

the LUNCH MENU

KATIKI PANZANELLA

Cherry tomatoes, cucumber, pickled onion, carob rusks, capers, Katiki cheese & gazpacho dressing

ΚΑΤΙΚΙ ΠΑΝΤΣΑΝΕΛΛΑ

Τοματίνια, αγγούρι, πίκλες κρεμμυδιού, παξιμάδια χαρουπιών, κάπαρη, κατίκι & ντρέσινγκ gazpacho

14 €

KALE SALAD

Kale leaves, pickled orange, Arseniko cheese, cranberry, pumpkin seed, citrus dressing

ΣΑΛΑΤΑ ΛΑΧΑΝΟΥ

Φύλλα λαχανίδας, πίκλα πορτοκαλιού, Αρσενικό, cranberry, κολοκυθόσπορος, ντρέσινγκ εσπεριδοειδών

16 €

GIOXAS

Traditional grilled pie with leek, herbs, Mizithra cheese & xinochontro

ΓΙΟΧΑΣ

Παραδοσιακή ψητή πίτα με πράσο, μυρωδικά, μυζήθρα & ξινόχοντρο

12 €

CARROT TOAST

Toasted super bread, braised carrots with spices, Anthotyro cheese, marjoram & pumpkin seeds

ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΚΑΡΟΤΟΥ

Φρυγανισμένο ψωμί, καρότα μπρεζέ με μπαχαρικά, Ανθότυρο, μαντζουράνα & σπόροι κολοκύθας

12 €

TUNA TARTARE

Tuna, avocado, bell peppers, citrus & coriander

ΤΑΡΤΑΡ ΤΟΝΟΥ

Τόνος, αβοκάντο, πιπεριές, εσπεριδοειδή & κόλιανδρος

18 €



FISH & CHIPS

Cod fish tempura, hand made potato chips
& fish roe mousse

ΨΑΡΙ ΜΕ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ

Τεμπούρα μπακαλιάρου, χειροποίητα πατατάκια
& ταραμάς

16 €

THREE CUTS BEEF BURGER

Goat cheese, onion-bacon chutney, burned iceberg
& truffle mayo. S

erved with triple cooked potatoes

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΜΠΕΡΓΚΕΡ

Κατσικίσιο τυρί, chutney με κρεμμύδι-μπέικον,
καμένο iceberg & truffle mayo.

Σερβίρεται με τριπλά μαγειρεμένες πατάτες

22 €

SC ALLOPS RISOTTO

Chard, basil, lime, Tsalafouti cheese & scallops tartare

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΧΤΕΝΙΑ

Σέσκουλα, βασιλικός, lime, Τσαλαφούτι & χτένια ταρτάρ

22 €

STRIP STEAK

Striploin steak, triple cooked potatoes,
verde sauce & Bearnaise sauce

Μπριζόλα striploin, τριπλά μαγειρεμένες πατάτες,
verde σώς & σώς Bearnaise

32 €

LEMON - BASIL

Lemon cream, basil sorbet

ΛΕΜΟΝΙ - ΒΑΣΙΛΙΚΟΣ

Κρέμα λεμόνι, σορμπέ βασιλικού

9 €

PROFITEROL

Mascarpone cream, vanilla ice-cream & tonka beans

ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ

Κρέμα Μασκαρπόνε, παγωτό βανίλια & τόνγκα

11 €