



Menu 1
(salads & starters in the middle per 4 persons)

Ψωμί & ντιπ ελιές ανάμικτες και αρωματικό λάδι
Bread & dipping Olives, aromatic olive oil



Ανά 4 άτομα /per 4 persons

Κρασοτύρι σε χειροποίητο φύλλο βέργας με μέλι και σουσάμι,
σερβιρισμένο με φρούτα του δάσους
Krasotiri cheese in handmade dough pastry
with honey, sesame and forest fruits

Κεφτεδάκια από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά με γιαούρτι και πιτάκια
Meatballs with freshly minced meat with yogurt & pita bread

Σαλάτα χωριάτικη με κρίταμο και καπαρόφυλλα
Greek salad with sea fennel pickles & caper leaves



Ατομικά πιάτα /Main courses

Κοτόπουλο σχάρας με κους κους και σάλτσα γιαουρτιού
Grilled chicken fillet with couscous and yogurt sauce



Fraisier με κρεμέ βανίλιας και εξωτικά φρούτα του δάσους
Fraisier with vanilla cream and forest fruits



Menu 2

Ψωμί & ντιπ, ελιές ανάμικτες και αρωματικό λάδι
Bread & dipping, Olives, aromatic olive oil



Ανά 4 άτομα /per 4 persons

Κρασοτύρι σε χειροποίητο φύλλο βέργας, με μέλι και σουσάμι,
σερβιρισμένο με φρούτα του δάσους
Krasotiri cheese in handmade dough pastry with honey & sesame,
served with forest fruits

Κεφτεδάκια από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά με γιαούρτι και πιτάκια
Meatballs with freshly minced meat, with yogurt & pita bread

Σαλάτα πράσινη με κατίκι Δομοκού και σάλτσα από ελαιόλαδο
Green salad with «Katiki -Domokou» cheese and olive oil sauce

Σαλάτα χωριάτικη με κρίταμο και καπαρόφυλλα
Greek salad with samphire pickles & caper leaves



Ατομικά πιάτα /Main courses

Χοιρινά φιλετάκια, με country style πατάτες, με σάλτσα από μουστάρδα, λεμόνι και θυμάρι
Pork medallions with country style potatoes with mustard, lemon and thyme sauce



Τάρτα λεμόνι με ψημένη μαρέγκα
Lemon pie with fresh lemon cream



Menu 3

Ψωμί & ντιπ ελιές ανάμικτες και αρωματικό λάδι
Bread & dipping Olives, aromatic olive oil



Ανά 4 άτομα /per 4 persons

«Ραβασάκι»: Φέτα τηγανιτή με σουσάμι, Chutney σταφύλι και αρτεμισία
“Ravasaki”: Pocket filled with fried feta cheese, sesame, grape chutney and tarragon

Σαλάτα πράσινη με κατίκι Δομοκού και σάλτσα από ελαιόλαδο
Green salad with «Katiki -Domokou» cheese and olive oil sauce

Σαλάτα χωριάτικη με κριτάμο και καπαρόφυλλα
Greek salad with samphire pickles & caper leaves



Ανά 4 άτομα /per 4 persons

Ριζότο με άγρια μανιτάρια και τρούφα
Risotto with wild mushrooms & truffle oil



Ατομικά πιάτα /Main courses

Μπιφτέκι γαλοπούλας με λαχανικά σχάρας και ρύζι μπασμάτι
σε κρύα σάλτσα μουστάρδας
Turkey burger with grilled vegetables, basmati rice in cold mustard sauce



Cheesecake με φρέσκο τυρί
Cheesecake with fresh cheese



Menu 4

(4 ατομικών πιάτων/ 4 course menu)

Ψωμί & ντιπ ελιές ανάμικτες και αρωματικό λάδι
Bread & dipping Olives, aromatic olive oil



Χωριάτικη σαλάτα με ντάκο και κρίταμο σε παρθένο ελαιόλαδο
Greek salad with sea fennel pickles & caper leaves



Κρασotyri σε χειροποίητο φύλλο βέργας με μέλι και σουσάμι,
σερβιρισμένο με φρούτα του δάσους
Krasotiri cheese in handmade dough pastry with honey & sesame,
served with forest fruits



Χοιρινά φιλετάκια με country style πατάτες με σάλτσα από μουστάρδα, λεμόνι και θυμάρι
Pork medallions with country style potatoes with mustard, lemon and thyme sauce



Cheesecake με φρέσκο τυρί
Cheesecake with fresh cheese



Menu 5 - Wellness

(3 ατομικών πιάτων/3 course menu)

Μαύρο Ψωμί & ντιπ
ελιές ανάμικτες και αρωματικό λάδι
Whole Grain Bread & dipping
Olives, aromatic olive oil



Σαλάτα Wellness με φύλλα από λαχανικά, ιπποφαές, γκότζι μπέρι,
νιφάδες βρώμης, ρόδι, φυσίκι Αιγίνης, σουσάμι και βρώμη
σε σάλτσα από ελαιόλαδο και λεμόνι
Wellness salad with fresh salad leaves, goji berry, shallowthorns, oats,
pistachios, sesame, pomegranaten in olive oil and lemon sauce



Μπιφτέκι γαλοπούλας με λαχανικά σχάρας και ρύζι μπασμάτι,
σε κρύα σάλτσα μουστάρδας
Turkey burger with grilled vegetables, basmati rice in cold mustard sauce



Παγωτό μαστίχα με γλυκό βύσσινο
Mastic ice-cream with sour cherry sweet



Menu 6 - Vegetarian

(4 ατομικών πιάτων/4 course menu)

Ψωμί & ντιπ ελιές ανάμικτες και αρωματικό λάδι
Bread & dipping
Olives, aromatic olive oil



Σαλάτα με καπνιστό σολομό, άισμπεργκ, φακές Beluga, τοματίνια,
σάλτσα γιαουρτιού και άνηθο
Salad with smoked salmon, iceberg, salmon, Beluga lentils,
baby tomato, yogurt sauce and dill



Λαχανικά σχάρας σε σάλτσα από παλαιωμένο ξύδι Σαντορίνης, ελαιόλαδο και βατόμουρο
Grilled vegetables with sauce from aged vinegar
from Santorini, olive oil and blackberries



Ριζότο με άγρια μανιτάρια και τρούφα
Risotto with wild mushrooms & truffle oil



Τάρτα φράουλας με τραγανή βάση pâte brisée
Crispy strawberry pie with fresh strawberries and cream



Menu 7

(4 ατομικών πιάτων/ 4 course menu)

Ψωμί & ντιπ, ελιές ανάμικτες και αρωματικό λάδι
Bread & dipping, Olives, aromatic olive oil



Πράσινη σαλάτα με κατίκι Δομοκού και σάλτσα από οξύμελι
Green salad with «Katiki -Domokou» cheese and vinaigrette sauce



Ριζότο με άγρια μανιτάρια και τρούφα
Risotto with wild mushrooms & truffle oil



Φιλέτο Μυλοκόπι με λαχανικά, σε σάλτσα από λουίζα και μελισσόχορτο
Croaker fish fillet with vegetable sticks and Verbena & Bee herb sauce



Τάρτα λεμόνι με ψημένη μαρέγκα
Lemon pie with fresh lemon cream



Menu 8

Ψωμί & ντιπ
ελιές ανάμικτες και αρωματικό λάδι
Bread & dipping
Olives, aromatic olive oil



Ανά 4 άτομα /per 4 persons

Κρασοτύρι σε χειροποίητο φύλλο βέργας, με μέλι και σουσάμι,
σερβιρισμένο με φρούτα του δάσους
Krasotiri cheese in handmade dough pastry with honey & sesame,
served with forest fruits

Κρητική πίτα με αλεύρι Ζέας, σπανάκι, καυκαλίθρες, ξινομυζήθρα, γιαούρτι
Cretan pie with Zeas flour, spinach, greens, xinomizithra cheese, yogurt
Σαλάτα πράσινη με κατίκι Δομοκού και σάλτσα από ελαιόλαδο
Green salad with «Katiki -Domokou» cheese and olive oil sauce



Ατομικά πιάτα /Main courses

Φιλέτο σολομού με ρύζι μπασμάτι, λαχανικά και bisque βανίλιας
Salmon fillet with basmati rice, vegetables and vanilla bisque



Πάβλοβα με κρέμα μάνγκο
Pavlova with mango cream



Menu 9

Ψωμί & ντιπ, ελιές ανάμικτες και αρωματικό λάδι
Bread & dipping, Olives, aromatic olive oil



Ανά 4 άτομα /per 4 persons

Κρασοτύρι σε χειροποίητο φύλλο βέργας με μέλι και σουσάμι,
σερβιρισμένο με φρούτα του δάσους

Krasotiri cheese in handmade dough pastry with honey, sesame and forest fruits

Σαλάτα Μανούρι με ντάκο, κινόα, iceberg, μήλο, βερίκοκο, παλαιωμένο ξύδι από σύκο
Salad with Manouri cheese, ntakos, quinoa, Iceberg, apple, apricot, fig vinegar

Σαλάτα χωριάτικη με κρίταμο και καπαρόφυλλα
Greek salad with sea fennel pickles & caper leaves



Ατομικά πιάτα/ Main course

Φιλετάκια μοσχαρίσια με σάλτσα από άγρια μανιτάρια και τρούφα
Beef medallions with wild mushroom and truffle sauce



Brownies με παγωτό, καρύδι και σάλτσα σοκολάτας
Brownies with ice cream, walnut & chocolate sauce



Menu 10

(4 ατομικών πιάτων/ 4 course menu)

Ψωμί & ντιπ, ελιές ανάμικτες και αρωματικό λάδι
Bread & dipping, Olives, aromatic olive oil



Πράσινη σαλάτα με κατίκι Δομοκού και σάλτσα
από παλαιωμένο ξύδι Σαντορίνης και ελαιόλαδο
Green salad with «Katiki -Domokou» cheese and sauce
with aged Santorini vinegar and olive oil



Ριζότο με λαχανικά, κρέμα γάλακτος και παρμεζάνα (ΠΟΠ)
Risotto with vegetable sticks, cream and parmesan cheese



Φιλετάκια μοσχάρια με σάλτσα από άγρια μανιτάρια και τρούφα
Beef medallions with wild mushroom and truffle sauce



Mousse dolce latte με σάλτσα butterscotch
Mousse dolce latte with butterscotch sauce



Menu 11 - RIB EYE BLACK ANGUS

(3 ατομικών πιάτων/3 course menu)

Ψωμί & ντιπ, ελιές ανάμικτες και αρωματικό λάδι
Bread & dipping, Olives, aromatic olive oil



Σαλάτα Μανούρι με ντάκο, κινόα, iceberg, μήλο, βερικόκο, παλαιωμένο ξύδι από σύκο
Salad with Manouri cheese, ntakos, quinoa, Iceberg, apple, apricot, fig vinegar



Rib Eye Μοσχάρι Black Angus Αυστραλίας με
πατάτες, λαχανικά και σάλτσα Béarnaise
Australian Rib Eye Black Angus Beef with
potatoes, vegetables and Béarnaise sauce



Πάβλοβα με κρέμα μάνγκο
Pavlova with mango cream



Menu 12 – Halal

(4 ατομικών πιάτων/ 4 course menu)

Ψωμί & ντιπ, ελιές ανάμικτες και αρωματικό λάδι
Bread & dipping, Olives, aromatic olive oil



Σολομός φιλέτο με λαχανικά και αρωματικό ρύζι μπασμάτι σε σάλτσα αστακού με βανίλια
Salmon fillet with vegetables and aromatic basmati rice in lobster sauce with vanilla



Σαλάτα πράσινη με κατίκι Δομοκού και σάλτσα από ελαιόλαδο
Green salad with «Katiki -Domokou» cheese and olive oil sauce



Φιλετάκια μοσχαρίσια με σάλτσα από άγρια μανιτάρια και τρούφα
Beef medallions with wild mushroom and truffle sauce



Προφιτερόλ με σάλτσα σοκολάτας gianduja
Profiterol with chocolate gianduja sauce