

FINE TASTE IS AN ATTITUDE

Οδηγίες για άτομα με τροφικές αλλεργίες ή Δυσανεξίες

Προτού δώσετε την παραγγελία σας μιλήστε με το προσωπικό για τυχόν απαιτήσεις σας σε συγκεκριμένο τρόφιμο. Αλλεργιογόνα συστατικά: (σέλινο, δημητριακά με γλουτένη, οστρακοειδή, αυγά, ψάρια, λούπινο, γάλα, μαλάκια, σινάπι, καρποί με κέλυφος, αραχίδες σησάμι, σόγια, διοξείδιο του θείου και θειώδης ενώσεις)

Food Allergies and Intolerances

Before ordering please speak to our staff about your requirements Allergens(celery,wheatflour, shellfish,eggs,fish,lupine,milk,molluscs,mustard,nuts,peanuts sesame, soy, sulphur dioxide and sulphites).

Пищевая аллергия и непереносимость

Перед Вашим заказом, пожалуйста, обратитесь к нашим сотрудникам о Ваших требованиях. Аллергены (сельдерей; злаки, содержащие глютен; ракообразные; яйца; рыба; люпин; молоко; моллюски; горчица; орехи; арахис; кунжут; соя; диоксид серы и сульфиты)

FINE FRENCH

Marennnes Oysters

Served with fresh lemon and sweet chilli sauce on crush ice

Στρείδια, σερβίρονται με φρέσκο λεμόνι και γλυκιά σάλτσα τσίλι πάνω σε πάγο
Изысканные французские устрицы "Мареннес". Блюдо подается со свежим лимоном
и сладким соусом чили на колотом льду.

€3.80

per oyster / **ανά στρείδι** / одна устрица

€19.00

six oyster / **ανά έξι στρείδια** / шесть устриц

Limited availability / **Περιορισμένη διαθεσιμότητα** / Предложение ограничено

*Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλοι οι φόροι / All Taxes included / стоимость налогов включена в цены



To start with...

ΞΕΚΙΝΩΝΤΑΣ | НАЧИНАЕМ С

Passion Salmon tartar

€9.20

Fresh raw salmon tartar, lime, sesame oil, soy sauce, spring onion and passion fruit on a bed of garlic avocado salsa. Accompany with wakame sea weed salad.

Φρέσκος ωμός σολομός τартάρ αρωματισμένος με λάιμ, σησαμέλαιο, σάλτσα σόγιας, φρέσκο κρεμμυδάκι, φρούτα του πάθους σε σάλσα από αβοκάντο και σκόρδο. Συνοδεύεται με σαλάτα γουακάμε.

Тартар из свежего лосося с лаймом, кунжутным маслом, соевым соусом, с зелёным луком и маракуйей, на подушке из авокадо с чесноком, предлагается в сопровождении с морскими водорослями вакаме.

Dim Sum 'to touch your heart'

€9.50

Variety of steamed dumplings, prawns, scallop, chicken and pork.

Γεύσεις από κινέζικες бπουκιές, "γαρίδα, χτένια, κοτόπουλο, χοιρινό".

Ассорти паровых китайских пельменей из креветок, морских гребешков, курицы, свинины.

Bruschetta - Foie gras

€9.60

Traditional Italian bruschetta with tomato salsa topped with duck liver-Foie gras, served with arucola, parmesan and smoked pancetta.

Παραδοσιακή Ιταλική μπρουσκέτα με σάλσα τομάτας και συκώτι πάπιας – φουα γκρά, σερβίρεται με σαλάτα από ρόκα, παρμεζάνα και καπνιστή πανσέτα.

Традиционная итальянская брускетта (помидор, чеснок, оливковое масло с базиликом, бальзамик), увенчанная утиной фуа-гра, подается с рукколой, сыром пармезан и копченой панчеттой.

Beef Carpaccio

€8.50

Slices of tender raw beef topped with truffle oil, parmesan, tartufo sauce and rucola salad.

Φέτες ωμού μαριναρισμένου βοδινού, με κρεμώδη σάλτσα μανιταριού, λάδι τρούφας, παρμεζάνα και φρέσκα ρόκα.

Карпаччо из говядины, украшен зеленым салатом, кусочком пармезана и трюфельным соусом.

Trio and Crunchy

€7.90

Coloured peppers and three melted cheeses wrapped in a crispy tortilla and gazpacho sauce.

Χρωματιστές πιπεριές και τρία τυριά τυλιγμένα σε τραγανή торτίγια με σάλτσα 'gazpacho'.

Болгарский перец и три сыра, расплавленные в хрустящей лепешке тортилья с гаспачо соусом.

Confit duck

€7.90

Confit of duck with dry figs and prosciutto, sprinkled with sesame and teriyaki.

Πάπια κονφίτ με αποξηραμένα σύκα και προσούτο, γαρνίρεται με σουσάμι και терияки.

Утка конфи́т с сушеным инжиром и прошутто, заправленные соусом терияки с кунжутом.



Prawn Cocktail (avocado seasonal)€8.20

Shrimps with green salad in a crunchy cup, topped with cocktail sauce, served with avocado.
Γαρίδες σε τραγανό φύλλο, σαλάτα και σάλτσα κοκτέιλ. Συνοδεύεται με αβοκάτο.
Креветки в зеленом салате с коктейльным соусом. Подается в хрустящей тарталетке с авокадо.

Seafood Wreck (avocado seasonal)€14.90

Lobster medallion, jumbo prawn and scallop. Served with beetroot, salmon caviar, wakame, green salad, avocado and whole grain mustard sauce.
Αστακός, χτένι και γαρίδα. Συνοδεύονται με αβοκάντο, κοκκινογούλια, γουακάμε, πράσινη σαλάτα, χαβιάρι σολομού και σάλτσα από μουστάρδα.
Медальон из омара, гигантская креветка и гребешок, подаются со свеклой, лососевой икрой, салатом вакаме (из морских водорослей), листьями салата, авокадо и соусом из горчичных зерен.

Pesto King Prawns€9.50

Stir-fried king prawns on mushrooms cups with cream pesto sauce.
Σωταρισμένες γαρίδες και μανιτάρια με κρέμα και πέστο.
Жареные королевские креветки на грибных шляпках в кремовом соусе песто.

Black Mussels 500gr€13.80

Mussels with garlic tomato sauce or garlic fresh cream sauce.
Μύδια με σάλτσα από σκόρδο και ντομάτα ή σάλτσα από φρέσκα κρέμα και σκόρδο
Мидии с чесночно-томатным соусом или чесночно-сливочным соусом.

Italian anti pasti1 person / порция€8.50
Variety of rich chesses and a selection of natural deli meats2 persons / порции€15.50
Ποικιλία από τυρία και επιλογή από ιταλικά αλλαντικά.
Выбор из итальянских закусок (сыров и мясных деликатесов).

Soup of the day€5.00
Σούπα της ημέρας
Суп дня



Salads

ΣΑΛΑΤΕΣ | САЛАТЫ

	STARTER СТАРТЕР	MAIN COURSE ГЛАВНОЕ БЛЮДО
Tomato Mozzarella Fresh Mozzarella with rucola, tomato, sundried tomato and basil, served with olive oil and balsamic glaze. Φρέσκα μοτσαρέλα με ρόκα, ντομάτα, λιαστές ντομάτες, βασιλικό σερβίρεται με γλάσο ελαιόλαδου και βαλσάμικου. Свежий сыр моцарелла с руколой, помидорами, сушеными помидорами и базиликом, подается с оливковым маслом и бальзамической глазурью.	€7.80	€10.30
Quinoa salad Green salad, quinoa, forest fruits, dry cranberries, pine nuts and red berries dressing. Πράσινη σαλάτα με κινόα, φρούτα του δάσους, αποξηραμένα κράνα, κουκουνάρια και σάλτσα από κόκκινα μούρα. Листья салата, киноа, лесные ягоды, сушеная клюква, кедровые орехи и соус из красных ягод.	€8.90	
Village Salad Rucola, lettuce, onions, olives, tomatoes, cucumber and feta cheese. Χωριάτικη σαλάτα με ροκά, μαρούλι, κρεμμύδι, ελιές, ντομάτα, αγγουράκι και φέτα. Рукола, салат-латук, лук, оливки, помидоры, огурцы и сыр фета.	€6.90	€9.80
Cajun Chicken Grilled chicken in flour tortilla and mixed salad topped with melted cheese. Κοτόπουλο στη σχάρα σερβιρισμένο σε торτίγια με ανάμεικτη σαλάτα και λιωμένο τυρί. Микс-салат подается с курицей на гриле и тортильей, посыпается мягким сыром.	€8.90	€12.50
Goat cheese salad Warm goat cheese crusted with pistachio and walnuts. Served with green salad and pomegranate dressed with honey, olive oil and balsamic vinegar. Ζεστό κατσικίσιο τυρί παναρισμένο με φιστίκι Αιγίνης και καρύδια. Σερβίρεται με πράσινη σαλάτα, ρόδι και σάλτσα από μέλι, ελαιόλαδο και βαλσάμικο. Теплый козий сыр, покрытый фисташками и грецкими орехами, политый оливковым маслом, медом и бальзамическим уксусом. Подается с зеленым салатом и гранатом.	€8.80	€12.00
Tuna Bar Seared tuna wrapped in fresh herbs and crushed pepper, on a bed of wakame salad with baby spinach, pine nuts and sesame. Accompany with cream cheese, wasabi and soy ginger (on the side). Κόκκινος τόνος με αρωματικά βότανα και πιπέρι, πάνω από σαλάτα γουακάμε, σπανάκια, κουκουνάρια και σουσάμι. Συνοδεύεται με κρεμώδη τυρί, 'γουασάμπι' και σόγια τζίντζερ. Обжаренный тунец, завернутый в свежую зелень с измельченным перцем на ложе вакаме салата (салат из водорослей) с молодым шпинатом, кедровыми орехами и кунжутом. Сопровождается вместе со сливочным сыром, подается с васаби и имбирно-соевым соусом.	€9.20	€16.80

*Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλοι οι φόροι / All Taxes included / стоимость налогов включена в цены



Vegetarian

ME ΛΑΧΑΝΙΚΑ | ВЕГЕТАРИАНСКИЕ



Grill vegetables

€11.20

Seasonal vegetables on the grill accompany with bruschetta, potato of the day and sour cream sauce.

Λαχανικά εποχής στη σχάρα, συνοδεύονται με μπρουσκέτα, πατάτα ημέρας και ξινή σάλτσα.

Сезонные овощи на гриле сервируются с брускеттой, картофелем дня и сметаной.

Risotto

€11.90

Vegetable risotto with cream, parmesan cheese and grilled eggplant.

Ριζότο με λαχανικά, παρμεζάνα, φρέσκα κρέμα και μελιτζάνες σχάρας.

Овощное ризотто со сливочным сыром пармезан и баклажаном на гриле.

Homemade Spring Rolls

STARTER
СТАРТЕР

MAIN COURSE
ГЛАВНОЕ БЛЮДО

€7.50

€11.50

Vegetable spring rolls with rice vermicelli flavoured with sesame oil.

Served with ginger soy and sweet and sour sauce.

Ρολάκια με ανάμεικτα λαχανικά και βερμισέλι από ρύζι, αρωματισμένα με σησαμέλαιο. Σερβίρονται με σόγια τζίντζερ και γλυκόξινη σάλτσα.

Овощные спринг-роллы с рисовой вермишелью, приправленные кунжутным маслом. Подаются с имбирно-соевым и кисло-сладким соусом.

All served with ciabatta bruschetta crisp and fresh parmesan.

Όλα τα ζυμαρικά γαρνίρονται με μπρουσκέτα τσιαπάτα και νιφάδες παρμεζάνας.

Вся паста подается с чиабатта брускеттой (чесночным хлебом), пармезаном.

Pasta

ΖΥΜΑΡΙΚΑ | ΠΑΣΤΑ

Alla carbonara

€12.20

Spaghetti with fresh cream, smoked bacon and mushrooms.

Σπαγγέτι καρμπονάρα με φρέσκα κρέμα, καπνιστό μπέικον και μανιτάρια.

Спагетти со свежими сливками, копченым беконом и грибами.

Arrabiata – Aglio Olio

€12.00

Spaghetti with garlic olive oil, tomato sauce and jalapenos.

Σπαγγέτι араμπιάτα με σάλτσα ντομάτας, σκόρδο, ελαιόλαδο και πιπερίες χαλαπένιος.

Спагетти с чесночным оливковым маслом, томатным соусом и перцем чили.

Marinara

€13.50

Seafood with spaghetti, fresh cream and a dash of tomato sauce.

Σπαγγέτι με θαλασσινά, φρέσκα κρέμα και ελαφριά σάλτσα ντομάτας.

Спагетти с морепродуктами, небольшим количеством свежих сливок и томатным соусом.

Risotto Nero

€15.20

Risotto with cuttlefish ink, flavoured with crab meat and whole langoustines.

Ριζότο με μελάνι σουπιάς, καβουρόψιχα και ολόκληρες караβίδες.

Ризотто с чернилами каракатицы, мясом краба и лангустинном. Подается со свежим салатом и хлопьями сыра пармезан.

Crab Meat Ravioli

€13.00

Ravioli filled with Crab meat and asparagus, served in light cream abalone (shellfish) sauce.

Ραβιόλια γεμιστά με καβουρόψιχα και σπαράγγια σε ελαφριά σάλτσα από φρέσκα κρέμα και αμπαλόνε (οστρακοειδή).

Равиоли с начинкой из крабового мяса и спаржи, подаются с легким сливочным соусом «Абалон» (соус создан из морепродуктов).

Napoletano

€11.50

Penne with tomato sauce and basil.

Πέννες ναπολιτάνα, με σάλτσα ντομάτας και βασιλικό.

Пенне с томатным соусом и базиликом.

All served with ciabatta bruschetta crisp and fresh parmesan.

Όλα τα ζυμαρικά γαρνίρονται με μπρουσκέτα τσιαπάτα και νιφάδες παρμεζάνας.

Вся паста подается с чиабатта брускеттой (чесночным хлебом), пармезаном.

Sorrentina al Forno

€12.50

Penne with stripes of beef fillet cooked with garlic, onion, basil and tomato sauce.
Finished in the oven with mozzarella and parmesan.

Πέννες με λωρίδες από φιλέτο βοδινού μεγειρεμένες σε σκόρδο, κρεμμύδι, βασιλικό και σάλτσα ντομάτας. Τελειωμένες στον φούρνο με μοτσαρέλα και παρμεζάνα.

Сорентина ал Форно. Новинка. Пенне с полосками говяжьего филе, приготовленные с чесноком, луком и базиликом, запеченные в духовке с томатным соусом, сырами моцарелла и прамезан.

Pollo e Penne

€12.20

Penne with chicken, cream, garlic, coloured peppers, tomato sauce and mushrooms.

Πέννες με κοτόπουλο σε κρέμα με σκόρδο, γλυκές πιπερίες, σάλτσα ντομάτας και μανιτάρια.

Пенне с курицей, сливками, чесноком, болгарским перцем, томатным соусом и грибами.

Gnocchi ripieni ai 4 formaggi

€13.10

Stuffed gnocchi with four cheeses accompany with creamy spinach sauce and pine nuts.

Γεμιστά νιόκι με τέσσερα τυριά, σερβιρισμένα σε κρεμώδη σάλτσα από σπανάκι και κουκουνάρια.

Ньокки (итальянские клецки) с начинкой из четырех сортов сыров, дополняются соусом из сливок, шпината и кедровыми орешками.

All served with vegetables and potatoes from the market.
Όλα τα πιάτα σερβίρονται με φρέσκα λαχανικά και πατάτες.
Все блюда подаются со свежими овощами и картофелем.

Meat and Poultry

ΚΡΕΑΤΙΚΑ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ | СМЯСО & ΠΤΙΤΣΑ

Rich Mushroom Steak

€25.70

Beef steak with rich mushroom, red wine, cream sauce.

Στέικ μόσχου, σάλτσα από φρέσκα μανιτάρια, φρέσκα κρέμα και κόκκινο κρασί.

Стейк из говядины с насыщенным соусом из грибов, сливок и красного вина.

Peppercorn Beef Fillet

€25.70

Prime fillet of beef with crushed pepper and peppercorn sauce.

Βοδινό φιλέτο με θρυμματισμένο πιπέρι και πλούσια σάλτσα από κόκκους πιπεριού.

Филе говядины высшего качества с молотым перцем и перечным соусом.

Blue Cheese Beef

€26.30

Fillet of beef with Danish blue cheese, cream and shallots sauce.

Φιλέτο βοδινό με σάλτσα από κρεμμυδάκια, κρέμα και μπλέ τυρί Δανίας.

Филе говядины со сливочным соусом из голубого сыра и лука-шалот.

Mozzarella Steak

€26.70

Beef fillet gratinated with mozzarella, finished in tomato, wine, estragon sauce and mustard seeds.

Στέικ μόσχου ροδοκοκκινισμένο με τυρί μοτσαρέλα, σάλτσα από κρασί, ντομάτα, εστραγκόν και σπόρους μουστάρδας.

Запеченное филе говядины с сыром моцарелла, завершенное в томатном соусе с эстрагоном (тархун), семенами горчицы и вином.

Mignon

€24.80

Beef fillet mignon with pancetta, Béarnaise and Madeira sauce.

Φιλετάκια μόσχου και πανσέτα, με σάλτσα μπερνέζ και μαδέιρα.

Филе-миньон из говядины с грудинкой Панчетта на гриле в Беарнском соусе и соусе Мадейра.

Sage Beef Fillet

€26.90

Prime fillet of beef with apple, pineapple, ginger, finished in cream port wine sauce.

Φιλέτο βοδινό με σάλτσα από μήλο, ανανά, πιπερόριζα, τελειωμένο με σάλτσα από γλυκό κρασί και φρέσκα κρέμα.

Филе говядины высшего качества с яблоком, ананасом, имбирем, завершенное в сливочном соусе с портвейном.

All served with vegetables and potatoes from the market.
Όλα τα πιάτα σερβίρονται με φρέσκα λαχανικά και πατάτες.
Все блюда подаются со свежими овощами и картофелем.

Beef Estragon

€22.00

Beef fillet strips with onions, mushrooms, garlic, flavoured with cabernet, tarragon and double fresh cream sauce.

Λωρίδες από βοδινό φιλέτο με κρεμμύδι,σκόρδο,μανιτάρια αρωματισμένο με κρασί καπερνέτ,εστραγκόν και φρέσκα κρέμα.

Полоски филе говядины с луком, грибами, чесноком, приправленные вином каберне, эстрагоном (тархун) и двойным сливочным соусом.

Mexican Fajitas

€20.50

Beef Fajitas / **Βοδινό Φαχίτας** / Говяжий Фахитас

Chicken Fajitas / **Κοτόπουλο Φαχίτας** / КУРИНЫЙ ФАХИТАС

Mixed Fajitas (chicken & beef) / **Βοδινό και Κοτόπουλο Φαχίτας** / Фахитас Микс (говяжий и куриный)

€20.50

€15.80

€17.90

Served on a bed of onions and fresh peppers, accompany with flour tortilla and three dips.

Σερβίρεται με κρεμμύδια, πιπεριές, πίτες торτίγια και τρεις σάλτσες

Подается на ложе из лука и красного перца, сопровождается вместе с лепешкой тортилья и тремя соусами.

Tower Chicken

€16.00

Chicken with brie cheese, eggplant and spinach, Served with garlic tomato and cream fire sauce

Κοτόπουλο με τυρί μπρι , μελιτζάνα και σπανάκι. Σερβίρεται με καυτερή σάλτσα από ντομάτα σκόρδο και κρέμα.

Курица с сыром бри, баклажаном и шпинатом. Подается с острым чесночно-томатным сливочным соусом.

Saffron Chicken

€15.80

Chicken breast with mushrooms, sweet corn and saffron cream sauce.

Στήθος κοτόπουλο με μανιτάρια και καλαμπόκι σε σάλτσα κρέμας και σαφράν.

Куриная грудка с грибами и сладкой кукурузой в сливочно-шафрановом соусе.

Roasted Duck

€17.80

Confit Duck topped with mozzarella and pistachio crust, flavoured with hoisin sauce.

Πάπια πεκίνου σε σάλτσα χοϊσίν, ροδοκοκκινισμένη μοτσαρέλλα και φιστίκια Αιγίνης.

Утка конфи́т, поданная с сыром моцарелла и фисташковой корочкой, приправленная соусом «Хойсин» (из соевых бобов).

Pork Rustic

€16.10

Crusted pork fillet with aromatic herbs. Accompany with honey, balsamic vinegar, rosemary and green peppercorn sauce.

Ψαρονέφρι σε κρούστα από αρωματικά βότανα. Συνοδεύεται με σάλτσα από μέλι, βαλσάμικο, δεντρολίβανο και κόκκους πιπεριού.

Свиное филе, покрытое ароматными травами в сопровождении с медом, бальзамическим уксусом, розмарином и зеленым соусом из перца.

All served with vegetables and potatoes from the market.
Όλα τα πιάτα σερβίρονται με φρέσκα λαχανικά και πατάτες.
Все блюда подаются со свежими овощами и картофелем.

Asian Pork – Mascarpone

€15.80

Sautéed pork fillet finished in creamy emulsion of curry sauce, topped with crispy papadum, prosciutto and mascarpone cheese.

Χοιρινά φιλετάκια σοταρισμένα με πλούσια σάλτσα κάρυ, γαρνίρονται με τραγανό προσούτο, πάπαντομ πίττα και τυρί μασκαρπόνε.

Обжаренное филе свинины, завершённое в сливочной эмульсии соуса карри, украшенное хрустящей пападам (индийская лепешка), прошутто и сыром маскарпоне.

Rack of Lamb

€23.90

Rack of lamb with herb crust, accompany with cabernet wine sauce.

Καρέ αρνιού με κρούστα βότανων και σάλτσα από κρασί ‘cabernet’.

Каре из ягненка, запеченное в духовке с травяной корочкой, завершённое в винном соусе Каберне.

PRIME CUTS

Australian Rib - Eye Steak (300gr)

€29.50

Grill tender rib-eye served with fried onions and mushrooms, béarnaise sauce and fleur de sel Piment D’espellette.

Βοδινό ‘rib-eye’ στη σχάρα. Συνοδεύεται με σωταρισμένα κρεμμύδια και манιτάρια, σάλτσα μπερνέζ και ανθό αλατιού με πιπέρι εσπελέτ.

Рибай стейк на гриле, украшенный жареным луком и грибами, с соусом Бэрнайс.

American Black Angus Fillet Steak (250gr)

€48.00

Αμερικάνικο Φιλέτο Black (250гр)

Американский Блэк Ангус (250гр)

Australian Tomahawk (1000gr)

€79.50

Αυστραλιανό Tomahawk (1000гр)

Австралийский Томагавк (1000 гр)

*Grilled served with béarnaise sauce

Ψημένο στη σχάρα, серβίρετε με σάλτσα μπεαρνέζ

Гриль подается с соусом Бэрнэз

All served with vegetables and potatoes from the market.
Όλα τα πιάτα σερβίρονται με φρέσκα λαχανικά και πατάτες.
Все блюда подаются со свежими овощами и картофелем.

Seafood Dishes

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΠΙΑΤΑ | БЛЮДА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Crispy Skin Salmon

€19.00

Fresh salmon served with red wine dill and creamy leek sauce.

Φρέσκος σολομός με δέρμα, σερβίρεται με κόκκινο κρασί, άνηθο και κρεμώδη σάλτσα με πράσο.

Свежий лосось, подается с красным вином, укропом, сливочным соусом и луком-пореем.

Calamari Fritti

€13.90

Deep fried calamari, served with fresh seasonal salad and tobiko tartar sauce.

Τηγανιτό τραγανό καλαμάρι. Συνοδεύεται με φρέσκα σαλάτα εποχής, σάλτσα ταρτάρ και χαβιάρι χελιδονόψαρου.

Жареные во фритюре кальмары, подаются со свежим сезонным салатом, соусом тартар с тобико (икра летучей рыбы).

Traditional Fresh Seabass (800gr / for 2)

€36.90

Served with onion, parsley, lemon-olive oil sauce, village salad and potatoes.

Παραδοσιακό φρέσκο λαυράκι, με κρεμμύδι, μαϊντανό και λαδολέμονο. Σερβίρεται με χωριάτικη σαλάτα και πατάτες ημέρας.

Морской окунь (2 порции). Традиционный свежий морской окунь, подается с деревенским салатом и картофелем

Sea Bream

€19.00

Pan fried seabream fillet with fennel and Mediterranean tomato, olives, and cappers sauce.

Σωταρισμένα φιλέτα τσιπούρας με φοινόκιο και μεσογειακή σάλτσα από ντομάτα, ελιές και κάπαρη.

Обжареное филе морского леща, украшенное зеленью, заправленное медом и лимоном. Подается с черными оливками и каперсами.

Black Cod

€32.00

Marinated in soya-mirin sauce, baked in oven. Accompany with sweet chilli sauce.

Φιλέτο μαύρου μπακαλιάρου μαριναρισμένο σε σάλτα σόγιας και μίριν, ψημένο στο φούρνο. Συνοδεύεται με γλυκιά σάλτσα τσίλι.

Черная треска пропитанная в соевом соусе с мирином и запеченная в духовке. Подаётся со сладким соусом чили.

All served with vegetables and potatoes from the market.
Όλα τα πιάτα σερβίρονται με φρέσκα λαχανικά και πατάτες.
Все блюда подаются со свежими овощами и картофелем.

King Prawns ‘five Spice’

€18.60

Stir-fried king prawns with sweet sour sauce, basmati, wild rice and vegetables.
Γαρίδες με γλυκόξινη ‘five spice’ σάλτσα, ρύζι μπασμάτι, αγριόρυζο και λαχανικά.
Обжаренные королевские креветки в кисло-сладком соусе. Подаются с
рисом басмати, диким рисом и овощами и овощами.

Mongolian Style Seafood Platter

€18.50

Jumbo prawn, fresh tuna, sea bream fillet, mussels and calamari with warm oyster sauce.
Γαρίδα, φρέσκος τόνος, φιλέτο τσιπούρας, μύδια και καλαμάρι με ζεστή σάλτσα οστρακοειδών.
Блюдо с морепродуктами в монгольском стиле. Гигантская креветка, тунец, филе
морского окуня, мидии и кальмары. Подаются с теплым устричным соусом.

Lobster Tail

€52.00

Served with tomato, fresh cream, oyster, garlic, basil sauce, mushrooms and gratinated cheese.
Αστακοουρά με σάλτσα από οστρακοειδή, ντομάτα, φρέσκα κρέμα, σκόρδο, βασιλικό, μανιτάρια και γκρατιναρισμένο τυρί.
Хвост омара, приготовленный на пару, завершенный в томатно-устричном соусе, с
грибами, чесноком, базиликом и сырно-сливочным соусом.



Children's Menu

ΠΑΙΔΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ | ДЕТСКОЕ МЕНЮ

The Humpty Dumpty

€6.20

Small pieces of golden fried chicken, served with french fries and salad.

Τραγανιστές κοτομπουκιές. Σερβίρονται με τηγανητές πατάτες και σαλάτα.

Мелкие кусочки жареной курицы с золотистой корочкой, подаются с картофелем фри и салатом

The Three Mermaids

€6.20

Three fried fish fingers, served with French fries and salad

Τρεις τραγανιστές παναρισμένες λωρίδες ψαριου. Σερβίρονται με τηγανητές πατάτες και σαλάτα.

Три жареные рыбные палочки, подаются с картофелем фри и салатом.

The Peter's Pan Spaghetti Show

€6.00

Spaghetti with tomato sauce.

Σπαγγέτι με σάλτσα ντομάτας.

Спагетти с томатным соусом.

Grilled Chicken

€7.00

served with french fries and salad.

Κοτόπουλο στην σχάρα. Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες και σαλάτα.

Курица на гриле. Подаётся с картофелем фри и салатом.

Calamari Fritti

€7.00

served with french fries and salad

Τηγανητό καλαμάρι. Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες και σαλάτα.

Кальмары «Фритти». Подаётся с картофелем фри и салатом.

Picollina Pizza

€6.90

Small Pizza.

Μικρή πίτσα.

Пиколина Пицца

Soup of the day

€5.00

Σούπα της ημέρας

Суп дня

*Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλοι οι φόροι / All Taxes included / стоимость налогов включена в цены

