

ΩΜΑ · RAW

Tuna tartare με κάπαρη, αγγουράκι πίκλα, σχοινόπρασο και τσιπς πατάτας
Tuna tartare with capers, pickles, chives and potato chips
20€

Tartare Φαγκρί με σάλτσα μάραθου και ελληνικά μυρωδικά
Sea Bream tartare with fennel sauce and Greek herbs
(GF) 19€

Σασίμι μαγιάτικο με μυρωδικά και ελαιόλαδο από τη φάρμα μας
Amberjack sashimi with herbs and olive oil from our farm
18€

Ceviche ψάρι ημέρας με νερό τομάτας, κρόκω, εσαλότ
Fish of the day Ceviche with tomato water, sea fennel and and shallot
21€

Carpaccio Σφυρίδας με εσπεριδοειδή και αυγά αχινοῦ
Grouper carpaccio with citrus fruits and sea urchin eggs
(GF) 23€

ΠΙΑΤΕΛΕΣ · SEAFOOD PLATTERS

Λακέρδα με σπιτικά τουρσί
Cured fish with homemade pickle
18€

Στρείδια / Oysters
(GF) 11€ ανά τεμάχιο | 11€ per item

Πιατέλα φρέσκου Αχινοῦ / Fresh sea urchin platter (GF)
60€

Ελληνικό Χαβιάρι Ossetra
Greek Ossetra Caviar
100€

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
16€

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) 21€

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
17€

Ψητά φασολάκια, κολοκυθάκι, πικλα κρεμμύδι, δυόσμος και dressing από κάσιους
Grilled green beans, zucchini, pickled onion, spearmint, and cashew dressing
(VG) 16€

ΟΡΕΚΤΙΚΑ · APPETIZERS

Ξύγαλο Σπείας, ψητή ντομάτα και βασιλικό
Soft Cheese "Xygalos" from Siteia, grilled tomato and basil
15€

Γραβιέρα Νάξου Σαγανάκι με μαρμελάδα λεμόνι
Deep fried Graviera cheese from Naxos with lemon marmalade
16€

Μύδια Αχνιστά με chili, κρεμμύδι φρέσκο και βασιλικό.
Steamed Mussels with chili, fresh onion and basil.
(GF) 17€

Καλαμάρι Τηγαντό με μαγιονέζα λεμόνι, κάπαρη και αγγουράκι τουρσί
Fried Squid with mayo, lemon, capers and pickled cucumber
20€

Καλαμάρι Ψητό με ψητό kale και ελαιόλαδο με μυρωδικά.
Grilled Squid with grilled kale and olive oil with herbs
(GF) 22€

Χταπόδι Ψητό με πέστο πιπεριάς Φλωρίνης
Grilled Octopus with a Florini pepper pesto
21€

Γαρίδες* ψητές με αρωματικό βούτυρο
Grilled Shrimps cooked in an herb butter
29€

Λουκάνικο γαρίδας με πιπεριές, ντομάτα και φέτα
Shrimp sausage with peppers, tomato and feta
32€

Καραβιδόψιχα τηγανητή με πικάντικη μαγιονέζα
Fried Langoustines with spicy mayo
45€

Κεμπάπ Τόνου με τζατζίκι ταραμά και πίκλα κρεμμύδι
Tuna kebab with fish roe tzatziki and pickled onion
20€

Ψαρόσουπα / Fish soup
(GF) 16€

Κεφτεδάκια τηγανητά
Fried Meatballs
16€

DIPS

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

Ταραμοσαλάτα / Fish roe dip
9€

Μελιτζανοσαλάτα / Roasted Eggplant dip
(VG) 9€

Χούμους από λαθούρι / Fava hummus
8€

ΖΥΜΑΡΙΚΑ · PASTA

Γιουβέτσι με Γαρίδες* μαγειρεμένο σε ζωμό κακαβιάς
Shrimp* giouvettsi cooked in bouillabaisse
34€

Αχινομακαρονάδα / Sea urchin pasta
38€

Λιγκουίνι με κοκκινιστό κιμά χταποδιού
Linguine with octopus bolognese
32€

Linguine alle Vongolle
36€

Καραβιδομακαρονάδα
Langoustines Pasta
128€/kg

Αστακομακαρονάδα
Lobster pasta
128€/kg

ΦΡΕΣΚΑ ΨΑΡΙΑ ΗΜΕΡΑΣ FRESH FISH OF THE DAY

Μπαρμπούνη / Χριστόψαρο
Red Mullet / John Dory
97€/kg

Γλώσσα / Τσιπούρα / Σκορπίνια
Sole / Sea Bream / Scorpionfish
103€/kg

Στήρα / Σφυρίδα / Ροφός
Φαγκρί / Συναγρίδα
Golden Grouper/White Grouper/Grouper
Red Sea Bream / Common Dentex
115€/kg

Αστακός ψημένος στη Parillia
Grilled lobster in Parillia
128€/kg

Καραβίδα ψητή με σάλτσα "καμμένου" βουτύρου
Grilled crayfish with beurre noisette sauce
128€/kg

Κωλοχτύπα ψητή / Grilled slipper lobster
158€/kg

ΚΡΕΑΣ · MEAT

Ψητός Κόκορας σε μαρινάδα τομάτας με ψητά φασολάκια
Grilled Rooster in a tomato marinade with green beans
27€

Rib eye Black Angus με τηγανητές πατάτες
Rib eye Black Angus with French fries (350gr)
(GF) 58€

Steak από Μαύρο Χοίρο με τηγανητές πατάτες
"Iberico Pork" with French fries
(GF) 37€

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ · DESSERTS

Chicago με παγωτό σοκολάτας, καραμελωμένα αμύγδαλα, σως σοκολάτας και αφράτη κρέμα βανίλιας
Chicago with chocolate ice-cream, caramelized almond, chocolate sauce and vanilla cream
14€

Πορτοκαλόπιτα με κρέμα πορτοκαλιού, τραγανό μπισκότο κανέλας, παγωτό βανίλια και ζαχαρωμένο πορτοκάλι
Orange pie with orange curd, cinnamon crumble, vanilla ice cream, and candied orange
13€

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
39€

Διαλεγμένα ελληνικά τυριά / Greek cheese selection
27€

* Κατεψυγμένο προϊόν / Ψωμί 5€

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, Διοξείδιο 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: 5€

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