

Our wines are from



Our cellar is open, take your favorite wine back home.

WHITE

- House wine - Moschofilero (Glass)
- Leyko Gramma - Sauvignon Blanc, Assyrtiko, Malagouzia - Macedonia
- Vidiano - Crete
- Chardonnay - Arcadia
- Sauvignon Blanc - Macedonia
- Malagouzia - Macedonia
- Assyrtiko - Cyclades
- Santorini - Assyrtiko
- Kallisti Reserve - Assyrtiko - Santorini
- Santorini - Assyrtiko (2009)
- Selladia - Assyrtiko, Aidani (2013) - Santorini

ROSE

- Demi Sec - Xinomayro, Syrah, Merlot - Naoussa
- Dianthos - Ksinomavro - Imathia
- Scalarea - Syrah, Kotsifali - Crete

RED

- House wine - Agiorgitiko (Glass)
- Kokkino Gramma - Merlot, Syrah - Macedonia
- Scalarea - Syrah, Kotsifali - Crete
- Grand Reserve -Xinomavro - Naoussa
- 1879 Legacy - Xinomavro - Naoussa

SPARKLING WINES

- Prosecco
- Moscato D’asti
- Sparkling wine
- Champagne

SOFT DRINKS

- Water rlt
- Sparkling water 200ml / 750ml
- Coca-Cola & Coca Cola Zero
- LUX Lemon - Orange
- Pink Grapefruit
- Espresso
- Double espresso

MOCKTAIL

- Pink Cucumber
- Violet Lemonade

BEERS

- Mamos Lager
- Nymfi Lager

OUZO - TSIPOURO

- Local (glass) - Bottle 200ml

GREEK SPECIALS

- Vinsanto - Assyrtiko Aidani Santorini
- Fragkosiko - Sigalas Barbary figs distillate 50ml
- Metaxa Reserve 50ml

DRINKS

- Shot - Simple-Special
- Simple
- Special
- Premium
- Non alcoholic Gin & Rum

COCKTAILS

- Aperol Spritz
- Aperol | Prosecco | Soda
- Dry Martini
- Gin or Vodka | Martini dry | Olive
- Greek Paloma
- Masticha Liqueur | Date Syrup | Lemon | Grapefruit Soda
- Spicy Margarita
- Tequila | Triple sec | Lime | Tabasco
- Negroni
- Campari | Gin | Vermout
- Espresso Martini
- Vodka | Espresso | Kalhua

		
9.00		-----
		46.00
		48.00
		48.00
		48.00
		54.00
13.00		59.00
		112.00
		140.00
		170.00
		198.00

9.00		44.00
		51.00
		57.00

9.00		-----
		46.00
		63.00
		72.00
		128.00

12.00		46.00
11.00		44.00
		63.00
		140.00

		4.00
3.50		5.50
		4.00
		4.00
		5.00
		3.50
		4.50

		10.00
		10.00

		5.00
		6.00

6.00		13.00
------	--	-------

		13.00
		11.00
		15.00

6.00		8.00
		9.00
		12.00
		16.00
		10.00

		14.00
		16.00
		16.00
		16.00
		17.00
		17.00



Χειροποίητη ποικιλία ψωμιών
Handmade Bread Selection
4.00

ΑΛΟΙΦΕΣ-SPREAD

- Τζατζικι, Στραγγιστό γιαούρτι, αγγούρι, σκόρδο και λάδι άνηθου
Tzatziki Strained yogurt, cucumber, garlic, and dill oil
6.00
- Ταραμοσαλάτα και αυγοτάραχο
Fish roe spread & bottarga
8.00
- Πικάντικη τυροσαλάτα με θρούμπι Σαντορίνης
Spicy cheese spread with Santorini savory
7.00
- Μελιτζανοσαλάτα Σαντορίνης
Santorini's Eggplant spread
7.00
- Συνδυασμός αλοιφών
Combo of spreads
15.00

ΩΜΑ-RAW

ΝΤΑΚΟΣ-DAKOS

- Ντομάτα με κατσικίσιο τυρί σε κριθαρένιο παξιμάδι
Tomato with goat cheese on barley rusk
13.00

ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΨΑΡΑ - FISHERMAN'S SALAD

- Τόνος εκλεκτής ποιότητας σε ελαιόλαδο, πατάτες, γιαούρτι τοπική κάπαρη, και λιαστές ντομάτες Σαντορίνης.
Premium tuna in olive oil, potatoes, yogurt local capers, and sun-dried Santorini tomatoes.
15.00

ΤΑΡΤΑΡ ΜΟΣΧΟΥ-BEEF TARTARE

- Γραβιέρα Κρήτης, κάπαρη, τραγανό κρεμμύδι
Graviera cheese from Crete, capers, crispy onion
19.00

ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΛΑΥΡΑΚΙ-MARINATED SEABASS

- με νεκταρίνια, εσπεριδοειδή, κρεμμύδι, κόλιανδρο και ελαιόλαδο
with nectarines, citrus, onion, cilantro and extra virgin olive
18.00

GREEK OYSTERS- ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΣΤΡΕΙΔΙΑ

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

ΤΗΓΑΝΙΤΑ-FRIED

ΠΑΤΑΤΑ ΤΗΓΑΝΙΤΗ - FRENCH FRIES

- με γραβιέρα και ρίγανη
with graviera cheese and oregano
8.00

ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΥΤΕΔΕΣ-ZUCCHINI FRITTERS

- με φέτα σερβίρετε με ντιπ τζατζικιού
with feta served with tzatziki dip
13.00

ΚΡΟΚΕΤΑ-CROQUETTE

- με ελληνικά λευκά τυριά, μαρμελάδα σύκου και φυστίκι Αιγίνης
with Greek white cheeses fig marmalade and pistachio
13.50

ΚΑΛΑΜΑΡΙ-SQUID

- Τηγανιτό καλαμάρι με αγιολί αντζούγιας
Fried squid with anchovy sauce
16.00

Scan here for menu



ΨΗΤΑ-GRILLED

ΠΕΡΙΒΟΛΙ ΤΗΣ ΓΙΑΓΙΑΣ-GRANDMA'S GARDEN

- Αγκινάρα, λευκή μελιτζάνα, μανιτάρια, σπαράγγια, ντομάτα, πιπεριές & κολοκυθάκι συνοδεύεται με ντιπ
Artichoke, white eggplant, mushrooms, asparagus, tomato, peppers & zucchini served with dip
16.00

ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ-SOUVLAKI CHICKEN

- Μαριναρισμένο φιλέτο μπουτί κοτόπουλο με σουσάμι σερβίρεται με ψητά λαχανικά και ντιπ γιαουρτιού
Marinated chicken leg fillet with sesame, served with grilled vegetables and yoghurt
16.00

ΓΥΡΟΣ ΧΟΙΡΙΝΟΣ-PORK GYROS

- Χοιρινό μαγειρεμένο αργά με σάλτσα γιαούρτι, κρεμμύδι και φέτα
Slow cooked pork with Greek yoghurt sauce, onion and feta cheese
15.00

ΚΕΜΠΑΠ-KEBAB

- (Αρνί-μοσχάρι) γιαουρτουλού
(Lamb-beef) giaourtlou, onion, tomato yoghurt & pita
17.00

ΓΑΡΙΔΕΣ-SHRIMPS

- Ταραμοσαλάτα, λαδολέμονο, μελάνι σουπιάς
with fire-roasted flavors, fish roe spread, olive-lemon & cuttlefish ink
20.00

ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ-SLOW COOKED

ΦΑΒΑ-SANTORINI FAVA

- Φάβα Σαντορίνης σερβιρισμένη με καπνιστό κοτόπουλο απάκι, καβουρδισμένα αμύγδαλα και γλυκές φρέσκες ρώγες σταφυλιού.
Velvety Santorini fava served with smoked chicken apaki, toasted almonds & sweet grapes.
15.00

ΜΥΔΙΑ - MUSSELS

- Φρέσκα μύδια σβησμένα με Ασύρτικο κρασί Σαντορίνης,
Fresh mussels deglazed with Santorini Assyrtiko wine.
15.00

ΜΟΥΣΑΚΑ-MOUSAKA

- κεφτεδάκια με σάλτσα καπνιστής ντομάτας, μελιτζάνα, τραγανό κρεμμύδι & μους φέτας
Eggplant, Meatballs with smoked tomato sauce, crispy onion & feta mousse
17.00

ΜΑΓΟΥΛΑ-CHEEKS

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

ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ-SHRIMPS SAGANAKI

- με ντομάτα, φέτα και καβουρόψιχα
with tomato feta cheese and crab meat
20.00

ΧΤΑΠΟΔΙ-OCTOPUS

- Κοφτό ζυμαρικό με Σαντορινιό ντοματοπελτέ
Short-cut Greek pasta with a rich Santorini tomato sauce
22.00

ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ-SEAFOOD RAGOUT

- Καλαμάρι, μύδια, γαρίδα, χταπόδι και πελτέ Σαντορίνης
Orzo with, Calamari, mussels, shrimps, octopus and tomato paste
22.00

ΡΩΤΗΣΤΕ ΜΑΣ- ASK US

- Γλυκό ημέρας
Dessert of the day
9.00

- Ψάρια ημέρας
Catch of the day
Per kg

- Cooking classes
110.00 pp

- Wine tasting - Wine pairing
28.00 pp - 60.00 pp