



ΞΕΚΙΝΗΣΤΕ ΤΟ ΓΕΥΜΑ ΣΑΣ | START YOUR MEAL

Χειροποίητο ψωμί Homemade bread Ζυμωτό ψωμί με δροσερό άλειμμα από τον chef μας Sourdough bread with cool spread made by our chef	3€
Κρύα σούπα ημέρας Cold soup of the day	10€
Τάρτα Tart Με πράσο, σύγκλινο Μάνης και κεφαλογραβιέρα With leek, sigklino ham from Mani and kefalograviera cheese	15€
Μανιτάρια Mushrooms Σε μπρουσκέτα, με πουρέ από λευκό φασόλι, λιαστή τομάτα, φύλλα ρόκας και άρωμα λευκής τρούφας On bruschetta with white bean puree, sun dried tomatoes, rocket leaves and white truffle aroma	12€
Χταπόδι Octopus Χταπόδι (πλοκάμι) σε πουρέ αγκινάρας με πικάντικη ξυδάτη σως Octopus (tentacle) in artichoke puree, served with a spicy and sour sauce	22€
Καπνιστή Μελιτζάνα Smoked Eggplant Καπνιστή μελιτζάνα με γιαούρτι μυρωδικών και κρουτόν χωριάτικου ψωμιού Smoked eggplant with herb yoghurt and traditional bread croutons	12€
Μαστέλο Χίου Mastelo Cheese from Chios Σαγανάκι με τσάννευ εσπεριδοειδών, θυμάρι, μαυροκούκι και λάδι τσίλι Saganaki with citrus chutney, thyme, black sesame and chili oil	15€
Σαΐτια Saitia Χειροποίητη λεπτή πίτα με σπανάκι, μυρωδικά και βαρελίσια φέτα ΠΟΠ, ψημένη στα κάρβουνα Homemade thin pie with spinach, herbs and draft feta PDO cheese, baked in the grill	12€
Ταρτάρ σολωμού Salmon tartare Ταρτάρ σολωμού με σμας αβοκάντο, ανανά, chilly mayo και άγρια ρόκα Salmon tartare with avocado smash, pineapple, chili mayo and wild rocket	20€
Γαρίδες σωτέ σε φάβα Sauteed shrimps in fava bean Σε φάβα με αρωματική σάλτσα και ούζο, κάπαρη και τοματίνια In fava bean with herbs and ouzo, caper and cherry tomatoes	16€

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

- Χωριάτικη σαλάτα | Greek salad** 13€
Με κρίθινο παξιμάδι, κρίταμο και μεσογειακό σταμνοτύρι
With wheat rusk, samphire and Mediterranean stamnotyri
- Κατσικίσιο τυρί | Goat cheese** 16€
Ανάμεικτα σαλατικά, cranberries, ποσέ αχλάδι και balsamic dressing
Mixed greens, cranberries, poached pear and balsamic dressing
- Χρυσόβουλο | Chrisovoulo** 15€
Μεσκλάν, σύγκλινο Μάνης, γραβιέρα, τοματίνια, ραπανάκι, πιπεριές, καρότο, κρίταμο
μανιτάρια και dressing εσπεριδοειδών
Mesclun, sygklino ham from Mani, graviera cheese, cherry tomatoes, radish, peppers,
carrot, samphire mushrooms and citrus dressing
- Buffalo μοτσαρέλα | Buffalo mozzarella** 17€
Πούδρα προσούτο, τοματίνια, ρόκα, κουκουνάρι και λάδι βασιλικού
Prosciutto powder, cherry tomatoes, rocket, pine nuts and basil oil
- Σαλάτα κινόα | Kinoa salad** 18€
Τρίχρωμη κινόα με καπνιστό σολωμό, τοματίνια, φιλετάκια πορτοκαλιού, ρόκα και
dressing εσπεριδοειδών
Three-colored quinoa with smoked salmon, cherry tomatoes, orange fillets,
rocket and citrus dressing

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ | PASTA & RISOTTO

- Στριφτάδια | Strifftadia (traditional homemade pasta)** 18€
Με φιλέτο κοτόπουλο, μανιτάρια, γραβιέρα, σκορδάτο σταμνοτύρι και
λάδι λευκής τρούφας
With chicken fillet, mushrooms, graviera cheese, stamnotyri cheese with garlic
and white truffle oil
- Χειροποίητες γκόγκες με γαρίδες | Gogges (shell-shaped pasta) with shrimps** 22€
Γκόγκες με γαρίδες και σφέλα Μάνης Π.Ο.Π
Homemade gogges from Lakonia with shrimps, tomato and sfela cheese PDO
- Ριζότο θαλασσινών | Seafood rizoto** 24€
Με κολοκύθι, σολωμό, λαβράκι, γαρίδες, σαφράν, μοσχολέμονο και ζωμό bisque
With zucchini, salmon, sea bass, shrimps, saffron, lemon balm and bisque sauce
- Φρέσκιες μαύρες ταλιατέλες | Fresh black tagliatelle** 25€
Με ουρές караβίδας και τριμμένο αυγοτάραχο
With crayfish and fresh-roe from Mesologgi
- Κριθαρότο | Kritharoto** 23€
Με σαγανάκι γαρίδας και πικάντικη φέτα
With shrimp saganaki and spicy feta cheese
- Νιόκι | Gnocchi** 20€
Με μοσχαράκι ραγού και παρμεζάνα
With beef ragout and parmesan

ΨΑΡΙΑ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ | FISH & SEAFOOD

Κακαβιά Kakavia (Greek fisherman's soup) Ψαρόσουπα με φρέσκο ψάρι Μονεμβασιάς Fish soup with fresh fish from Monemvasia	19€
Λαυράκι (ψημένο σε josper) Sea bass (grilled on josper) Φιλέτο λαυράκι στη σχάρα, Αγιολί πατζάρι, ψητά λαχανικά και λεμονάτη σάλτσα Grilled sea bass fillet, beetroot aioli, roasted vegetables and lemon sauce	24€
Καλαμάρι (ψημένο σε josper) Calamari (squid) (grilled on josper) Με χειροποίητη πίτα στη θράκα, τζατζίκι από παντζάρι και ανάμεικτα σαλατικά With homemade pie on the barbecue, beetroot tzatziki and mixed greens	29€
Σολωμός (ψημένο σε josper) Salmon (grilled on josper) Ψητός σολωμός με bois boudran sauce, ρύζι basmati και λαχανικά βουτύρου Grilled salmon with bois bourdan sauce, basmati rice and buttered vegetables	25€
Jumbo γαρίδα (ψημένο σε josper) Jumbo shrimp (grilled on josper) Ψητή jumbo γαρίδα (250-300gr) με βούτυρο σκόρδου και πίκλα φινόκιο Roasted jumbo shrimp (250-300gr) with garlic butter and pickled fennel	32€
Μπαρμπούνια Μονεμβασιάς Monemvasia's red mullet	68€/Kg
Φρέσκο ψάρι ημέρας Fresh catch of the day	78€/Kg
Αστακός Lobster	130€/Kg

VEGAN

Φάβα Fava beans	8€
Μανιτάρια σχάρας (πλευρώτους) Grilled mushrooms (plevrotus)	12€
Ταμπουλέ με πολύχρωμη κινόα αγγούρι, μαιντανό, δυόσμο και τοματίνια Tabbouleh with color quinoa, cucumber, parsley, mint and cherry tomatoes	15€
Ελληνική σαλάτα με τομάτα, αγγούρι, κρίθινο παξιμάδι και κάπαρη Greek salad with tomato, cucumber, wheat rusk and caper	10€
Ραβιόλι με σπανάκι (fresh pasta) Spinach ravioli (fresh pasta)	18€

ΚΡΕΑΤΙΚΑ | MEAT DISHES

Φιλέτο Μόσχου Ωρίμανσης 22 Ημερών (ψημένο σε josper) | Aged Beef Fillet 22 Days 34€
(grilled on josper)

Με λαχανικά σε γαλλικό τόστ και σάλτσα Périgueux (Périgord)
With vegetables and French toast with Périgueux (Périgord) sauce

Φιλέτο κοτόπουλο σχάρας (ψημένο σε josper) | Grilled chicken fillet (grilled on josper) 18€

Με μαύρο ρύζι, χλωρά φασολάκια και αρωματισμένο γιαούρτι
With black rice, green beans and flavoured yogurt

Ψαρονέφρι | Pork tenderloin 23€

Ψαρονέφρι γεμιστό με πράσινο μήλο, μανιτάρια, φρέσκο κρεμμύδι και θυμάρι με σως από καπνιστό τυρί Μετσόβου. Συνοδεύεται από πουρέ γλυκοπατάτας
Pork tenderloin stuffed with green apple, mushrooms, chives and thyme, topped with smoked Metsovo cheese sauce. Served with sweet potato puree

Χοιρινή μπριζόλα Ιμπέρικο (ψημένο σε josper) | Iberico pork steak (grilled on josper) 24€

Με πουρέ καπνιστής μελιτζάνας, και σάλτσα porto με σοκολάτα
With smoked eggplant puree and chocolate-port sauce

Burger από φρέσκο κιμά black Angus και φρέσκιες τηγανητές πατάτες (ψημένο σε josper) 20€

Fresh juicy black angus burger, served with fresh fries (grilled on josper)

Κότσι από αρνάκι γάλακτος | Lamb shank casserole cooked 27€

Μαγειρεμένο στην γάστρα με λαχανικά, εστραγκόν και μέλι, συνοδεία από πουρέ πατάτας
Casserole cooked with vegetables, tarragon and honey, accompanied by potato puree

ΕΙΔΙΚΕΣ ΚΟΠΕΣ | SPECIAL CUTS

Ribeye Black Angus Greater Omaha USA (300 gr) 55€
ψημένο σε josper | grilled on josper

T- Bone Black Angus Greater Omaha USA (700 gr) 68€
ψημένο σε josper | grilled on josper

Porterhouse Black Angus Greater Omaha USA (1 kg) 120€
ψημένο σε josper | grilled on josper

Επιλέξτε ανάμεσα σε ψητά λαχανικά & baby πατάτες, πουρέ γλυκοπατάτας, φρέσκιες τηγανητές πατάτες
Choose between grilled vegetables & baby potatoes, sweet potato puree, fresh fries

Επιλέξτε σως | Choose sauce (Périgueux (Périgord), chocolate-port)

Κατηγορία Υπερπολυτελείας. Οι τιμές υπόκεινται σε αγορανομικό έλεγχο. Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. Στις τιμές καταλόγου συμπεριλαμβάνονται όλοι οι φόροι και τα τέλη Φ.Π.Α. **Αγορανομικός υπεύθυνος: Μπραβάκη Νεκταρία.** Η φέτα είναι ελληνική. Οι γαρίδες, οι καραβίδες και τα καλαμάρια είναι κατεψυγμένες*. Τα προϊόντα μας παρασκευάζονται με αγνό παρθένο ελαιόλαδο παραγωγής μας. Σε περίπτωση που είσαστε αλλεργικοί σε κάποιο συστατικό, παρακαλώ ενημερώστε το σερβιτόρο σας.
Deluxe category. The establishment is under police market control. The establishment is obliged to have printed forms available in a special location near the exit for the registration of complaints. Prices include all taxes and duties V.A.T. **Market regulations liable: Bravaki Nektaria** Feta cheese used in our dishes, is a product of Greece. Shrimps and langoustine used in our dishes are frozen*. Our dishes are carefully prepared with extra virgin olive oil grown on our farms. Please inform your waiter if you are allergic to any ingredients used.