

Raw	
Zucchini marinated in basil sauce, almonds & roasted cherry tomatoes	18 €
Κολοκυθάκια μαριναρισμένα σε σάλτσα βασιλικού, αμύγδαλά & ψητά ντοματίνια	
Aegean Sea ceviche sea bream in tomato broth with tamarisk	22 €
Αιγοπελαγίτικο ceviche τσιπούρα με ζωμό ντομάτας & αλμυρίκι	
Seabass γ-ouzo with lime, cucumber & chili	22 €
Λαβράκι γ-ouzo με μοσχολέμονο, αγγουράκι & chili	
Dolmadaki Tartare veal tartare, crispy vine leaf & wild fennel mayonnaise	24 €
Ντολμαδάκι tartare μοσχαράκι tartare, τραγανό αμπελόφυλλο & μαγιονέζα αγριομάραθου	

Mezze	
Tarama crispy potato, taramosalata cream, parsley oil	12 €
Ταραμάς τραγανή πατάτα, κρέμα ταραμοσαλάτας, λάδι μαϊντανού	
Hummus crispy chickpeas, raisins, coriander	12 €
Χούμους τραγάνα ρεβίθια, σταφίδες, κόλιανδρος	
Eggplant smoked eggplant with red peppers from Florina, fresh onion & sourdough crouton.	12 €
Μελιτζανοσαλάτα καπνιστή μελιτζάνα, πιπεριά Φλωρίνης, φρέσκο κρεμμυδάκι & προζυμμένα κρουτόν	
Cycladic Onion Pie crispy pastry, caramelized water onions, Parian xinomizithra cream, dill	16 €
Κρεμμυδόπιτα Κυκλάδων τραγανό φύλλο, μελωμένα νεροκρέμμυδα, κρέμα Παριανής ξυνομυζήθρας, άνηθος.	
Carrots & Orange anthotyro cheese, mango, hazelnuts, basil	18 €
Καρότα & Πορτοκάλι ανθότυρο Πάρου, μάνγκο, φουντούκια, βασιλικός	
Calamari with basil-graviera sauce, roasted cherry tomatoes & crispy sweet potato	24 €
Καλαμάρι καλαμαράκι ψητό, με σάλτσα βασιλικού-γραβιέρας, ψητά ντοματίνια & τραγανή γλυκοπατάτα	
Mussels with Kozani saffron, hot pepper & fresh coriander	24 €
Μύδια αχνιστά με σαφράν, καυτερή πιπεριά & φρέσκο κόλιανδρο	
Octopus grilled with caper salad from Sifnos & brandade espuma	26 €
Χταπόδι χταπόδι σχάρας, καπαροσαλάτα Σίφνου & αλιάδα με σαφράν	
Grilled Shrimps cream of roasted tomatoes and ouzo, orange, feta & zucchini	28 €
Ψητές γαρίδες κρέμα από ψητές ντομάτες και ούζο, πορτοκάλι, φέτα & κολοκυθάκια	

Greens	
Greek Salad in Paros cherry tomatoes, carob rusk, Parian xinomizithra	18 €
Χωριάτικη στην Πάρο ντοματίνια, παξιμάδι χαρουπιού, ξυνομυζήθρα Πάρου	
Grilled Vliita Greens zucchini, almond skordalia, fennel	18 €
Βλίτα στη σχάρα κολοκυθάκια, σκορδαλιά αμυγδάλου, μάραθος	

Green Leaves goat cheese crusted with almonds, peaches, truffle honey	22 €
Πράσινα φυλλώματα κατσικίσιο τυρί σε κρούστα αμυγδάλου, ροδάκινα, μέλι τρούφας	
Salad with Salicornia smoked eel, smoked vinaigrette, roasted eggplant & mint	24 €
Σαλάτα με Αλμυρίκια καπνιστό χέλι, καπνιστή βινεγκρέτ, ψητή μελιτζάνα & δυόσμος	

Fire	
Risotto with fresh onion, yoghurt, spinach & dill	26 €
Ριζότο με φρέσκο κρεμμύδι, γιαούρτι, άνηθο & σπανάκι	
Paccheri with chicken, sage & crispy bacon	28 €
Ζυμαρικά με κοτόπουλο, φασκόμηλο & τραγανό μπέικον	
Orzo with shrimp, zucchini, basil, salami from Lefkada	30 €
Κριθαράκι με γαρίδες, κολοκυθάκι, βασιλικό & σαλάμι Λευκάδος	
Pappardelle with fresh fish of the day, tomato, fennel & crispy sourdough crumbs	32 €
Παπαρδέλες με ψάρι ημέρας, ντομάτα, μάραθο & τραγανά προζυμμένα ψίκουλα	
Sea bass oven baked with fennel cream, tomato marmalade, olives & savoro sauce	34 €
Λαβράκι φούρνου με μαρμελάδα ντομάτας, κρέμα από φινόκιο, ελιές & σάλτσα σαβόρε	
Grouper sautéed with carrot purée, mini grilled carrots, kum quat confit & fish fumet flavored with lemon verbena	39 €
Σφυρίδα σωτέ με πουρέ καρότου, κούμ κουάτ κονφί & σάλτσα ψαριού αρωματισμένη με λουίζα	
Glazed Lamb imam-style eggplants, Kalavryta feta, crispy onions & cumin sauce	38 €
Μελωμένο αρνάκι μελιτζάνες ιμάμ, φέτα Καλαβρύτων, τραγανά κρεμμύδια & σάλτσα κύμινο	
Beef fluffy potato bread, herb sauce & roasted cherry tomatoes	40 €
Μοσχάρι αφράτο πατατόψωμο, σάλτσα από βότανα & ψητά ντοματίνια	

Sweet	
Chocolate-Caramel bitter chocolate cream, peanut monte, salted caramel ice cream	14 €
Σοκολάτα-καραμέλα κρέμα πικρής σοκολάτας, monte φιστίκι αράπικο, παγωτό αλμυρή καραμέλα	
Mousse Tsourekι fluffy pistachio cake, red fruits, strawberry sorbet	16 €
Mous τσουρέκι αφράτο κέικ φιστικιού, κόκκινα φρούτα, σορμπέ φράουλα	
Cycladic Melopita cherry marmalade, cinnamon ice cream, balsamic cream	14 €
Κυκλαδίτικη Μελόπιτα μαρμελάδα κεράσι, παγωτό κανέλας, κρέμα από βαλσάμικο ξύδι	