

Brunch / Snack

- 10€ *Παραδοσιακή κορκοσέλα με αυγό, τομάτα, ξερό κρεμμύδι και τυρί φέτα*
Traditional korkosela with eggs, tomatoes, onions & feta cheese
- 13€ *Χωριάτικη ομελέτα με δροσερή εποχιακή σαλάτα*
Greek omelet with fresh green seasonal salad
- 15€ *Katsaboo Scrabble με κρέμα τυριού, κοτόπουλο, γκρανα παντανο, τρούφα & σουσάμι*
Katsaboo Scrabble with cream cheese, chicken, grana Padano, truffle and sesame
- 15€ *Greek madame με κρέμα ελληνικών τυριών, τομάτα, ζαμπόν, σερβιρισμένο με δροσερή εποχιακή σαλάτα*
Greek madame with Greek creme cheese, tomato, ham served with fresh green seasonal salad
- 14€ *Αυγά μάτια με κρέμα τυριού, αβοκάντο πάνω σε τραγανό ψωμί*
Fried eggs with cream cheese, avocado served on fried bread
- 14€ *Vegan σάντουιτς με κολοκυθάκι, πιπεριά, κρέμα μανιταριού, λιαστές ντομάτες και ξηρούς καρπούς*
Vegan sandwich with zucchini, peppers, mushroom cream, sun-dried tomatoes and dried nuts
- 19€ *Club σάντουιτς με αβοκάντο, τομάτα, προσούτο, φιλέτο κοτόπουλο, τυρί έμμενταλ και φρέσκες τηγανητές πατάτες*
Club sandwich with avocado, tomato, prosciutto, chicken fillet, Emmental cheese and fried french potatoes
- 18€ *Μπρουσκέτα με κατσικίσιο τυρί, αβοκάντο, μέλι και σουσάμι*
Bruschetta with goat's cheese, avocado with honey and sesame
- 19€ *Μπρουσκέτα με καπνιστό σολομό, αγγουράκι, κρέμα τυριού, κάπαρη και τομπίκο*
Bruschetta with smoked salmon, cucumber, cheese cream, capers and brik

Pancakes

- 13€ *Classic Pancakes με σιρόπι σφενδάμου & crumble μπισκότου*
Classic Pancakes with maple syrup & crumble biscuit
- 17€ *Αλμυρό Pancake με χαλούμι, καπνιστή γαλοπούλα, τηγανητό αυγό, ολλανδεζ, δροσερή σαλάτα*
Greek Savory Pancake with halloumi cheese, smoked turkey, fried egg, hollandaise, fresh salad
- 14€ *Oreo Pancakes με πραλίνα oreo, κρέμα φουντουκιού, φράουλες και κόκκινα φρούτα*
Pancakes with oreo, hazelnut cream, strawberries and red fruits

Burgers

- 22€ *Μπέργκερ σε φωμί ενεργού άνθρακα (black Angus) με καραμελωμένα κρεμμύδια, τυρί, αυγό τηγανητό συνοδευόμενο από τηγανητές πατάτες.*
Burger on activated carbon bread with caramelized onions, fried egg, served with french fries
- 24€ *Μπέργκερ vegan με κιμά από beyond meat, άγρια ρόκα, τομάτα και vegan σως μουστάρδας συνοδευόμενο από τηγανητές πατάτες.*
Vegan Burger with beyond meat, arugula, tomatoes, vegan mustard sauce served with french fries

Πίτσες/pizza

- 16€ *Χωριάτικη πίτσα με σάλτσα ντομάτας, φέτα, ελιές, κρεμμύδι, φρέσκα μικρά Σαντορινιά τοματάκια*
Greek pizza with tomato sauce, feta cheese, olives, onions & fresh cherry tomatoes from Santorini
- 14€ *Μαργαρίτα με σάλτσα τομάτας, τυρί, φρέσκα Σαντορινιά τοματάκια*
Margherita with tomato sauce, cheese and fresh Santorinian cherry tomatoes
- 17€ *Σπέσιαλ με σάλτσα τομάτας, τυρί, ζαμπόν, μπέικον, πράσινη πιπεριά και τοματάκια Σαντορόνης*
Special, with tomato sauce, ham, cheese, bacon, green peppers and Santorinian cherry tomatoes

Σαλάτες/Salads

- 18€ *Σαντορινιά Σαλάτα με χλωρό τυρί Σαντορίνης, ντοματίνι, κατσούνι κάπαρη, πιπεριά και κρεμμύδι σερβιρισμένο από παρθένο ελαιόλαδο*
Santorinian salad with fresh cheese from Santorini, cherry tomatoes, katsouni cucumbers, capers, peppers, onion served with virgin olive oil.
- 19€ *Summer salad μαρούλι, ρόκα, αβοκάντο, τοματάκι, μοτσαρέλα, προσούτο, αμύγδαλο και dressing πορτοκαλιού*
Summer salad with lettuce, arugula, avocado, cherry tomatoes, mozzarella, prosciutto, almonds and orange dressing
- 22€ *Σαλάτα κινόα με σταφίδες, πορτοκάλι, χρωματιστές πιπεριές, αβοκάντο, ξηρούς καρπούς, κατσούνι Σαντορίνης και ντρέσινγκ από μοσχολέμονο*
Quinoa salad with raisins, orange, colored peppers, avocado, dried nuts, katsouni cucumber from Santorini and dressing from lemon balm
- 19€ *Πράσινη σαλάτα με βαλεριάνα, baby σπανάκι, κατσικίσιο τυρί, τραγανό κριτσίνι, παστελάκι, ρόδι, καβουρδισμένο σουσάμι, βνεγκρέτ με παλαιωμένο βαλσάμικο Σαντορίνης*
Green Salad with Valeriana, baby spinach, goat cheese, crispy bread, pomegranate, roasted sesame seeds, pastel with aged balsamic vinaigrette from Santorini

Ορεκτικά/appetizers

- 10€ *Φάβα Σαντορίνης με φιλοκομμένο τοματάκι και κάπαρη*
Santorinian fava with diced cherry tomatoes and capers
- 12€ *Μους ταραμά με κρίταμο και αγρά χελιδονόφαρου*
Fish roe mousse with samphire and tobiko (flying fish roe)
- 15€ *Μελιτζάνα Σαντορίνης στην σχάρα με μίγμα ελληνικών τυριών, σάλτσα τομάτας από τοματάκια Σαντορίνης αρωματισμένο με παλαιωμένο βαλσάμικο ροδιού*
Grilled Santorinian eggplant with mix of Greek cheeses, tomato sauce from cheery Santorini tomatoes, flavored with aged balsamic pomegranate
- 14€ *Κροστίνι φέτας με μαυροκούκι σουσάμι και θυμαρίσιο μέλι*
Feta cheese crostini with black sesame & thyme honey
- 16€ *Κεφτεδάκια μπακαλιάρου με γλυκιά κρέμα σκόρδου*
Cod fish patties with sweet garlic cream

Πάστα & Ριζότο / Pasta & Rizotto

- 19.5€ *Ριζότο με άρωμα Σαντορίνης με κολοκυθάκι, λιαστή τομάτα, πιπεριές, μελιτζάνα, φινόκιο και ζαφορά*
Santorinian risotto with zucchini, sun-dried tomatoes, peppers, eggplant and fennel flavored with saffron
- 22.5€ *Λιγκουίνι με φιλετάκια κοτόπουλο, φρέσκα μανιτάρια, λαχανικά Σαντορίνης αρωματισμένα με πάστα τρούφας*
Linguine with chicken fillets, fresh mushrooms, seasonal Santorinian vegetables flavored with truffle paste
- 25€ *Γαριδομακαρονάδα με φρέσκια σάλτσα τομάτας Σαντορίνης φινόκιο χρωματιστές πιπεριές και μυρωδικά*
Shrimp spaghetti with fresh Santorini tomato sauce fennel colored peppers & herbs
- 29€ *Γιουβέτσι θαλασσιών με γαρίδες, μύδια, χτένια, καλαμάρι, κομμένο μεριπούα αρωματισμένο με ζαφορά*
Seafood giouvetsi with shrimps, mussels, scallops, calamari, meripua flavored with saffron
- 98€ *Αστακομακαρονάδα για 2 άτομα αστακός με φρέσκια σάλτσα τομάτας Σαντορίνης, χρωματιστές πιπεριές, μυρωδικά και φινόκιο*
Lobster spaghetti for 2 persons with fresh Santorini tomato sauce, colored peppers and herbs and fennel
- 168€ *Αστακομακαρονάδα για 4 άτομα αστακός με φρέσκια σάλτσα τομάτας Σαντορίνης, χρωματιστές πιπεριές, μυρωδικά και φινόκιο*
Lobster spaghetti for 4 persons with fresh Santorini tomato sauce, colored peppers, herbs and fennel

Κρέατα / Meat

- 22€ *"Greek Souvlaki" Σουβλάκι κοτόπουλο μαριναρισμένο με μοσχολεμονο, τζίντζερ, χρωματιστές πιπεριές συνοδευόμενο με ψητά λαχανικά εποχής.*
"Greek chicken Souvlaki" marinated with lime, ginger, colored peppers served with grilled seasonal vegetables.
- 38€ *Ταλιάτα Μόσχου με πουρέ πατάτας σελινόριζας, τρούφα και δροσερή εποχιακή σαλάτα*
Beef tagliata mashed potatoes with celery root, truffle and fresh green seasonal salad
- 42€ *Rib eye με πουρέ πατάτας, σελινόριζας & τρούφα*
Rib-eye steak mashed potatoes with celery root and truffle
- Tomahawk*
*Ask the waiter

Θαλασσινα ψαρια / sea food -fish

- 24€ *Καλαμάρι γεμιστό με τυριά Σαντορίνης, τομάτα και πιπεριά*
Grilled calamari stuffed with Santorinian cheeses, tomato and peppers
- 26 € *Πλοκάμι χταποδιού με ζεστή πατατοσαλάτα και ρόκα*
Grilled octopus leg with warm potato salad and rocket
- 26€ *Τσιπούρα 600gr με βραστά εποχιακά λαχανικά*
Sea bream 600gr with boiled seasonal vegetables
- 30€ *Φαγκρί 600gr με βραστά εποχιακά λαχανικά*
Red snapper 600gr with boiled seasonal vegetables
- 28€ *Λαβράκι με χόρτα τσιγαριστά και ντοματάκι Σαντορίνης αρωματισμένο με μοσχολέμονο*
Sea bass with grilled greens, Santorinian cherry tomatoes flavored with lemon balm

Στον Παγο / On The Ice

- 32€ *Ταρτάρ τόνου με αβοκάντο, τηγανιτό φινόκιο με σως κίμτσι*
Tuna Tartare with avocado, fried fennel with kimchi sauce
- 36€ *Σεβιτσε φρέσκου ψαριού με φράουλα, λαίμ, τσίλι, μυρωδικά & άνθος αλατιού*
Fresh Fish Ceviche with strawberry, lime, chili, fresh herbs & salt blossom
- 30€ *Τιραντίτο φρέσκο λαβράκι μαριναρισμένο με μίσο, μοσχολέμονο & μίριν*
Tiradito fresh Sea Bass marinated with miso, lime & mirin
- 35€ *Σασιμι φρέσκου ψαριού με γουασάμπι & μαριναρισμένο τζιντζερ*
Sashimi Fresh Fish with wasabi & marinated ginger

Γλυκά/Desserts

- 14€ *Γαλακτοπούρεκο με κρέμα σιμιγδάλι, φύλλα καραμελωμένης σφολιάτας συνοδευόμενο με παγωτό*
“Galaktopoureko” Traditional Greek semolina cream with caramelized puff pastry leaves accompanied with ice cream
- 15€ *Μουσταλευριά με μούστο Σαντορίνης αποξηραμένη σταφίδα και ξηροί καρποί*
Moustalevria grapes must jelly from Santorini grapes with dried raisins and nuts
- 14€ *Cheesecake με ελληνική κρέμα τυριών σερβίρετε με λουκούμι Νάξου η φρέσκια μαρμελάδα από σύκα Σαντορίνης*
Cheesecake with Greek cheese cream serve with Naxos loukoumi or fresh jam from Santorini figs
- 14€ *Μους σοκολάτας με crumble μπισκότο*
Chocolate mousse with crumble biscuits