

The MENU.

Χειροποίητη πίτα με ελαιόλαδο, ανθό αλατιού, και Ελιές 1 3 €

Ψαρόσουπα από πετρώσαρα και μπισκ με ψάρι ημέρας 4 8 €

Ωμά.

Γαύρος Μαρινάτος σε Suehiro σκόρδο, χαλαπένιος, πίκλα, και ελαιόλαδο 4, 9 10 €

Σεβίτσε Τσιπούρα με γκρέιπφρουτ και καλαμπόκι 4 16 €

Ταρτάρ Μπαρμπούνι με πιπεριά Φλωρίνης, σταφίδα και αυγοτάραχο 4, 3, 8 16 €

Καραβίδα μαριναρισμένη 2 120€/kg

Σαλάτες.

Χωριάτικη με τομάτα, αγγούρι, πίκλα, κρεμμύδι, παξιμάδι από χαρούπι, μυζήθρα Κρήτης και ελαιόλαδο 7 14 €

Σαλάτα Ρόκα με παρμεζάνα flakes, σταφίδες, λιαστή ντομάτα, καβουρδισμένοι ξηροί καρποί και dressing καραμελωμένο βαλσάμικο 7, 8 14 €

Σαλάτα Καίσαρα με baby gem, Iceberg, αγγούρι, καλαμπόκι ψημένο και γαρίδες με Rapko 1, 2, 3, 7 20 €

Πράσινη σαλάτα με ρόκα, baby gem, iceberg, ντομάτα, πιπεριά χαλαπένιο και λαδολαίμονο 10€

Ορεκτικά.

Ζεστή Φάβα πίκλα κρεμμυδιού, φυστίκι Αιγίνης και τραγανό κρεμμύδι 7 €

Λευκή Ταραμοσαλάτα με σπασμένα παξιμάδια χαρουπιου 3, 4, 8 7 €

Τηγανιτοί Κολοκυθοκεφτέδες με φρέσκα μυρωδικά, φέτα, και sauce γιαουρτιού 7, 1 9 €

Κιουνεφέ τυριών με λιαστή ντομάτα και φυστίκι Αιγίνης 1,7,8 12 €

Πατάτες τηγανιτές 6 €

Πατάτες τηγανιτές με τριμμένο αυγοτάραχο και μυρωδικά 4, 3 12 €

Χταπόδι* ψητό αρωματικό λαδολέμονο 14 18 €

Καλαμάρι* τηγανιτό με sauce ταρταρ 14, 1, 3, 7 16 €

Καλαμάρι* Ψητό με τσιμιτσούρι 14, 1, 3, 7 16 €

Γαρίδες* Τηγανιτές με siracha mayo 2, 3, 7 18 €

Γαρίδες* Ψητές με αρωματικό λαδολέμονο 2, 3, 7 18 €

Γαρίδες* Σαγανάκι με φέτα και ρίγανη 2, 3, 7 20 €

Ψιλό Ψαράκι τηγανητό 1, 4 14 €

Μύδια αχνιστά με μουστάρδα και σκόρδο 14, 10, 3 16 €

Θαλασινά.	Πάστα - Ριζότο.
<i>Τσιπούρα φιλέτο με χόρτα εποχής και σάλτσα λεμονιού με σαφράν 4</i> 24 € <i>Φαγκρί στιφάδο με κρεμμυδάκια εσαλόντ, τομάτα, σάλτσα Μπισκ, και Μπαχαρικά 4, 2</i> 26 € <i>Φρέσκο Ψάρι Ημέρας ψητό ή τηγανιτό (συνοδεύεται με βραστά λαχανικά εποχής) 4, 1(τηγ.)</i> 80€/kg <i>Αστακός* Ψητός (συνοδεύεται με ψητά λαχανικά) 2</i> 120€/kg	<i>Λινγκουνί με Γαρίδες* και σάλτσα Μπισκ 1, 2, 7</i> 24 € <i>Σπαγγέτι Θαλασσινών με μυρωδικά και ξύσμα λεμονιού 1, 2, 4, 14 (για 2)</i> 46 € <i>Κριθαράκι με μύδια, ντομάτα, σκόρδο και μυρωδικά 1, 14, 9</i> 16 € <i>Αστακομακαρονάδα* με Λινγκουνί ή Σπαγγέτι 1,2</i> 120€/kg
Συνοδευτικά.	Κρέας.
<i>Ψητά λαχανικά</i> 8 € <i>Ρύζι Ατμού</i> 6 € <i>Χόρτα εποχής</i> 10 €	<i>Rib-eye με λαχανικά ψητά</i> 38 € <i>Κοτόπουλο Φιλέτο souvide με σάλτσα λεμονιού, baby πατάτες και ψητά λαχανικά</i> 18 €
Επιδόρπια.	
<i>Σουφλέ σοκολάτας με αλμυρή καραμέλα και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης 1, 3, 7, 8</i> 13 € <i>Αχλάδι ποσέ με κράμπλ μπισκότου, μαρμελάδα λεμόνι και παγωτό βανίλια 1, 3, 7</i> 9 € <i>Lemon Pie με σορμπέ μάνγκο και ξύσμα λάιμ 1, 3, 7</i> 9 € <i>Φρούτα εποχής</i> 12 €	Τα 14 υποχρεωτικά αλλεργιογόνα που πρέπει να δηλώνονται: 1. Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη (σιτάρι, κριθάρι, σίκαλη, βρώμη, σπέλτα, καμούτ) 2. Καρκινοειδή (π.χ. καβούρια, γαρίδες, αστακοί) 3. Αυγά 4. Ψάρια 5. Αράπικα φιστίκια (peanuts) 6. Σόγια 7. Γάλα 8. Εηροί καρποί (αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, κάσιους, πεκάν, φιστίκια, μακαντάμια) 9. Σέλινο 10. Μουστάρδα 11. Σπόροι σησαμιού 12. Διοξειδίο του θείου και θειώδη άλατα (σε συγκεντρώσεις άνω των 10 mg/kg ή 10 mg/l) 13. Λούπινο 14. Μαλάκια (π.χ. μύδια, στρείδια, καλαμάρια, χταπόδια)
ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΥΠΟΧΡΕΟΥΤΑΙ ΝΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΙΑ ΔΕΛΤΙΑ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΗΚΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΤΥΠΩΣΗ ΟΠΟΙΑΣΔΗΠΟΤΕ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ Στις σαλάτες και στα μαγειρευτά χρησιμοποιείται παρθένο ελαιόλαδο Κρήτης / Στα τηγανητά χρησιμοποιείται Ηλιέλαιο / * Προϊόντα βαθιάς ψύξης / Επιβάρυνση των 8% θα προστεθεί στο τελικό σύνολο του λογαριασμού τις Κυριακές, Αργίες, και για Δώρο Χριστουγέννων και Πάσχα Αγορανομικός Υπεύθυνος: Βλάχος Νικόλαος	