

Φθινόπωρο 2017 • Autumn 2017

MENU

<b>Σούπα κολοκύθας «Φουγάρο»</b> Fougaro pumpkin soup	<b>6.00€</b>
<b>Σούπα ημέρας</b> Soup of the day	<b>5.50€</b>

**Ορεκτικά & Σαλάτες | Starters & Salads**

<b>Σαλάτα με σπανάκι, ρόκα, κατσικίσιο τυρί πανέ, ρόδια και βινεγκρέτ μελιού</b> Spinach and arugula salad topped with deep fried goat cheese, pomegranate and honey vinaigrette	<b>9.00€</b>
<b>Σαλάτα από ψητά παντζάρια και λαχανίδες με ελαφριά σάλτσα γιαουρτιού</b> Roasted beetroot and kale salad with yoghurt dressing	<b>8.00€</b>
<b>Σαλάτα με φινόκιο, πορτοκάλι, ελιές και παρθένο ελαιόλαδο</b> Salad with fennel, olives, orange and extra virgin olive oil	<b>8.00€</b>
<b>Σαλάτα ρόκα με πικάντικο τόνο, τοματίνια Σαντορίνης τουρσί και βινεγκρέτ τζίντζερ</b> Arugula salad with spicy tuna and pickled cherry tomatoes from Santorini, ginger vinaigrette	<b>10.00€</b>
<b>Ντομάτα με μους μαλακής φέτας Άργους με δυόσμο και κρίθινα παξιμάδια</b> Tomatoes with local feta cheese mousse and mint with Barley rusks	<b>8.00€</b>
<b>Ζεστή πατατοσαλάτα με χοιρινό λουκάνικο και μουστάρδα</b> Warm potato salad with pork sausage and mustard	<b>8.00€</b>
<b>Φάβα Σαντορίνης με παστέλι λιαστής ντομάτας &amp; φρέσκο κρεμμυδάκι</b> Split peas purée with sundried tomato "pastel" & spring onions	<b>7.00€</b>
<b>Κεφτεδάκια με δυόσμο και σάλτσα γιαουρτιού</b> Fried meatballs with mint and yoghurt sauce	<b>7.00€</b>
<b>Γκόγκες με βούτυρο γάλακτος, φασκόμηλο &amp; ξηρή μυζήθρα</b> "Goges" (homemade local pasta) with browned butter, sage & salted ricotta cheese	<b>7.00€</b>

## Ζυμαρικά & ριζότο | Pasta & risotti

---

<b>Πένες με μπρόκολο και γκοργκονζόλα</b> Penne with broccoli and gorgonzola cheese	<b>9.00€</b>
<b>Παπαρδέλες με άγρια μανιτάρια και σαφράν</b> Pappardelle pasta with wild mushrooms and saffron	<b>12.00€</b>
<b>Σπιτικά μαγειρεμένα τοπικά λαζάνια με μπουτάκια κοτόπουλου</b> Home cooked local pasta with chicken drumsticks	<b>10.50€</b>
<b>Ριζότο με καπνιστή παντσέτα και ξύσμα πορτοκαλιού</b> Risotto with smoked pancetta and orange zest	<b>10.50€</b>

---

\* επιλογή ζυμαρικών χωρίς γλουτένη ή ολικής αλέσεως

## Κυρίως πιάτα | Main courses

---

<b>Φιλέτο μόσχου παγιάρ με ρόκα και ψητή ντομάτα</b> Beef fillet payar with arugula and roasted tomatoes	<b>23.00€</b>
<b>Μπιφτέκι κοτόπουλου με γλυκόξινα λαχανικά και σουσάμι</b> Chicken patty with sweet and sour vegetables and sesame seeds	<b>11.00€</b>
<b>Μοσχαρίσιο συκώτι σχάρας με σάλτσα από σινάπι και πατατούλες νέας εσοδείας</b> Grilled beef liver with mustard seeds sauce and new potatoes	<b>13.00€</b>
<b>Λαυράκι φρικασέ με λάιμ και άνηθο</b> Sea bass fricassee with lime and dill	<b>22.00€</b>

---

## Ποικιλίες | Assortment platters

---

<b>Πιάτο αλλαντικών &amp; τυριών</b> Cold cuts & cheese platter	<b>11.00€ / μικρό 6,00€</b>
<b>Ποικιλία τυριών &amp; φρούτων</b> Cheese & fruit platter	<b>11.00€ / μικρή 6,00€</b>

---

## Επιδόρπια | Desserts

---

<b>Τιραμισού</b> Tiramisu	<b>5.50€</b>
<b>Ρυζόγαλο με παγωτό κανέλας και ζελέ μελιού</b> Rice pudding with cinnamon ice cream and honey jelly	<b>6.50€</b>
<b>Crumble με μήλα και παγωτό βανίλια</b> Apple crumble with vanilla ice cream	<b>5.50€</b>
<b>Γιαούρτι πρόβειο</b> Sheep's milk yoghurt	<b>3.50€</b>
<b>με φρούτα εποχής ή γλυκό κουταλιού ή μέλι και καρύδια</b> with a choice of fresh seasonal fruit, fruit preserved in syrup, or honey and walnuts	<b>5.50€</b>
<b>Πιάτο με φρέσκα φρούτα</b> Mixed fresh fruit platter	<b>4.50€</b>
<b>Σουφλέ σοκολάτας*</b> Chocolate Soufflé	<b>4.00€</b>
<b>Brownie σοκολάτας*</b> Chocolate brownie	<b>3.50€</b>

---

**\*Επιπλέον μπάλα παγωτό 1.50€**