 21,00€

με leche de tigre, κρεμμύδι, καλαμπόκι, jalapenos, γλυκοπατάτα, chili, μαϊντανό και πέρλες μάνγκο.

CARPACCIO

Τσιπούρας 22,00€

με χυμό εσπεριδοειδών, chili, πέρλες μανγκο και φύκι wakame.

Χταποδιού 22,00€

με παλαιωμένο βαλσάμικο, ελαιόλαδο και κρέμα από μελάνι σουπιάς.

Άρτος / άτομο 3,00€

Κροστίνι / μερίδα 4,00€

Εξτρα παρθένο ελαιόλαδο 20ml 1,50€

Ξύδι 20ml 0,70€

Ξύδι Βαλσάμικο 20ml 0,70€

ΣΑΛΑΤΕΣ

Κηπουρού ανάμεικτα σαλατικά, άνηθος, κάπαρη, φρέσκο κρεμμυδάκι, ντοματίνι σε sauce μελιού.	13,00€
Ντομάτα Ροδέλα ροδέλες βιολογικής ντομάτας, φύλλα κάπαρης, ελαιόλαδο και ρίγανη.	10,00€
Κρητική ντοματίνι, αγγούρι, φρέσκο κρεμμυδάκι, ελιές, ντακάκι χαρουπιού, κάπαρη και ξυνοτύρι.	14,00€
Κινόα τρίχρωμη κινόα με ψητές γαρίδες, baby σπανάκι, κρέμα αβοκάντο, καρότο και αγγούρι καρέ.	19,00€
Αγκινάρακι Π.Ο.Π. Τήνου με ντοματίνια, πιπεριά φλωρίνης, κρεμμύδι, κάπαρη, μηλόξυδο και ελαιόλαδο.	14,00€
Βραστά λαχανικά καρότο, πατάτα, κολοκυθάκι, μπρόκολο με ελαιόλαδο.	10,00€
Χόρτα εποχής σταμναγκάθι ή αημύρα ή βλήτα με ελαιόλαδο (ανάλογα την διαθεσιμότητα).	8,00€

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Φάβα Σχοινούσας με κρεμμύδι ξερό και κάπαρη.	9,00€
Γαρίδες Πάνκο συνοδεύονται με σπιτική μαγιονέζα wasabi.	19,00€
Καραβιδόψιχα τραγανές μπουκιές καραβιδόψιχας με chutney από πιπεριά φλωρίνης.	23,00€
Χτένια sauté 4 τεμάχια με σάλτσα πορτοκαλιού.	24,00€
Μύδια φρέσκα αχνιστά με κρεμμύδι, σκόρδο, μουστάρδα, σβησμένα με λευκό κρασί.	14,00€
Γαρίδες σαγανάκι με άρωμα ούζου σε σάλτσα ντομάτας και τριμμένη φέτα.	21,00€
Καλαμάρι σχάρας συνοδεύεται από gremolata.	18,00€
Καλαμάρι τηγανιτό με sauce aioli.	18,00€
Γαρίδες σχάρας με κρέμα αβοκάντο και σουσάμι σόγιας.	20,00€
Χταπόδι σχάρας με ελαιόλαδο και ρίγανη.	18,00€
Φρέσκιες τηγαντές πατάτες	6,00€

ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΚΑΙ ΡΙΖΟΤΟ

Ριζότο Καραβίδας μαγειρεμένο στο ζωμό του με ψίχα καραβίδας.	28,00€
Κριθαρότο γαρίδας γαρίδες σοταρισμένες με κριθαράκι σε σάλτσα bisque και μια ελαφριά γεύση ντομάτας.	26,00€
Σπαγγέτι θαλασσινών 2 ατόμων με γαρίδες, μύδια και καλαμάρι.	56,00€
Γαριδομακαρονάδα γαρίδες σοταρισμένες σε σάλτσα από το ζωμό τους και νότες ντομάτας.	26,00€
Καλαμαράδα καλαμάρι με ζυμαρικό paccheri σε σάλτσα από ψητή ντομάτα, βασιλικό και σκόρδο.	26,00€

ΨΑΡΑΚΙΑ ΑΠΟ ΤΟ ΓΡΙ-ΓΡΙ

Σαρδέλα παντρεμένη με καρέ ντομάτας, λάδι βασιλικού και ρίγανη.	12,00€
Γαύρος τηγαντός	12,00€
Γαριδάκι τηγαντό	12,00€
Αθερίνα τηγαντή	12,00€

ΦΙΛΕΤΟ ΨΑΡΙΟΥ

Μπακαλιάρος τηγαντός μπακαλιάρος σε κουρκούτι με τηγαντές πατάτες και sauce aioli.	18,00€
Φιλέτο λαβράκι φιλέτο λαβράκι σωτέ με χόρτα τσιγαριστά ντομάτα confit και σάλτσα λεμονιού.	28,00€
Φιλέτο τόνου φιλέτο τόνου στη σχάρα με σουσάμι umeboshi, φάβα και πιπεράτη σάλτσα σόγιας.	32,00€

ΦΡΕΣΚΑ ΚΥΚΛΑΔΙΤΙΚΑ ΨΑΡΙΑ / ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΚΙΛΟ

Συναγρίδα	105,00€
Φαγκρί	105,00€
Σφυρίδα	105,00€
Μπαρμπούνια	85,00€
Στήρα	98,00€
Τσιπούρα πελαγίσια	90,00€
Ροφός	98,00€
Σαργός	90,00€
Σκορπίνα	76,00€
Γλώσσα	85,00€

ΓΑΡΙΔΑ / ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΚΙΛΟ

Γαρίδα Jumbo	125,00€
---------------------	---------

ΚΑΡΑΒΙΔΑ / ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΚΙΛΟ

Με Σπαγγέτι	120,00€
Με ριζότο	120,00€
Σχάρας	110,00€
Βραστή	110,00€

ΦΡΕΣΚΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΑΣΤΑΚΟΣ / ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΚΙΛΟ

Με Σπαγγέτι όπως ο Νικόλας ξέρει.	150,00€
Με ριζότο	150,00€
Βραστός	140,00€
Σχάρας	140,00€