

## ΩΜΑ · RAW

Carpaccio Τόνου με αρωματικό λάδι, κρεμμύδι, πιπεριά και κάπαρη  
Tuna carpaccio with aromatic oil, onion, pepper, and capers  
25€

Tartare Φαγκρί Αθηναϊκή, πίκλα αγγούρι, τσιπς πατάτας  
Sea bream Athenian tartare, pickled cucumber, potato chips  
24€

Σασίμι μαγιάτικο με μυρωδικά και ελαιόλαδο από τη Φάρμα μας  
Amberjack sashimi with herbs and olive oil from our Farm  
23€

Ceviche ψάρι ημέρας με νερό τομάτας, κρίταμο, εσαλότ  
Fish of the day Ceviche with tomato water, sea fennel and shallot  
25€

Carpaccio Σφυρίδας με εσπεριδοειδή και αυγά αχινού  
Grouper carpaccio with citrus fruits and sea urchin eggs  
(GF) 27€

## ΠΙΑΤΕΛΕΣ · SEAFOOD PLATTERS

Σαρδέλες, τριμμένη ντομάτα και προζυμένιο ψωμί  
Sardines with grated tomato and sourdough bread  
18€

Λακέρδα με σπιτικά τουροί  
Cured fish with homemade pickle  
19€

Στρείδια / Oysters  
(GF) 13€ ανά τεμάχιο | 13€ per item

Πιατέλα φρέσκου Αχινού / Fresh sea urchin platter (GF)  
67€

Ελληνικό Χαβιάρι Ossetra  
Greek Ossetra Caviar  
108€

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  
19€

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  
19€

Φάβα με καπνιστό χέλι  
Fava with smoked eel  
18€

Γαύρος Μαρινάτος  
Marinated anchovies  
17€

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  
25€

Χταπόδι Ψητό με σκορδαλιά  
Grilled Octopus with garlic dip  
25€

Γαρίδες\* ψητές με αρωματικό βούτυρο  
Grilled Shrimps cooked in an herb butter  
33€

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  
49€

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  
19€

## DIPS

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

Ταραμοσαλάτα  
Fish roe dip  
11€

Μελιτζανοσαλάτα  
Roasted Eggplant dip  
(VG) 9€

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ · PASTA

Γιουβέτσι με Γαρίδες\* μαγειρεμένο σε ζωμό κακαβιάς  
Shrimp\* giouvetsi cooked in bouillabaisse  
39€

Αχινομακαρονάδα  
Sea urchin pasta  
43€

Λιγκουίνι με κοκκινιστό κιμά χταποδιού  
Linguine with octopus bolognese  
36€

Linguine alle Vongolle  
41€

Καραβιδομακαρονάδα  
Langoustines Pasta  
139€/kg

Αστακομακαρονάδα  
Lobster pasta  
139€/kg

## ΦΡΕΣΚΑ ΨΑΡΙΑ ΗΜΕΡΑΣ FRESH SEAFOOD OF THE DAY

Μπαρμπούνι / Χριστόψαρο  
Red Mullet / John Dory  
109€/kg

Γλώσσα / Τσιπούρα / Σκορπίνια  
Sole / Sea Bream / Scorpionfish  
117€/kg

Στήρα / Σφυρίδα / Ροφός  
Φαγκρί / Συναγρίδα  
Golden Grouper/White Grouper/Grouper  
Red Sea Bream / Common Dentex  
125€/kg

Καλαμάρι / Squid  
69€/kg

Αστακός ψημένος στη Parillia  
Grilled lobster in Parillia  
139€/kg

Καραβίδα ψητή με σάλτσα "καμμένου" βουτύρου  
Grilled crayfish with beurre noisette sauce  
139€/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 Θεϊώδης 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