

Άρτος ανά άτομο 1,80 € Bread per person

Ορεκτικά

Appetizers

Φάβα με Καραμελωμένα Κρεμμύδια κάπαρη Αστυπάλαιας δάκρυα κόκκινης πιπεριάς & σχοινόπρασο	5,50 €	Fava with Caramelized Onions Astypalaia 's capers, red pepper drops & chives
Λευκός Ταραμάς παξιμάδι χαρουπιού & μπρικ σολωμού	6,50 €	White Preserved Fish Roe carob rusk & salmon brick
Τσιζκέικ Καπνιστής Μελιτζάνας τομάτα, φέτα, σκορδόλαδο, καρύδι	7,00 €	Smoked Eggplant Cheesecake tomato, feta cheese, garlic oil, walnuts
Μπουρεκάκια με Φέτα και Ξινοτύρι ντόπιο θυμαρίσιο μέλι & καβουρδισμένο σουσάμι	7,00 €	Cheese Rolls feta cheese, local thyme honey & roasted sesame
Λαδοτύρι Ψητό μαρμελάδα ροδιού & κολοκυθόσπορο	7,50 €	Local Goat Cheese pomegranate jam & pumpkin seed
Χλωρή Καπρέζε τομάτα, χλωρή λάδι βασιλικού & πέρλες βαλσάμικου	6,50 €	Chlori Caprese tomato, local cheese basil oil & balsamic pearls
Κολοκυθοκεφτέδες με δροσερή κρέμα γιαουρτιού	6,50 €	Zucchini Balls with fresh yoghurt sauce
Φρέσκες Τηγανητές Πατάτες με τριμμένη κεφαλογραβιέρα & ρίγανη	4,50 €	Fresh Fried Potatoes with graviera cheese flakes & oregano
Παραδοσιακό Τζατζίκι με τσιπς tortilla	5,00 €	Traditional Tzatziki with tortilla chips

Ορεκτικά της Θάλασσας

Seafood Appetizers

Μεσογειακή Ψαρόσουπα Βελουτέ Φιλέτο ψαριού, λαχανικά & λάδι πάπρικας	11,00 €	Mediterranean Velvet Fish Soup Fish fillet, vegetables & paprika oil
Γιουβαρλάκια από Ψάρι βελουτέ καρότου & άρωμα μαστίχας Χίου	10,00 €	Fish Balls carrot velvet & Chios mastic aroma
Μύδια Αχνιστά με Murωδικά Μεσογείου ούζο, πιπεριές, φρέσκο κρεμμυδάκι & φρεσκοστυμμένο λεμόνι	9,50 €	Steamed Mussels with Mediterranean Herbs ouzo, peppers, fresh onion & fresh lemon
Σεβίτσε με Λάιμ & Τζίντζερ λαβράκι, τσίλι, μάνγκο & σχοινόπρασο	16,00 €	Ceviche with Lime & Ginger seabass, chilli, mango & chives

Ορεκτικά της Θάλασσας

Καρπάτσιο με Εσπεριδοειδή

φιλέτο ψαριού ημέρας, κρίταμο τουρσί,
δάκρυα κόκκινης πιπεριάς

16,00 €

Ταρτάρ Τσιπούρας

ταμπουλέ από κινόα, αβοκάντο,
μοσχολέμονο & μαύρο σουσάμι

16,00 €

Χταπόδι* Σωτέ Αстуπάλαιας

σάλτσα φρέσκιας τομάτας, τοματίνια,
πιπεριά, ελιά, μάραθο & χλωρή

14,50 €

Χταπόδι* Ψητό

πράσινη φάβα & κρέμα παντζαριού

17,00 €

Seafood Appetizers

Carpaccio with Citrus

day fish fillet, seafennel pickle,
red pepper drops

Seabream Tartare

quinoa tabbouleh, avocado,
lemon balm & black sesame

Astypalean chauteed Octopus*

fresh tomato sauce, tomato cherries,
peppers, olives, fennel & goat cheese

Grilled Octopus*

green fava & beetroot cream

Σαλάτες

Ακτή

Baby φύλλα σαλάτας, ψητό χαλούμι,
φιλέ αμυγδαλού, παντζάρι, ξινόμηλο &
βινεγκρέτ μαύρου βαλσάμικου

11,00 €

Παστέλι

Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με σταφύλια,
παστέλι, κουκουνάρι, φιλέτο πορτοκαλιού
τοματίνια & βινεγκρέτ μηλόξυδου

10,00 €

Ελληνική Σαλάτα

τοματίνια, αγγουράκι, κάπαρη, τομάτα,
ελιές, φρέσκο κρεμμυδάκι, πιπεριά,
κριτσίνια & τυρομπαλάκια με σουσάμι

9,00 €

Χόρτα Εποχής

καπνιστό μπρόκολο, τοματίνια

6,50 €

Ντάκος Αстуπαλιάς

παξιμάδι με γλυκάνισο, φρεσκοτριμμένη
τομάτα, κάπαρη, ελιές, χλωρή & ρόκα

7,50 €

Νισουάζ με Φρέσκο Τόνο

Λόλα, ψητό φιλέτο τόνου, πατάτες baby,
τοματίνια, στρογγυλά φασολάκια, πιπεριά
φλωρίνης & βινεγκρέτ εσπεριδοειδών

13,00 €

Salads

Akti

Baby salad leaves, grilled halloumi,
almond fillet, beetroot, sour apple &
black balsamic vinaigrette

Pastel

Mixed green salad with grapes,
pastel, pine nuts, orange fillet
cherry tomatoes & apple cider vinaigrette

Greek Salad

cherry tomatoes, cucumber, capers, tomato
olives, spring onion, pepper,
breadsticks & sesame cheese balls

Fresh Wild Greens

smoked broccoli, tomato cherries

Dakos (Local Rusk)

rusk with anise, fresh chopped tomato
capers, olives, local cheese & rocket leaves

Nicoise salad with Fresh Tuna

Lola mix, grilled tuna fillet, baby potatoes,
cherry tomatoes, green beans,
red pepper & citrus vinaigrette

Ζυμαρικά & Ριζότα

Γαριδομακαρονάδα 17,50 €
γαρίδες*, φρέσκια τομάτα, βασιλικός

**Ριζότο Λαχανικών
με Άρωμα Τρούφας** 14,00 €
κολοκυθάκι, καρότο, πιπεριές
σπαράγγι & κρέμα τυριού

Ριζότο Θαλασσινών με Κρόκο 17,50 €
χταπόδι, χτένι, γαρίδα, καλαμάρι,
φρέσκα μυρωδικά και μοσχολέμονο

Λιγκουίνι με Μελάني Σουπιάς 16,50 €
Φρέσκια σουπιά, μελάνι, βότκα,
κρεμμυδάκι, άνηθο και μπρικ

Λιγκουίνι με Μύδια* 15,00 €
άρωμα σκόρδου, λευκό κρασί,
πεπεροντσίνο & ξύσμα λεμονιού

Λιγκουίνι με Φιλέτο Τσιπούρας 17,50 €
κρίταμο, φρέσκο κρεμμυδάκι, κάπαρη,
τοματίνια & πέστο βασιλικού

Μαφαλντίνες με Θαλασσινά 17,00 €
χταπόδι*, μύδια, γαρίδα*, καλαμάρι &
μπίσκ γαρίδας

Pasta & Risotti

Prawns Pasta
Shrimps*, fresh tomato, basil

**Veggie Risotto
with Truffle Aroma**
zucchini, carrot, peppers
asparagus & cream cheese

Frutti di Mare Risotto with Safran
octopus, scallop, shrimp, squid,
fresh herbs and balm lemon

Linguine with Squid Ink
Fresh cuttlefish, ink, vodka,
fresh onion, dill and brick

Linguine with Mussels*
garlic aroma, white wine,
peperonchino & lemon zest

Linguine with Sea bream Fillet
sea fennel, fresh onion, caper,
cherry tomatoes & basil pesto

Mafaldines Frutti Di Mare
octopus, mussels, shrimp, calamari
& shrimp bisque

Πιάτα της Θάλασσας

Λαυράκι Ψημένο σε Κρούστα Αλατιού 50€/kg

Καλαμάρι Ψητό 16,00 €
ταμπουλέ από κινόα και κρέμα παντζαριού

Ξιφίας 19,00 €
ρατατούιγ λαχανικών, κρέμα σελινόριζας
με κουρκουμά

Φιλέτο Λαυράκι Σωτέ 18,00 €
τοματίνια, νιφάδες καρότου, σπαράγγια
μουστάρδα νπιζόν & λευκό κρασί

Ψητό Φιλέτο Τσιπούρας 18,00 €
πουρέ αρακά, δάκρυα κόκκινης πιπεριάς
& φιλέ αμυγδάλου

Φιλέτο Κόκκινου Τόνου με σουσάμι 19,00 €
φασολάκια, baby πατάτες σωτέ
και σως εσπεριδοειδών

Sea Dishes

Sea Bass Baked in Salt Crust

Grilled Squid
quinoa tabbouleh and beetroot cream

Sword Fish
veggie ratatouille, celery root cream
with turmeric

Chauteed SeaBass fillet
tomato cherries, carrot flakes, asparagus
dijon mustard & white wine

Grilled SeaBream Fillet
pea puree, red pepper drops
& almond fillet

Tuna Fillet with Sesam Seeds
wild green beans , baby potatoes
and citrus sauce



Πιάτα με Κρέας

**Μοσχαρίσια Ταλιάτα από
Κόντρα Μπριζόλα** 19,00 €

γαλλικές πατάτες βουτύρου & πράσινη
σαλάτα με τοματίνια

Κοτόπουλο Φιλέτο Στήθος 14,50 €

τραγανές πατάτες baby, πιτάκια &
dip μουστάρδας

Meat Dishes

Veal Tagliata

chauteed baby potatoes & green
salad with cherry tomatoes

Chicken Fillet

crispy baby potatoes, pita &
mustard dip

Α' Ψάρια

Συναγρίδα 59,00 €

Φαγγρί 59,00 €

Σαργός 55,00 €

Ροφός 54,00 €

Σκορπίνα 48,00 €

Μαγιάτικο 45,00 €

Μπαρμπούνι 45,00 €

Quality A

Dentex

Red Porgy / Pargo

White Bream / Sarago

Grouper / Cernia

Scorpion fish / Scorfano

Amberjack

Red Mullet / Triglia

Φρέσκος Αστακός (κιλό)

Αστακομακαρονάδα με Λιγκουίνι 100,00 €

Αστακός Ψητός στη Σχάρα 95,00 €

Κολοχτύπα με Λιγκουίνι 100,00 €

Κολοχτύπα Ψητή στη Σχάρα 95,00 €

Ατομική Αστακομακαρονάδα 34,00 €

Fresh Lobster (per kg)

Fresh Lobster with Linguine

Grilled Fresh Lobster

Local Lobster with Linguine

Grilled Fresh Local Lobster

Portion of Fresh Lobster with pasta

Μαγειρευτά Πιάτα Ημέρας

Για τη διαθεσιμότητα, απευθυνθείτε στο σέρβις

Daily Special Dishes

Ask waiters for availability

Λευκά Κρασιά

White Wines

Κτήμα Βίβλια Χώρα 29,00 €

Τοπικός Οίνος Παγγαίου
Sauvignon blanc 60%, Ασύρτικο 40%

Vivlia Chora Estate

Pageo's local wine
Sauvignon blanc 60%, Assyrtiko 40%

4 Λίμνες Κυρ- Γιάννη 30,00 €

Chardonnay 60%, Gewurtztraminer 40%

Kyr-Yianni 4 Limnes

Chardonnay 60%, Gewurtztraminer 40%

Μαγικό Βουνό 37,00 €

Κτήμα Νικ.Λαζαρίδη, Τοπικός Οίνος
Δράμας Sauvignon blanc 100% βαρέλι

Magic Mountain

Nico Lazaridis Estate, Drama's Local
Wine Sauvignon blanc 100% barrel

Λήμνια Γη Χατζηγεωργίου 20,00 €

Π.Ο.Π. Λήμνος
από επιλεγμένο Μοσχάτο Αλεξανδρείας

Limnia Gi Chatzigeorgiou

V.Q.P.R.D. Lemnos
from chosen white Muscat of Alexandria

Άδολη Γης Αντωνόπουλου 27,00 €

Πελοποννησιακός λευκός ξηρός
Λαγόθρι, Ασπρούδες, Ροδίτης,
Chardonnay

Adoli Gis Antonopoulos

Peloponnesian local dry wine
Lagothri, Asproudes, Roditis, Chardonnay
Chardonnay

Μαντινεία Τσελεπού 18,00 €

Π.Ο.Π. Μαντινεία Μοσχοφίλερο 100%

Mantinia Tselepos

PDO Mantinia 100% Moschofilero

Αρμύρα, Σκούρας 26,00 €

Τοπικός Πελοποννησιακός οίνος
Chardonnay 95%, Μαλαγουζιά 5%

Armyra, Skouras

Local Peloponnesian wine
Chardonnay 95%, Malagouzia 5%

Piroga, Τσιλιλή 17,00 €

Chardonnay, Μοσχάτο και Ασύρτικο

Piroga, Tsililis

Chardonnay, Muscat Blanc, Assyrtiko

Σαντορίνη, Τσέλεπος Κάναβα Χρυσού 49,00 €

Π.Ο.Π. Σαντορίνη Ασύρτικο 100%

Santorini, Tselepos Canava Chrissou

PDO Santorini Assyrtiko 100%

Domaine Costa Lazaridi 33,00 €

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη
Δράμα Sémillon 100%

Domaine Costa Lazaridi

Protected Geographical Indication Drama
Sémillon 100%

Πύργος Ιουλία 27,00 €

Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη Chardonnay 100%

Chateau Julia

Domaine Costa Lazaridi Chardonnay 100%

Κτήμα Αργυρού 34,00 €

Π.Ο.Π. Σαντορίνη Ασύρτικο 100%

Argyros Estate

P.D.O. Santorini Asyrtiko, 100% from barrel

Κτήμα Γεροβασιλείου 33,00 €

Προστατευόμενη Γεωγραφική
Ένδειξη Επανομή Συνδυασμός
Μαλαγουζιάς και Ασύρτικου

Ktima Gerovassiliou

Protected Geographical Indication
Epanomi grape varieties
Malagousia and Asyrtiko

Ροζέ Κρασιά

Rose Wines

Ακακίες Κυρ-Γιάννη 18,00 €

Ξινόμαυρο 100%

Π.Ο.Π. Αμύνταιο

Kir-Yianni Akakies

Xinomavro 100%

PDO Amyndeon

Domaine Costa Lazaridi 27,00 €

Merlot 100%

Domaine Costa Lazaridi

Merlot 100%

Άκρες, Σκούρας 17,00 €

Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος

Μοσχοφίλερο 30%, Αγιωργίτικο 70%

Akres, Skouras Estate

P.G.E. Peloponnese

Moschofilero 30%, Aghiorghitiko 70%

Ασκητικός, Τσιλιλή 20,00 €

Π.Γ.Ε. Μετέωρα Μοσχάτο Αμβούργου,

Αγιωργίτικο & Syrah

Askitikos, Tsililis

P.D.O. Meteora Hamburg Muscat,

Aghiorghitiko & Syrah

Κόκκινα Κρασιά

Red Wines

Ασκητικός, Τσιλιλή 20,00 €

Cabernet Sauvignon, Merlot & Syrah

Askitikos, Tsililis

Cabernet Sauvignon, Merlot & Syrah

Κτήμα Θεόπετρα, Τσιλιλή 35,00 €

Π.Γ.Ε. Μετέωρα

Syrah, Λημνιώνα, Cabernet Sauvignon

Theopetra Estate, Tsililis

P.G.I. Meteora

Syrah, Limniona, Cabernet Sauvignon

Μαγικό Βουνό, Νίκου Λαζαρίδη 51,00 €

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Magic Mountain, Nico Lazaridis

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Πύργος Ιουλία Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη 42,00 €

Merlot 100%

Chateau Julia Domaine Costa Lazaridi

Merlot 100%

Μέγας Οίνος, Σκούρας 41,00 €

Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος

Αγιωργίτικο 80%, Cabernet Sauvignon 20%

Megas Oenos, Skouras

P.G.I. Peloponnese

Aghiorghitiko 80%, Cabernet Sauvignon 20%

Ποτήρι Κρασί (150ml)

Glass of wine(150ml)

Piroga Τσιλιλή, Λευκό 5,00 €

Piroga, Tsililis, White

Ασκητικός Τσιλιλή, Ροζέ 5,00 €

Askitikos, Tsililis, Pink

Ασκητικός Τσιλιλή, Κόκκινο 5,00 €

Askitikos, Tsililis, Red

Ημίγλυκο κόκκινο 5,00 €

Semisweet Red

Αφρώδης Οίνοι - Σαμπάνιες

Bianco Nero Λευκό (200ml) 8,00 €

Αφρώδης Οίνος
Μοσχάτο Αμβούργου

Bianco Nero Ροζέ (200ml) 8,00 €

Αφρώδης Οίνος
Μοσχάτο Αμβούργου

Prosecco 20,00 €

Αφρώδης Οίνος

Moet 140,00 €

Sparkling Wines - Champagnes

Bianco Nero White (200ml)

Sparkling Wine
Hamburg Muscat

Bianco Nero Pink (200ml)

Sparkling Wine
Hamburg Muscat

Prosecco

Sparkling Wine

Moet

Αναψυκτικά

Κόκα κόλα 2,50 €

Κόκα κόλα Light 2,50 €

Λεμονάδα 2,50 €

Πορτοκαλάδα 2,50 €

Πορτοκαλάδα χωρίς Ανθρακικό 2,50 €

Ανθρακούχο Νερό 2,50 €

Ανθρακούχο Νερό 1L 5,00 €

Εμφιαλωμένο Νερό 1,50 €

Soft Drinks

Coca cola

Coca cola light

Lemonade

Orangeade

Non-sparkling orangeade

Sparkling water

Sparkling water 1L

Mineral water

Μπύρες

Μύθος 4,00 €

Φιξ 4,00 €

Beers

Mythos

Fix

Ούζο

Πλωμάρι 8,00 €

Βαρβαγιάννη 8,00 €

Ouzo

Plomari

Varvayianni

Τσίπουρο

Τσίπουρο Τσιλιλή με Γλυκάνισο 8,00 €

Τσίπουρο Τσιλιλή χωρίς Γλυκάνισο 8,00 €

Απόσταγμα Σταφυλιού Τσιλιλή 16,00 €

Απόσταγμα σταφυλιού από Μοσχάτο
Αμβούργου

Tsipouro

Tsipouro Tsilili with Anise

Tsipouro Tsilili without Anise

Grape Distillate Tsilili

Grape Distillate by Hamburg
Muscat

Ποτά

Ποτό Απλό 7,00 €

Ποτό Σπέσιαλ 9,00 €

Spirits

Simple Spirit

Special Spirit

Καφέδες

Ελληνικός καφές 2,00 €

Εσπρέσσο 2,00 €

Coffees

Greek Coffee

Espresso