

Brunch / Snack

- Παραδοσιακή κορκοσέλα με αυγό, τομάτα, ξερό κρεμμύδι και τυρί φέτα* 10€
Traditional korkosela with eggs, tomatoes, onions & feta cheese
- Χωριάτικη ομελέτα με δροσερή εποχιακή σαλάτα* 13€
Greek omelet with fresh green seasonal salad
- Katsaboo Scrabble με κρέμα τυριού, κοτόπουλο, γκρανα παντανο, τρούφα & σουσάμι* 15€
Katsaboo Scrabble with cream cheese, chicken, grana Padano, truffle and sesame
- Greek madame με κρέμα ελληνικών τυριών, τομάτα, ζαμπόν, σερβιρισμένο με δροσερή εποχιακή σαλάτα* 15€
Greek madame with Greek creme cheese, tomato, ham served with fresh green seasonal salad
- Αυγά μάτια με κρέμα τυριού, αβοκάντο πάνω σε τραγανό ψωμί* 14€
Fried eggs with cream cheese, avocado served on fried bread
- Vegan σάντουιτς με κολοκυθάκι, πιπεριά, κρέμα μανιταριού, λιαστές ντομάτες και ξηρούς καρπούς* 14€
Vegan sandwich with zucchini, peppers, mushroom cream, sun-dried tomatoes and dried nuts
- Club σάντουιτς με αβοκάντο, τομάτα, προσούτο, φιλέτο κοτόπουλο, τυρί έμμενταλ και φρέσκες τηγανητές πατάτες* 19€
Club sandwich with avocado, tomato, prosciutto, chicken fillet, Emmental cheese and fried french potatoes
- Μπροουσκέτα με κατσικίσιο τυρί, αβοκάντο, μέλι και σουσάμι* 18€
Bruschetta with goat's cheese, avocado with honey and sesame
- Μπροουσκέτα με καπνιστό σολομό, αγγουράκι, κρέμα τυριού, κάπαρη και τομπίκο* 19€
Bruschetta with smoked salmon, cucumber, cheese cream, capers and brik

Pancakes

- Classic Pancakes με σιρόπι σφενδάμου & crumble μπισκότου* 13€
Classic Pancakes with maple syrup & crumble biscuit
- Αλμυρό Pancake με χαλούμι, καπνιστή γαλοπούλα, τηγανητό αυγό, ολλανδέζ, δροσερή σαλάτα* 17€
Greek Savory Pancake with halloumi cheese, smoked turkey, fried egg, hollandaise, fresh salad
- Oreo Pancakes με πραλίνα oreo, κρέμα φουντουκιού, φράουλες και κόκκινα φρούτα* 14€
Pancakes with oreo, hazelnut cream, strawberries and red fruits

Burgers

- Μπέργκερ σε ψωμί ενεργού άνθρακα (black angus) με καραμελωμένα κρεμμύδια, τυρί, αυγό τηγανητό συνοδευόμενο από τηγανητές πατάτες.* 22€
Burger on activated carbon bread with caramelized onions, fried egg, served with french fries
- Μπέργκερ vegan με κιμά από beyond meat, άγρια ρόκα, τομάτα και vegan σως μουστάρδας συνοδευόμενο από τηγανητές πατάτες.* 24€
Vegan Burger with beyond meat, arugula, tomatoes, vegan mustard sauce served with french fries

Πίτσες/pizza

- Χωριάτικη πίτσα με σάλτσα ντομάτας, φέτα, ελιές, κρεμμύδι, φρέσκα μικρά Σαντορινιά τοματάκια* 16€
Greek pizza with tomato sauce, feta cheese, olives, onions & fresh cherry tomatoes from Santorini
- Μαργαρίτα με σάλτσα τομάτας, τυρί, φρέσκα Σαντορινιά τοματάκια* 14€
Margherita with tomato sauce, cheese and fresh Santorinian cherry tomatoes
- Σπέσιαλ με σάλτσα τομάτας, τυρί, ζαμπόν, μπέικον, πράσινη πιπεριά και τοματάκια Σαντορίνης* 17€
Special, with tomato sauce, ham, cheese, bacon, green peppers and Santorinian cherry tomatoes

Σαλάτες/Salads

- Σαντορινιά Σαλάτα με γλωρό τυρί Σαντορόνης, ντοματίνι, κατσούνι κάπαρη, πιπεριά και κρεμμύδι σεββιρισμένο από παρθένο ελαιόλαδο* 18€
Santorinian salad with fresh cheese from Santorini, cherry tomatoes, katsouni cucumbers, capers, peppers, onion served with virgin olive oil.
- Summer salad μαρούλι, ρόκα, αβοκάντο, τοματάκι, μοτσαρέλα, προσούτο, αμύγδαλο και dressing πορτοκαλιού* 19€
Summer salad with lettuce, arugula, avocado, cherry tomatoes, mozzarella, prosciutto, almonds and orange dressing
- Σαλάτα κινόα με σταφίδες, πορτοκάλι, χρωματιστές πιπεριές, αβοκάντο, ξηρούς καρπούς, κατσούνι Σαντορόνης και ντρέσινγκ από μοσχολέμονο* 22€
Quinoa salad with raisins, orange, colored peppers, avocado, dried nuts, katsouni cucumber from Santorini and dressing from lemon balm
- Πράσινη σαλάτα με βαλεριάνα, baby σπανάκι, κατσικίσιο τυρί, τραγανό κριτσίνι, παστελάκι, ρόδι, καβουρδισμένο σουσάμι, βινεγκρέτ με παλαιωμένο βαλσάμικο Σαντορόνης* 19€
Green Salad with Valeriana, baby spinach, goat cheese, crispy bread, pomegranate, roasted sesame seeds, pastel with aged balsamic vinaigrette from Santorini

Ορεκτικά/appetizers

- Φάβα Σαντορόνης με φιλοκομμένο τοματάκι και κάπαρη* 10€
Santorinian fava with diced cherry tomatoes and capers
- Μους ταραμά με κρίταμο και αυγά χελιδονόφαρου* 12€
Fish roe mousse with samphire and tobiko (flying fish roe)
- Μελιτζάνα Σαντορόνης στην σχάρα με μίγμα ελληνικών τυριών, σάλτσα τομάτας από τοματάκια Σαντορόνης αρωματισμένο με παλαιωμένο βαλσάμικο ροδιού* 15€
Grilled Santorinian eggplant with mix of Greek cheeses, tomato sauce from cheery Santorini tomatoes, flavored with aged balsamic pomegranate
- Κροστίνι φέτας με μαυροκούκι σουσάμι και θυμαρίσιο μέλι* 14€
Feta cheese crostini with black sesame & thyme honey
- Κεφτεδάκια μπακαλιάρου με γλυκιά κρέμα σκόρδου* 16€
Cod fish patties with sweet garlic cream

Πάστα & Ριζότο / Pasta & Rizotto

- Ριζότο με άρωμα Σαντορίνης με κολοκυθάκι, λιαστή τομάτα, πιπεριές, μελιτζάνα, φινόκιο και ζαφορά* 19.5€
Santorinian risotto with zucchini, sun-dried tomatoes, peppers, eggplant and fennel flavored with saffron
- Λιγκουίνι με φιλετάκια κοτόπουλο, φρέσκαμανιτάρια, λαχανικά Σαντορίνης αρωματισμένα με πάστα τρούφας* 22.5€
Linguine with chicken fillets, fresh mushrooms, seasonal Santorinian vegetables flavored with truffle paste
- Γαριδομακαρονάδα με φρέσκια σάλτσα τομάτας Σαντορίνης φινόκιο χρωματιστές πιπεριές και μυρωδικά* 25€
Shrimp spaghetti with fresh Santorini tomato sauce fennel colored peppers & herbs
- Γιουβέτσι θαλασσινών με γαρίδες, μύδια, χτένια, καλαμάρι, κομμένο μεριπούα αρωματισμένο με ζαφορά* 29€
Seafood giouvetsi with shrimps, mussels, scallops, calamari, meripua flavored with saffron
- Αστακομακαρονάδα για 2 άτομα αστακός με φρέσκια σάλτσα τομάτας Σαντορίνης, χρωματιστές πιπεριές, μυρωδικά και φινόκιο* 98€
Lobster spaghetti for 2 persons with fresh Santorini tomato sauce, colored peppers and herbs and fennel
- Αστακομακαρονάδα για 4 άτομα αστακός με φρέσκια σάλτσα τομάτας Σαντορίνης, χρωματιστές πιπεριές, μυρωδικά και φινόκιο* 168€
Lobster spaghetti for 4 persons with fresh Santorini tomato sauce, colored peppers, herbs and fennel

Κρέατα / Meat

- "Greek Souvlaki" Σουβλάκι κοτόπουλο μαριναρισμένο με μοσχολεμονο, τζίντζερ, χρωματιστές πιπεριές συνοδευόμενο με ψητά λαχανικά εποχής.* 22€
"Greek chicken Souvlaki" marinated with lime, ginger, colored peppers served with grilled seasonal vegetables.
- Ταλιάτα Μόσχου με πουρέ πατάτας σελινόριζας, τρούφα και δροσερή εποχιακή σαλάτα* 38€
Beef tagliata mashed potatoes with celery root, truffle and fresh green seasonal salad
- Rib eye με πουρέ πατάτας, σελινόριζας & τρούφα* 42€
Rib-eye steak mashed potatoes with celery root and truffle

Tomahawk

*Ask the waiter

Θαλασσινα ψαρια / sea food -fish

<i>Καλαμάρι γεμιστό με τυριά Σαντορίνης, τομάτα και πιπεριά</i> Grilled calamari stuffed with Santorinian cheeses, tomato and peppers	24€
<i>Πλοκάμι χταποδιού με ζεστή πατατοσαλάτα και ρόκα</i> Grilled octopus leg with warm potato salad and rocket	26 €
<i>Τσιπούρα 600gr με βραστά εποχιακά λαχανικά</i> Sea bream 600gr with boiled seasonal vegetables	26€
<i>Φαγκρί 600gr με βραστά εποχιακά λαχανικά</i> Red snapper 600gr with boiled seasonal vegetables	30€
Λαβράκι με χόρτα τσιγαριστά και ντοματάκι Σαντορίνης αρωματισμένο με μοσχολέμονο Sea bass with grilled greens, Santorinian cherry tomatoes flavored with lemon balm	28€

Στον Παγο / On The Ice

Ταρτάρ τόνου με αβοκάντο, τηγανιτό φινόκιο με σως κίμτσι Tuna Tartare with avocado, fried fennel with kimchi sauce	32€
Σεβίτσε φρέσκου ψαριού με φράουλα, λαίμη, τσίλι, μυρωδικά & άνθος αλατιού Fresh Fish Ceviche with strawberry, lime, chili, fresh herbs & salt blossom	36€
Τιραντίτο φρέσκο λαβράκι μαριναρμένο με μίσο, μοσχολέμονο & μίριν Tiradito fresh Sea Bass marinated with miso, lime & mirin	30€
Σασιμι φρέσκου ψαριού με γουασάμπι & μαριναρμένο τζίντζερ Sashimi Fresh Fish with wasabi & marinated ginger	35€

Γλυκά/Desserts

Γαλακτοπούρεκο με κρέμα σμιγδάλι, φύλλα καραμελωμένης σφολιάτας συνοδευόμενο με παγωτό "Galaktopoureko" Traditional Greek semolina cream with caramelized puff pastry leaves accompanied with ice cream	14€
Μουσταλευριά με μούστο Σαντορίνης αποξηραμένη σταφίδα και ξηροί καρποί Moustalevria grapes must jelly from Santorini grapes with dried raisins and nuts	15€
Cheesecake με ελληνική κρέμα τυριών σερβίρετε με λουκούμι Νάξου η φρέσκια μαρμελάδα από σόκα Σαντορίνης Cheesecake with Greek cheese cream serve with Naxos loukoumi or fresh jam from Santorini figs	14€
Μους σοκολάτας με crumble μπισκότο Chocolate mousse with crumble biscuits	14€