

Our wines are from



## WHITE

<b>Leyko Gramma</b> Sauvignon Blanc - Assyrtiko - Malagouzia Macedonia	9.00   41.00
<b>Fantaksometochos</b> Assyrtiko Chardonnay Crete	44.00
<b>Chardonnay</b> Arcadia	48.00
<b>Sauvignon Blanc</b> Macedonia	48.00
<b>Malagouzia</b> Macedonia	50.00
<b>Assyrtiko</b> Cyclades	13.00   50.00
<b>Santorini</b> Assyrtiko	112.00
<b>Kallisti Reserve</b> Assyrtiko Santorini	140.00
<b>Selladia</b> Santorini (2013)	198.00

## ROSE

<b>Demi Sec</b> Xinomayro Syrah Merlot Naoussa	9.00   41.00
<b>Dianthos</b> Ksinomavro Imathia	51.00
<b>Mariah Grenache</b> Rouge, Syrah	69.00

## RED

<b>Naoussa</b> Xinomayro	9.00   42.00
<b>Scalarea Boutari Winery</b> Syrah – Kotsifali Crete	63.00
<b>Grand Reserve</b> Naoussa	72.00
<b>1879 Legacy</b> Xinomavro Naoussa	145.00

## SWEET WINES

<b>Vinsanto</b> Assyrtiko Aidani Santorini	13.00   130.00
<b>Iouliatico</b> Liatico Crete	10.00   97.00

## SPARKLING WINES

<b>Prosecco</b>	8.00   42.00
<b>Moscato d'Asti</b>	36.00
<b>White Knight</b> Moschofilero Mantinea	66.00

## SOFT DRINKS

Water 1lt	4.00
Sparkling water 200ml / 750ml	3.50   5.50
Coca-Cola Zero	3.50
Espresso	3.50
Aegean Tonic	5.00
Pink Grapefruit	5.00

## MOCKTAIL

Pink Cucumber	10.00
Violet Lemonade	10.00
Gin Olive Tonic	12.00
Virgin Mojito	12.00

## BEERS Happy Brewers

Hoppy Lager 4.8%	6.00
East Coast IPA 5.2%	8.00

## OUZO

<b>Local</b> (glass)	6.00
<b>Plomari</b> 200ml	12.00
<b>Varvagianni</b> 200ml	13.00
<b>Babatzim</b> 200ml	15.00
<b>Vithos</b> Lost Lake Distillery 200 ml	15.00

## TSIPOURO

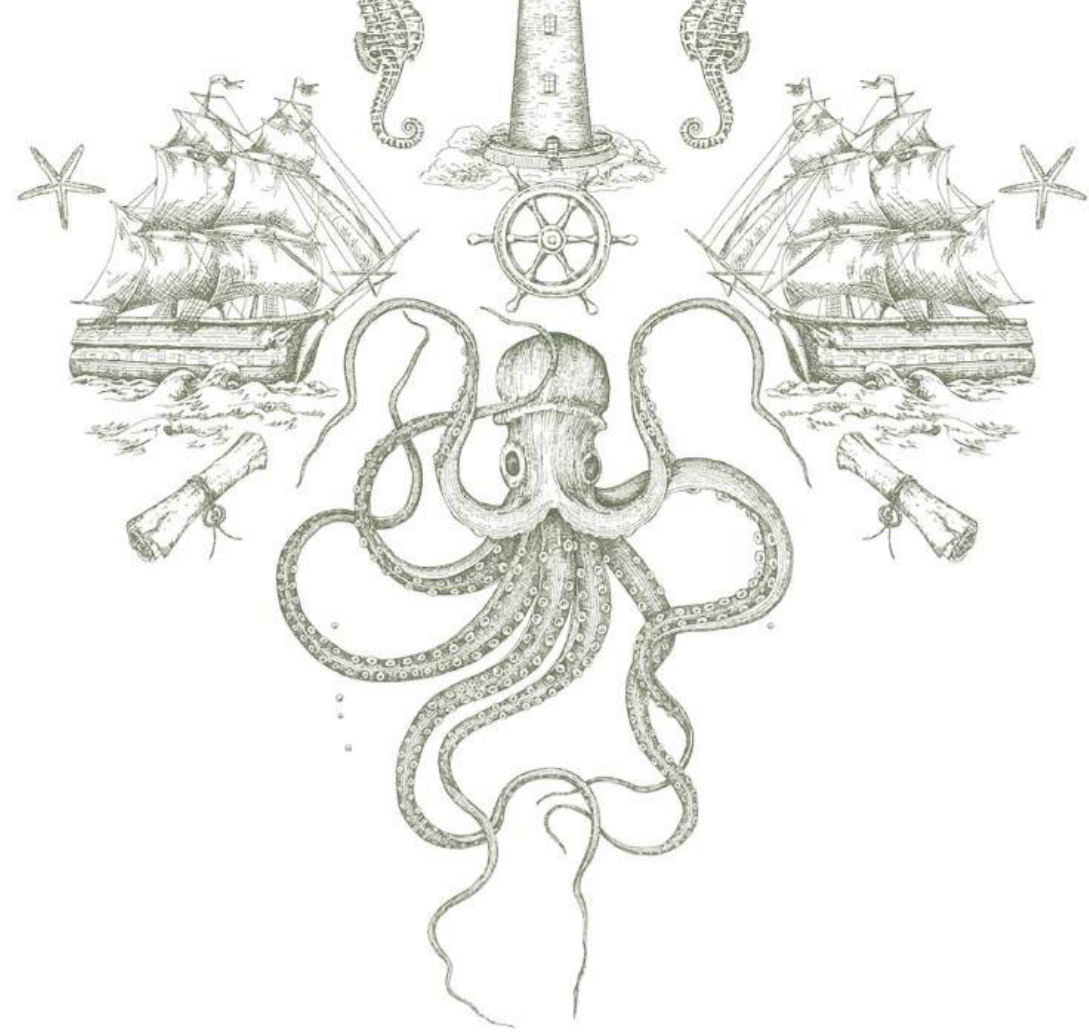
<b>Local</b> 200ml	9.00
<b>Tsilili</b> without anise 200ml	13.00
<b>Zaxaria</b> 200ml	14.00
<b>Tsilili</b> with anise 200ml	15.00

## GREEK SPECIALS

<b>Distillate Wine Malagouzia</b> Lost Lake 50 ml   200ml	7.00   25.00
<b>Distillate Wine Mouchtaro</b> Lost Lake 50ml   200ml	7.00   25.00
<b>Fragkosiko</b> Sigalas Barbary figs distillate 50ml	11.00
<b>Old Tsipouro</b> Dark Cave Tsilili 50ml	11.00
<b>Metaxa Reserve</b> 50ml	15.00

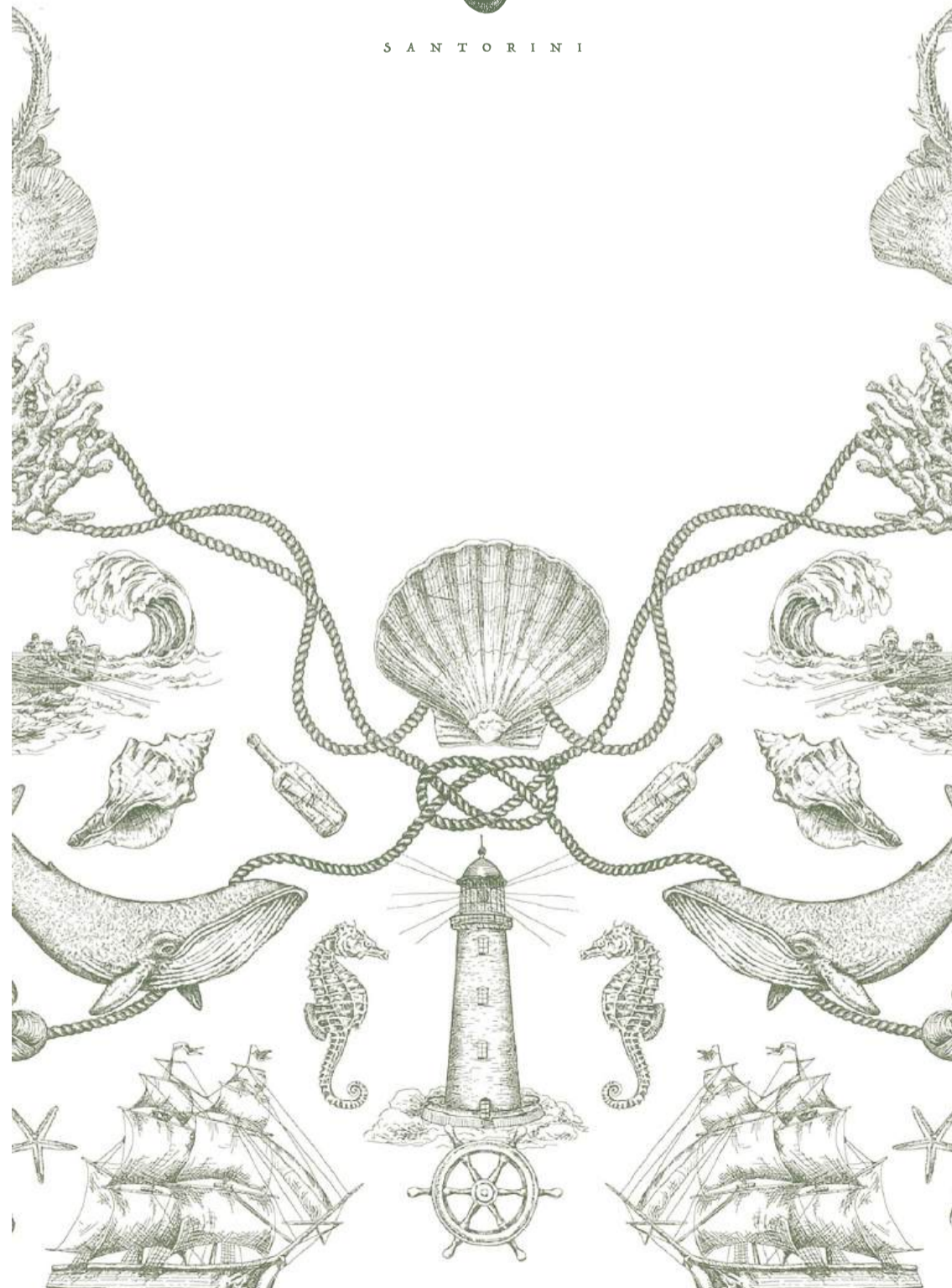
## COCKTAILS

<b>Gin Gin</b>	16.00
Gin Monkey 47   Aegean Tonic	
<b>Sparkling Adonis</b>	16.00
Metaxa   Otto's Vermouth   Simple Syrup   Sparkling Wine	
<b>Greek Bramble</b>	17.00
Distillate Wine Mouchtaro   Lemon   Simple Syrup   Violet Syrup	
<b>Greek Paloma</b>	15.00
Mastiha Liqueur   Date Syrup   Lemon   Grapefruit Soda	
<b>Espresso Martini</b>	16.00
Vodka   Espresso   Kalhua	
<b>Spicy Margarita</b>	16.00
Tequila   Triple sec   Lime   Tabasco	



MADAME SOUSOU

SANTORINI



Χειροποίητο ψωμί  
Bread Selection  
4.00

## ΑΛΟΙΦΕΣ-SPREAD

Ταραμοσαλάτα, τραγανά πιτάκια & αυγοτάραχο  
Fish roe salad, crunchy pies & bottarga  
8.00

Πικάντικη τυροσαλάτα με θρούμπι Σαντορίνης  
Spicy cheese salad with Santorini savory  
7.00

Φάβα με κάπαρη και φρέσκο κρεμμυδάκι  
Fava with capers and fresh onions  
8.00

Μελιτζανοσαλάτα Σαντορίνης  
Santorini's Eggplant salad  
7.00

Συνδυασμός αλοιφών  
Combo of spreads  
14.00



## ΩΜΑ-RAW

ΝΤΑΚΟΣ-DAKOS  
Ντομάτες με κατσικίσιο τυρί σε προζυμένιο ψωμί  
Tomatoes with goat cheese on sourdough bread  
13.00

ΑΘΗΝΑΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ - ATHENIAN SALAD  
Γαρίδα, Καρότο, Σέλινο, Άνηθο με Μαγιονέζα και Αυγοτάραχο  
Shrimp, Carrot, Celery, Dill, mixed with Mayo & Bottarga on top  
12.00

ΤΑΡΤΑΡ ΜΟΣΧΟΥ-BEEF TARTARE  
Γραβιέρα Κρήτης, κάπαρη, τραγανό κρεμμύδι  
Graviera cheese from Crete, capers, crispy onion  
19.00

ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΛΑΥΡΑΚΙ-MARINATED SEABASS  
Ταρτάρ ντομάτα, εσπεριδοειδή, κάπαρη και χυμό αγγούρι  
Tomato tartare, citrus, capers and cucumber juice  
16.00

GREEK OYSTERS- ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΣΤΡΕΙΔΙΑ  
Εσπεριδοειδή, αγγούρι και πικάντικη πιπεριά στο πλάι  
Citrus, cucumber and spicy pepper on the side  
7.00



## ΤΗΓΑΝΙΤΑ-FRIED

ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ-ZUCCHINI  
Τσιπς κολοκυθιού με ντιπ τζατζικιού  
Zucchini chips with tzatziki dip  
9.00

ΝΤΟΜΑΤΟΚΕΥΤΕΔΕΣ-TOMATO FRITTERS  
Σαντορινιό ντοματάκι με φρέσκα μυρωδικά συνοδεύετε κρέμα κατσικίσιο τυρί  
Santorini cherry tomatoes with fresh herbs and goat cheese cream.  
12.00

ΚΡΟΚΕΤΑ-CROQUETTE  
με ελληνικά λευκά τυριά, φυστίκι Σαντορίνης και μαρμελάδα σύκου  
with Greek white cheeses, Santorini pistachio and fig jam  
12.00

ΚΑΛΑΜΑΡΙ-SQUID  
Τηγανιτό καλαμάρι με αγιολί αντζούγιας  
Fried squid with anchovy sauce  
15.00

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ-COD  
με κρέμα πατάτας, λεμόνι, σκόρδο & καπνιστά αυγά ρέγκας  
with potatoes cream, lemon, garlic & smoked herring eggs  
16.00

## ΨΗΤΑ-GRILLED

ΠΑΤΑΤΑ-ΠΟΤΑΤΟΕΣ  
Ψητή πατάτα με φρέσκο βούτυρο, τσαλαφούτι και ημίλιανο ντοματάκι  
Baked potato with fresh butter, tsalafouti cheese and sun-dried tomato  
9.50

ΑΓΚΙΝΑΡΑ-ARTICHOKE  
Καπνιστές αγκινάρες με κρέμα λεμόνι και κάπαρη  
Smoked artichokes with lemon cream and capers  
11.00

ΛΕΥΚΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ-WHITE EGGPLANT  
με ψητή ντομάτα, βουβαλίσια μπουράτα & σάλτσα μυρωδικών  
with grilled tomato, buffalo burrata & verde sauce  
16.00

ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ-SOUVLAKI CHICKEN  
Μαριναρισμένο φιλέτο μπούτι κοτόπουλο με σουσάμι και σχοινόπρασο  
Marinated chicken leg fillet with sesame and chives  
12.00

ΚΕΜΠΑΠΙ-KEBAB  
Αρνί-μοσχάρι με σπαστή μελιτζάνα, κόκκινη πιπεριά & τραγανό κρεμμύδι  
Lamb-beef with crushed eggplant, red pepper & crispy onion  
15.00

ΧΤΕΝΙΑ - SCALLOPS  
με εσπεριδοειδή βούτυρο, ψητά σπαράγγια και πορτοκάλι  
with citrus beurre blanc, grilled asparagus and orange  
15.00

ΓΑΡΙΔΑ ΣΤΗΝ ΦΩΤΙΑ-SHRIMP  
ταραμοσαλάτα, βινεγκρετ εσπεριδοειδή, μελάνι σουπιάς  
with fire-roasted flavors, fish roe salad, citrus vinaigrette, and cuttlefish ink.  
18.00



## ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ-SLOW COOKED

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ-MUSHROOMS  
Ποικιλία μανιταριών με φρέσκα μυρωδικά, λεμονόφυλλα και σκόρδο  
Variety of mushrooms with fresh herbs, lemon leaves and garlic  
10.00

ΜΟΥΣΑΚΑ-MOUSAKA  
Κεφτεδάκια με σάλτσα καπνιστής ντομάτας, μελιτζάνα, τραγανό κρεμμύδι & μους φέτας  
Meatballs with smoked tomato sauce, eggplant, crispy onion & feta cheese mousse  
15.00

ΜΑΓΟΥΛΑ-CHEEKS  
Μοσχαρίσια μάγουλα στην γάστρα με πουρέ πατάτας  
Beef cheeks in the tagine with mashed potato  
18.00

ΑΡΝΙ ΦΡΙΚΑΣΕ-LAMB FRICASSEE  
Σιγομαγειρεμένο αρνί, πουρέ σελινόριζας, άγρια χόρτα και αυγολέμονο  
Slow-braised lamb with celery root purée, wild greens, and egg-lemon sauce.  
17.00

ΜΥΔΙΑ-MUSSELS  
με σάλτσα βουτύρου, Ασύρτικο, & μουστάρδα  
with butter sauce, Asyrtiko wine & mustard  
15.00

ΧΤΑΠΟΔΙ-OCTOPUS  
Στιφάδο με καραμελωμένα κρεμμύδια, φάβα & δεντρολίβανο  
"Stifado" with caramelized onions, fava beans and rosemary  
16.00

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΡΑΓΟΥ-SEAFOOD RAGOUT  
καλαμάρι, σουπιά, μανιτάρια και πελτέ Σαντορίνης  
calamari, cuttlefish, mushrooms, and Santorini tomato paste.  
17.00



## ΤΥΡΙΑ-ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ / CHEESE-DESSERT

Ποικιλία τυριών 300gr  
Cheese platter 300 gr  
22.00

Γλυκό ημέρας  
Dessert of the day  
9.00

Scan here for menu

