

## ΩΜΑ-RAW

Tuna tartare με κάπαρη, αγγουράκι πίκλα, σχοινόπρασο και τσιπς πατάτας  
Tuna tartare with capers, pickles, chives and potato chips  
18€

Tartare Φαγκρί με σάλτσα μάραθου και ελληνικά μυρωδικά  
Sea Bream tartare with fennel sauce and Greek herbs  
(GF) 17€

Ceviche Σολομού με dressing από σόγια και σπασμέλαιο  
Salmon Ceviche with soy and sesame oil  
16€

Ceviche ψάρι ημέρας με νερό τομάτας, κρίταμο, εσαλότ  
Fish of the day Ceviche with tomato water, sea fennel and and shallot  
18€

Carpaccio Σφυρίδας με εσπεριδοειδή και αυγά αχιού  
Grouper carpaccio with citrus fruits and sea urchin eggs  
(GF) 21€

Λακέρδα με αγουρέλαιο Μυτιλήνης  
Cured fish with green olive oil from Mytilini  
(GF) 16€

Στρείδια / Oysters  
(GF) 9€ ανά τεμάχιο | 9€ per item

Πιατέλα φρέσκου Αχιού / Fresh sea urchin platter  
(GF) 58€

## ΣΑΛΑΤΕΣ - SALADS

Χωριάτικη με βιολογικό ελαιόλαδο, κρεμμύδι, ελιές, ρίγανη και φέτα Καλαβρύτων  
Greek salad with organic olive oil, onion, olives, oregano and Feta cheese from Kalavrita  
13€

Σαλάτα Γαρίδας\* με μαρούλι baby, αβοκάντο, αγγουράκι πίκλα, αμύγδαλα και dressing καπνιστού ψαριού  
Shrimp\* salad with baby lettuce, avocado, pickled cucumber, almonds and smoked fish dressing  
(GF) 18€

Σαλάτα σπανάκι με γίδινο τυρί, σουσάμι, κρεμμύδι φρέσκο, τραγανή σφολιάτα, dressing μυρωδικών  
Spinach salad with goat cheese, sesame, spring onion, crunchy pastry puff and a herb dressing  
14€

Χόρτα εποχής με λεμονάτη σάλτσα βουτύρου, φρέσκο κρεμμύδι και μανιτάρια.  
Seasonal greens with lemon butter sauce, fresh onion and mushrooms.  
(GF) 17€

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ - APPETIZERS

Λαδοτύρι Μυτιλήνης σαγανάκι  
Deep fried "Ladotyri" cheese from Mytilini  
14€

Μύδια Αχνιστά με chili, κρεμμύδι φρέσκο και βασιλικό.  
Steamed Mussels with chili, fresh onion and basil.  
(GF) 14€

Καλαμάρι Τηγαντό με μαγιονέζα λεμόνι, κάπαρη και αγγουράκι τουρσί  
Fried Squid with mayo, lemon, capers and pickled cucumber  
19€

Καλαμάρι Ψτό με ψητό kale και ελαιόλαδο με μυρωδικά.  
Grilled Squid with grilled kale and olive oil with herbs.  
(GF) 19€

Χταπόδι Ψτό με πέστο πιπεριάς Φλωρίνης  
Grilled Octopus with a Florini pepper pesto  
19€

Γαρίδες\* ψητές με αρωματικό βούτυρο  
Grilled Shrimps cooked in an herb butter  
26€

Κόκκινη Ελληνική Γαρίδα\* σε Tempura με πικάντικη μαγιονέζα  
Shrimp\* Tempura with spicy mayo  
25€

Καραβιδόψιχα τηγανητή με πικάντικη μαγιονέζα  
Fried Langoustines with spicy mayo  
39€

Κεμπάπ Τόνου με πίκλα κρεμμύδι  
Tuna kebab with pickled onion  
18€

Ψαρόσουπα / Fish soup  
(GF) 16€

Κεφτεδάκια τηγανιτά  
Fried Meatballs  
16€

## DIPS

Όλα τα Dips σερβίρονται με πιτούλες ψημένες  
All Dips are served with grilled "pitakia bread"

Ταραμοσαλάτα / Fish roe dip  
8€

Μελιτζανοσαλάτα / Roasted Eggplant dip  
(VG) 8€

Χούμους από λαθούρι / Fava hummus  
7€

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ - PASTA

Γιουβέτσι με Γαρίδες\* μαγειρεμένο σε ζωμό κακαβιάς  
Shrimp\* giouvetsi cooked in bouillabaisse  
28€

Αχινομακαρονάδα / Sea urchin pasta  
34€

Λιγκουίνι με κοκκινιστό κιμά χταποδιού\*  
Linguine with octopus\* bolognese  
29€

Linguine alle Vongolle  
33€

Καραβιδομακαρονάδα  
Langoustines Pasta  
118€/kg

Αστακομακαρονάδα  
Lobster pasta  
118€/kg

## ΦΡΕΣΚΑ ΨΑΡΙΑ ΗΜΕΡΑΣ FRESH FISH OF THE DAY

Μπαρμπούνη / Χριστόψαρο  
Red Mullet / John Dory  
85€/kg

Γλώσσα / Τσιπούρα  
Sole / Sea Bream  
88€/kg

Στήρα / Σφυρίδα / Ροφός  
Φαγκρί / Συναγρίδα  
Golden Grouper/White Grouper/Grouper  
Red Sea Bream / Common Dentex  
100€/kg

Αστακός ψημένος στη Parillia  
Grilled lobster in Parillia  
118€/kg

Καραβίδα ψητή με σάλτσα "καμμένου" βουτύρου  
Grilled crayfish with beurre noisette sauce  
118€/kg

Κωλοχτύπα ψητή / Grilled slipper lobster  
139€/kg

## ΚΡΕΑΣ - MEAT

Ψητός Κόκορας σε μαρινάδα τομάτας με ψητά φασολάκια  
Grilled Rooster in a tomato marinade with green beans  
24€

Rib eye Black Angus με τηγαντές πατάτες  
Rib eye Black Angus with French fries (350gr)  
(GF) 52€

Steak από Μαύρο Χοίρο με τηγαντές πατάτες  
"Iberico Pork" with French fries  
(GF) 33€

## ΓΛΥΚΑ-DESSERTS

Mousse σοκολάτα με Brownies, παγωτό και sauce σοκολάτας  
Chocolate mousse with Brownies, ice-cream, and chocolate sauce  
13€

Πορτοκαλόπιτα με κρέμα πορτοκάλι, καραμελωμένο φύλλο και παγωτό από φρέσκια βανίλια.  
Orange cake with orange cream, "caramelized fyllo" and fresh vanilla ice cream  
10€

Μπακλαβάς με κρέμα από φιστίκι Αιγίνης, γλυκό του κουταλιού βύσσινο και τραγανό φύλλο κρούστας για 2-4 άτομα  
Baklavas with pistachio cream from Aigina, traditional sour cherry conserve and pie crust for 2-4 people  
32€

\* Κατεψυγμένο προϊόν / Ψωμί 4€

Ενδέχεται να εμπεριέχονται οι ακόλουθες ουσίες και προϊόντα που προκαλούν αλλεργίες και δυσανεξίες: Σπασίμι, Σιτάρι, Σίκαλη, Βρώμη (Δημητριακά με Γλουτένη), Σόγια, Σέλινο, Σινάπι (μουστάρδα), Αυγά, Κριθάρι, Βρώμη, Λούπινο, Οστρακοειδή, Μαλάκια, Ιχθυρά, Γάλα & Γαλακτοκομικά, Ξηροί καρποί με κέλυφος, Διοξειδίο του θείου και Θειώδης ενώσεις  
Executive Chef: Παναγιώτης Γιακαλής | Chef: Ανδρέας Γιαννόπουλος | Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται Δημοτικός φόρος & Φ.Π.Α. | Αγορανομικός Υπεύθυνος: Παναγιώτης Γιακαλής  
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΑΝ ΔΕ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

\* Frozen product | Bread: 4€

The following substances and products which cause allergies and intolerances may be included: sesame, wheat, rye, oats (soybean meal), soybeans, celery, mustard, eggs, barley, oats, lup, shellfish, Milk & Dairy Products, Nuts with Shell, Sulfur Dioxide and Sulphides  
Executive Chef: Panagiotis Giakalis | Chef: Andreas Yiannopoulos | The prices include Municipal Tax & VAT Person in charge in case of market inspection: Panagiotis Giakalis  
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)

AKTI

RESTAURANT