

ΩΜΑ · RAW

Carpaccio Τόνου με αρωματικό λάδι, κρεμμύδι, πιπεριά και κάπαρη
Tuna carpaccio with aromatic oil, onion, pepper, and capers
22€

Tartare Φαγκρί Αθηναϊκή, πίκλα αγγούρι, τσιπς πατάτας
Sea bream Athenian tartare, pickled cucumber, potato chips
22€

Σασίμι μαγιάτικο με μυρωδικά και ελαιόλαδο από τη Φάρμα μας
Amberjack sashimi with herbs and olive oil from our Farm
20€

Ceviche ψάρι ημέρας με νερό τομάτας, κρίταμο, εσαλότ
Fish of the day Ceviche with tomato water, sea fennel and shallot
23€

Carpaccio Σφυρίδας με εσπεριδοειδή και αυγά αχινού
Grouper carpaccio with citrus fruits and sea urchin eggs
(GF) 25€

ΠΙΑΤΕΛΕΣ · SEAFOOD PLATTERS

Σαρδέλες, τριμμένη ντομάτα και προζυμένιο ψωμί
Sardines with grated tomato and sourdough bread
17€

Λακέρδα με σπιτικά τουροί
Cured fish with homemade pickle
18€

Στρείδια / Oysters
(GF) 12€ ανά τεμάχιο | 12€ per item

Πιατέλα φρέσκου Αχινού / Fresh sea urchin platter (GF)
65€

Ελληνικό Χαβιάρι Ossetra
Greek Ossetra Caviar
100€

Πιατέλα Θαλασσινών
Seafood Platter
160€

ΣΑΛΑΤΕΣ · SALADS

Ξεφλουδισμένη τομάτα, κρεμμύδι, ελιές, ρίγανη, ελαιόλαδο από τη Φάρμα μας και παλαιωμένο Ανθότυρο
Peeled tomato, onion, olives, oregano, olive oil from our Farm and aged Anthotyro cheese
18€

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) 23€

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
19€

Ψητά φασολάκια, κολοκυθάκι, πίκλα κρεμμύδι, δυόσμος και dressing από κάσιους
Grilled green beans, zucchini, pickled onion, spearmint, and cashew dressing
(VG) 17€

ΟΡΕΚΤΙΚΑ · APPETIZERS

Ξύγαλο Σπείας, ψητή ντομάτα και βασιλικό
Soft Cheese "Xygalos" from Siteia, grilled tomato and basil
16€

Γραβιέρα Κρήτης Σαγανάκι με μαρμελάδα λεμόνι
Deep fried Graviera cheese from Crete with lemon marmalade
17€

Φάβα με καπνιστό χέλι
Fava with smoked eel
17€

Γαύρος Μαρινάτος
Marinated anchovies
16€

Μύδια Αχνιστά με chili, κρεμμύδι φρέσκο και βασιλικό.
Steamed Mussels with chili, fresh onion and basil.
(GF) 19€

Καλαμάρι Τηγανητό με μαγιονέζα λεμόνι, κάπαρη και αγγουράκι τουροί
Fried Squid with mayo, lemon, capers and pickled cucumber
22€

Χταπόδι Ψητό με σκορδαλιά
Grilled Octopus with garlic dip
23€

Γαρίδες* ψητές με αρωματικό βούτυρο
Grilled Shrimps cooked in an herb butter
32€

Λουκάνικο γαρίδας με πιπεριές, ντομάτα και φέτα
Shrimp sausage with peppers, tomato and feta
35€

Καραβιδόψιχα τηγανητή με πικάντικη μαγιονέζα
Fried Langoustines with spicy mayo
47€

Κεμπάπ Τόνου με τζατζίκι, ταραμά και πίκλα κρεμμύδι
Tuna kebab with fish roe tzatziki and pickled onion
21€

Ψαρόσουπα / Fish soup
(GF) 17€

Κεφτεδάκια τηγανητά
Fried Meatballs
18€

DIPS

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

Ταραμοσαλάτα
Fish roe dip
10€

Μελιτζανοσαλάτα
Roasted Eggplant dip
(VG) 9€

ΖΥΜΑΡΙΚΑ · PASTA

Γιουβέτσι με Γαρίδες* μαγειρεμένο σε ζωμό κακαβιάς
Shrimp* giouvetsi cooked in bouillabaisse
37€

Αχινομακαρονάδα
Sea urchin pasta
41€

Λιγκουίνι με κοκκινιστό κιμά χταποδιού
Linguine with octopus bolognese
34€

Linguine alle Vongolle
39€

Καραβιδομακαρονάδα
Langoustines Pasta
134€/kg

Αστακομακαρονάδα
Lobster pasta
134€/kg

ΦΡΕΣΚΑ ΨΑΡΙΑ ΗΜΕΡΑΣ FRESH SEAFOOD OF THE DAY

Μπαρμπούνι / Χριστόψαρο
Red Mullet / John Dory
105€/kg

Γλώσσα / Τσιπούρα / Σκορπίνια
Sole / Sea Bream / Scorpionfish
112€/kg

Στήρα / Σφυρίδα / Ροφός
Φαγκρί / Συναγρίδα
Golden Grouper/White Grouper/Grouper
Red Sea Bream / Common Dentex
119€/kg

Καλαμάρι / Squid
65€/kg

Αστακός ψημένος στη Parillia
Grilled lobster in Parillia
134€/kg

Καραβίδα ψητή με σάλτσα "καμμένου" βουτύρου
Grilled crayfish with beurre noisette sauce
134€/kg

Κωλοχτύπα ψητή
Grilled slipper lobster
175€/kg

ΚΡΕΑΣ · MEAT

Rib eye Black Angus με τηγανητές πατάτες
Rib eye Black Angus with French fries (350gr)
(GF) 62€

Tomahawk ελληνικού μαύρου χοίρου (350gr)
Greek Black Pork
Tomahawk Steak (350gr)
41€

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ · DESSERTS

Γαλατόπιτα, παγωτό ανθόγαλα, καραμέλα από κατσικίσιο γάλα
Galatopita, Fior di latte ice-cream, and caramel made from goat's milk
15€

Μπακλαβάς με κρέμα από φιστίκι Αιγίνης, γλυκό του κουταλιού βύσσινο και τραγανό φύλλο κρούστας για 2-4 άτομα
Baklavas with pistachio cream from Aegina, traditional sour cherry conserve and pie crust for 2-4 people
41€

Σοκολατόπιτα, παγωτό βανίλια και μπισκότο κακάο
Sokolatopita, vanilla ice cream, and cocoa biscuit
16€

* Κατεψυγμένο προϊόν / Ψωμί 5€

Ενδέχεται να περιέχονται 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: 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 Giannopoulos | 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