

Raw		
Zucchini marinated in basil sauce, almonds & roasted cherry tomatoes Κολοκυθάκια μαριναρισμένα σε σάλτσα βασιλικού, αμύγδαλα & ψητά ντοματίνια	18 €	Goat Cheese Salad green leaves, goat cheese crusted with almonds, peaches, truffle honey Σαλάτα με κατσικίσιο τυρί πράσινα φυλλώματα, κατσικίσιο τυρί σε κρούστα αμυγδάλου, ροδάκινα, μέλι τρούφας
	24 €	Salad with Salicornia tamarinds with smoked eel, smoked vinaigrette, roasted eggplant & mint Σαλάτα με Αλμυρίκια αλμυρίκια με καπνιστό χέλι, μελιτζάνα & δυόσμο
	24 €	
Fire		
Beef with Zucchini veal tartare, zucchini cream, cold egg & lemon sauce Μοσχαράκι με κολοκυθάκια μοσχαράκι tartare, κρέμα κολοκυθιού, κρύο αυγολέμονο	26 €	Risotto Saffron veal tartare, grilled tomato, Naxos graviera cheese & aged balsamic vinegar Ριζότο με σαφράν tartare μόσχου, ψητή ντομάτα, γραβιέρα Νάξου & παλαιωμένο βαλσάμικο
	14 €	Paccheri with chicken, sage & crispy bacon Ζυμαρικά με κοτόπουλο, φασκόμηλο & τραγανό μπέικον
	14 €	Charred Eggplant date crust, spicy seed crumble & Naxos arsenic sauce Καψαλισμένη Μελιτζάνα κρούστα από χουρμάδες, crumble από πικάντικους σπόρους & σάλτσα από αρσενικό Νάξου
Mezze Tarama crispy potato, fish roe cream & parsley oil Ταραμάς τραγανή πατάτα, κρέμα ταραμοσαλάτας & λάδι μαϊντανού	15 €	Orzo with shrimp, zucchini & basil Κριθάρaki με γαρίδες, κολοκυθάκι & βασιλικό
	17 €	Pappardelle with fresh fish of the day, tomato, fennel & crispy sourdough crumbs Παπαρδέλες με ψάρι ημέρας, ντομάτα, μάραθο & τραγανά προζυμμένα ψίχουλα
	18 €	Sea Bass oven baked with fennel cream, tomato marmalade & olives Λαβράκι φούρνου με κρέμα φινόκιο, μαρμελάδα ντομάτας & ελιές
Hummus crispy chickpeas, raisins, coriander Χούμους τραγάνα ρεβίθια, σταφίδες, κόλιανδρος	25 €	Grouper with roasted sweet potato purée, tamarisks, lemon & caper sauce Σφυρίδα με πουρέ ψητής γλυκοπατάτας, αλμυρίκια, σάλτσα από λεμόνι & κάπαρη
	26 €	Mouth Melted Lamb imam-style eggplants, Kalavryta feta cheese & cumin sauce Μελωμένο αρνάκι μελιτζάνες ιμάμ, φέτα Καλαβρύτων & σάλτσα κύμινο
	28 €	Beef Flap Steak Beef with potato bread, herb sauce & roasted cherry tomatoes Μοσχαρίσιο Flap Steak μοσχάρι με πατατόψωμο, σάλτσα από βότανα & ψητά ντοματίνια
Greens		
Grilled Shrimps with tomato cream & ouzo, orange, feta & zucchini Ψητές γαρίδες με κρέμα ντομάτας & ούζου, πορτοκάλι, φέτα & κολοκυθάκια	29 €	Chocolate-Caramel chocolate cream, pistachio & salted caramel ice cream Σοκολάτα-καραμέλα κρέμα σοκολάτας, φιστίκι & παγωτό αλμυρής καραμέλας
	18 €	Mousse Tsoureki pistachio cake, red fruits, strawberry sorbet Μους τσουρέκι κέικ φιστικιού, κόκκινα φρούτα, σορμπέ φράουλα
	19 €	Millefeuille with Pistachio from Aegina red fruits, praline pistachio, sorbet raspberry Μιλφέιγ με φιστίκι Αιγίνης κόκκινα φρούτα, πραλίνα φιστικιού, σορμπέ raspberry
Greek Salad in Paros cherry tomatoes, carob rusk, Parian xinomizithra cheese Χωριάτικη στην Πάρο ντοματίνια, παξιμάδι χαρουπιού, ξυνομυζήθρα Πάρου		
Seabass y-ouzo kumquat, ouzo jelly, chives & shrimp powder Λαβράκι γ-ouzo κουμ κουάτ, ζελέ ούζο, σχοινόπρασσο & πούδρα γαρίδας		
zucchini, almond skordalia, fennel Βλίτα στη σχάρα κολοκυθάκια, σκορδαλιά αμυγδάλου, μάραθος		