



ME
NU

Αρτοσκευάσματα Bakery

Προζυμένιο ψωμί από χαρούπι ψημένο στον ξυλόφουρνο Sourdough bread made from carob, baked in a wood-fired oven	€ 1,50
---	--------

Λευκό ψωμί ψημένο στον ξυλόφουρνο White bread baked in a wood-fired oven	€ 1,50
---	--------

Ελαιόλαδο 20ml Olive oil 20ml	€ 1,50
----------------------------------	--------

Σαλάτες Salads

Κρητική σαλάτα με κολοκύθια, πατάτα, αυγό & γαλομυζήθρα Cretan salad with zucchini, potato, egg & galomizithra cheese	€ 10,00 
--	---

Πράσινη σαλάτα με τυροζούλι, σύκα & dressing χαρουπόμελο Green salad with tyrozouli cheese, figs & carob syrup dressing	€ 11,00 
--	---

Σαλάτα με ντοματίνια, χοιρινό προσούτο και φρούτα εποχής Salad with cherry tomatoes, pork prosciutto and seasonal fruits	€ 11,00
---	---------

Ορεκτικά Appetizers

Ντακάκια Dakakia	€ 6,00	
Στραπατσάδα με τσιγαριαστά χόρτα & στάκα Strapatsada (scrambled eggs) with sautéed greens & staka cheese	€ 7,00	
Χόρτα εποχής με κολοκύθι & σπαράγγια Seasonal greens with zucchini & asparagus	€ 6,00	
Χειροποίητό χορτοπιτάκι τηγανιτό με ξύγαλο Handmade fried vegetable pie with xygalo cheese	€ 6,00	
Γραβιέρα σαγανάκι με μαρμελάδα εσπεριδοειδών Graviera cheese saganaki with citrus marmalade	€ 9,50	
Τριλογία αλοιφές τζατζίκι, τυροκαυτερή, μελιτζανοσαλάτα Trio of dips with tzatziki, tirokafteri (spicy cheese dip), eggplant salad	€ 8,00	
Παστουρμαδόπιτα με γραβιέρα Pastourma pie with graviera cheese	€ 9,00	
Πατάτες φρέσκες τηγανιτές Fresh fried potatoes	€ 4,00	

Θύμισες Thimises (traditional dishes)

Ξινόχοντρος με απάκι
& κρέμα γραβιέρας
Xinochontros (Cretan wheat stew)
with apaki & graviera cheese cream

€ 9,50



Χοιρινή πανσέτα με πουρέ
πρασοσέλινο και σάλτσα αυγολέμονο
Pork belly with leek-celery puree
& avgolemono sauce

€ 12,00

Μοσχαρίσια μάγουλα
με πουρέ μελιτζάνας
Beef cheeks with eggplant puree

€ 18,00

Ραβιόλι χειροποίητο με πρόβειο κιμά
και μπεσαμέλ ανθότυρο
Handmade ravioli with lamb mince,
bechamel and anothotiro cheese

€ 12,00

Ριζότο μανιταριών
με μους παρμεζάνας
Mushroom Risotto with
parmesan mousse

€ 10,00



Μαγειρευτά ημέρας Daily dishes

Χταπόδι σχάρας με φάβα
Grilled octopus with fava puree

€ 12,00



Καλαμάρι στην σχάρα
με πανακότα φινόκιο
Grilled calamari
with fennel panna cotta

€ 13,00



Γαρίδες γιουβέτσι
με σουτζούκι στην γάστρα
Baked shrimp giouvetsi
with soutzouki sausage

€ 14,00



Στον ξυλόφουρνο Wood-fired oven

Αρνί με πατάτες μαγειρεμένο στον ξυλόφουρνο Lamb with potatoes, cooked in a wood-fired oven	€ 16,00
--	---------

Πανσέτα με πατάτες Pork belly with potatoes (slow-cooked pork in a wood-fired oven)	€ 12,00
--	---------

Μοσχάρι γιουβέτσι στη γάστρα (2 ατόμων) Baked beef giouvetsi in a clay pot (for 2 people)	€ 14,00
--	---------

Της ώρας Grilled dishes

Κοτόπουλο φιλέτο στην σχάρα Grilled chicken fillet	€ 8,00
---	--------

Αρνίσιο κεμπάπ στην σχάρα Grilled lamb kebab	€ 11,00
---	---------

Χοιρινή μπριζόλα Pork Chop	€ 9,00
-------------------------------	--------

*Όλα τα πιάτα της ώρας συνοδεύονται
με φρέσκες τηγανιτές πατάτες και λαχανικά
*All grilled dishes are served with
fresh French fries and vegetables

Επιδόρπια Desserts

Κιουνεφέ Künefe Kataifi pastry with Cretan myzithra	€ 9,00	
--	--------	---

Προφιτερόλ Profiteroles	€ 8,00	
----------------------------	--------	---

Μπύρες Beers



Άλφα βαρέλι
με θαλασσινό αλάτι 300ml
Draft Alfa Sea Salt 300ml

€ 4,50

Fischer 330ml

€ 4,50

Μάμος 500ml
Mamos 500ml

€ 5,50

Νύμφη 500ml
Nymfi 500ml

€ 5,50

Μάμος Αφιλτράριστη 330ml
Unfiltered Mamos 330 ml

€ 5,00

Heineken 0 % 330ml

€ 4,50

Αποστάγματα Distilled Spirits

Φιάλη
Bottle

Ποτήρι
Glass

Καραφάκι Ρακί 100 ml
Small carafe of raki 100 ml

€ 3,00

*Προϊόν απόσταξης μικρών αποσταγματοποιών (διήμερων)
*Distillation product of small local distillers

Καραφάκι Ρακί 200 ml
Medium carafe of raki 200 ml

€ 5,00

*Προϊόν απόσταξης μικρών αποσταγματοποιών (διήμερων)
*Distillation product of small local distillers

Εμφιαλωμένη ρακί
Κτήμα Μανουσάκη 200ml
Bottled raki, Ktima Manousaki 200 ml

€ 22,00

Ρακόμελο 100ml ζεστό ή κρύο
Rakomelo 100 ml, served hot or cold

€ 5,00

Ούζο Καζανιστό 200 ml
Kazanisto ouzo 200 ml

€ 9,50

€ 3,50

Ούζο Ρετρό Γιαννατσή 45 vol 200 ml
Retro Yannatsi ouzo 45 vol 200 ml

€ 18,00

€ 4,00

Τσίπουρο Τσιλιλή χωρίς γλυκάνισο 200 ml
Tsililis tsipouro without anise 200 ml

€ 11,00

€ 3,50

Τσίπουρο Αγιονέρι χωρίς γλυκάνισο 200 ml
Agioneri tsipouro without anise 200 ml

€ 14,00

€ 4,00

Ρετσίνα Μαλαματίνα 500 ml
Retsina Malamatina 500 ml

€ 5,50



Αναψυκτικά Soft drinks

Coca Cola original / light / zero 250 ml	€ 2,50
---	--------

Πορτοκαλάδα Φήμη χωρίς ανθρακικό 250 ml Fimi orangade without carbonation 250 ml	€ 2,50
---	--------

Φήμη 250 ml λεμονάδα / γκαζόζα / σόδα Fimi 250 ml lemonade, gazoza, soda	€ 2,50
---	--------

Νερό Water

Μεταλλικό νερό Ζαρός 1 lt Zaros mineral water 1 lt	€ 2,00
---	--------

Ανθρακούχο φυσικό μεταλλικό νερό Δουμπιά 750ml Doubia sparkling natural mineral water 750 ml	€ 6,00
---	--------

Ανθρακούχο φυσικό μεταλλικό νερό Δουμπιά 250ml Doubia sparkling natural mineral water 250 ml	€ 3,00
---	--------

vegeterian  spicy 

Οι πρώτες ύλες μας
είναι απο πιστοποιημένους
βιοκαλλιεργητές και παραγωγούς.

Our ingredients
are sourced from certified
organic growers and producers.

Επιμέλεια μενού από τον σεφ κ. Κουρματζή Ιωάννη
Menu curated by Chef Mr. Kourmatzis Ioannis

Αγορανομικός υπεύθυνος Λαμπράκης Δημήτρης
Purchasing manager Dimitris Lamprakis