








## Salads Σαλάτες

- Greek salad** | cherry tomatoes, cucumber, green peppers, onions, olives from Kalamata, rock samphire and feta cheese mousse  
**Χωριάτικη σαλάτα** | ντοματίνια, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές Καλαμών, κρίταμο και μους φέτας **17** 
- Green salad with chicken** | Cretan gruyere cheese, pumpkin, pumpkin seeds and a sauce with mayonnaise and Metaxa brandy  
**Πράσινη σαλάτα κοτόπουλου** | γραβιέρα Κρήτης, κολοκύθα, κολοκυθόσπορο και σως με μαγιονέζα και μπράντι Metaxa **16** 
- Cabbage salad** | julienne of beetroot, carrots and radish, buckwheat, orange vinaigrette and soft white Cretan cheese  
**Σαλάτα με λάχανο** | ωμές ρίζες, φαγόπυρο, βινεγκρέτ πορτοκάλι και ξύγαλο Σητείας **16** 
- Octopus salad** | fennel root, cucumber, green leaves, toasted hazelnuts and honey vinegar  
**Σαλάτα με χταπόδι** | μαραθόριζα, αγγούρι, πρασινάδες, φουντούκι και οξυμέλι **18** 

## Appetizers Ορεκτικά

- Bottarga from Mesolonghi** | soft Cretan white cheese, focaccia bread, olive oil, lemon and nori seaweed  
**Αυγοτάραχο Μεσολογγίου** | γαλομυζήθρα και βολβοί Κρήτης, ζυμωτό ψωμί, ελαιόλαδο, λεμόνι και φύκι νόρι **18** 
- Roached cod** | on Athenian potato salad with carrots, pickled cucumber, and caper mayonnaise with honey  
**Μπακαλιάρος ποσέ** | σε αθηναϊκή πατατοσαλάτα με καρότο, πίκλες και μαγιονέζα κάπαρης με μέλι **15**
- Beef tartare in lettuce wrap (dolma)** | on a cream of smoked herring  
**Μοσχαρίσιο ταρτάρ ντολμαδάκι** | σε μαρουλόφυλλο με κρεμά από καπνιστή ρέγκα **17** 
- Pork belly and scallops** | on a cream of pecorino cheese, with maple syrup and ground roasted chickpeas  
**Χοιρινή πανσέτα και χτένια σωτέ** | σε κρέμα πεκορίνο Αμφιλοχίας, σιρόπι σφένδαμου και πούδρα από στραγάλια **17** 
- Eggplant Moussaka** | with beef fillet ragout, potato béchamel, sun-dried tomato ketchup and herb crisps  
**Μελιτζάνα μουσακάς** | με ραγού από μοσχαρίσιο κρέας, μπεσαμέλ πατάτας, κέτσαπ λιαστής ντομάτας και crunchy μυρωδικά **16**

## Main Dishes Κυρίως προτάσεις

- Shrimp pasta** | fresh tagliatelle, cherry tomatoes, feta cheese, carob honey and a savory lemon cream 21 
- Γαριδομακαρονάδα** | φρέσκες ταλιατέλες, ντοματίνια, φέτα, χαρουπόμελο και αλμυρή κρεμά λεμονί
- Fresh spaghetti** | cured Messinian pork, and a sauce of fried eggs and seared yellow cheese 18
- Φρέσκα σπαγγέτι** | μεσσηνιακό χοιρινό παστό σάλτσα τηγανητού αυγού και καμένη μυζήθρα
- Orzo pasta ragout** | with beef, tomato sauce, allspice and dried Cretan white cheese 20
- Γιουβέτσι κοκκινιστό** | ποντίκι μοσχαρίσιο, σάλτσα ντομάτας, μπαχάρι, κάπαρη και ξηρό ανθότυρο Κρήτης
- Pan roasted calamari** | on a chickpea stew with red peppers and a sauce of tomato and country sausage 28 
- Ψητό καλαμάρι** | σε ρεβυθάδα Σίφνου με πιπεριά Φλωρίνης και σάλτσα από ντομάτα και χωριάτικο λουκάνικο
- Umbrina /Shi Drum fish fillet** | vegetable ratatouille, crispy batter and a sauce of potato, lemon and bergamot 31
- Φιλέτο μυλοκόπι** | μπριάμ λαχανικών, τραγανή ζύμη και σάλτσα πατάτας με κourkouμά, περγαμόντο και λεμονί
- Chicken thigh roulade** | peas, carrots, tomatoes, pané potatoes and watercress 22 
- Κοτόπουλο μπούτι** | αρακά, καρότο, ντομάτα, πατάτες παβέ και νεροκάρδαμο
- Rib steak tagliata** | eggplant purée, sweet harissa sauce and eggplant salad with tahini 30 
- Μοσχαρίσια ταλιάτα** | πουρέ μελιτζάνας, γλυκιά σάλτσα χαρίσα, και μελιτζανοσαλάτα με ταχίνι
- Leg of lamb** | wrapped in vine leaves in a fricassée sauce with black eyed beans, lettuce and fennel seeds 29
- Μπούτι αρνί** | τυλιγμένο σε αμπελόφυλλο, φρικασέ με μαυρομάτικα φασολιά, μαρούλι και μαραθόσπορο

## Homemade Desserts Σπιτικά Γλυκά

Our fresh homemade desserts are prepared daily by our Chef, using the finest ingredients.

### Ice creams

**Chocolate / Strawberry / Vanilla / Kaimaki / Tangerine Sorbet / Pistachio**

Παγωτά

Σοκολάτα / Φράουλα / Βανίλια / Καϊμάκι / Σορμπέ Μανταρίνι / Φιστίκι

9

**Vegan ice cream | Chocolate / Vanilla**

Vegan Παγωτά | Σοκολάτα / Βανίλια

(3 Μπάλες / 3 Scoops)

**Lemon Nougatine |** white chocolate chantilly and roasted almonds

**Νουγκατίνα λεμόνι |** με σαντιγί λευκής σοκολάτας και ψημένα αμύγδαλα

13

**Hazelnut praline |** on wafer and caramel crèmeux with milk chocolate

**Πραλίνα φουντουκιού |** σε τραγανή γκοφρέτα και κρέμα καραμέλας

με σοκολάτα γάλακτος

15

**Homemade baklava |** with sweet red wine pudding and pistachio ice-cream

**Χωριάτικος μπακλαβάς |** με φιστίκια, κρέμα μαυροδάφνης και παγωτό φιστίκι

16



Χωρίς γλουτένη  
Gluten free



Για χορτοφάγους  
Vegetarian

### Executive Chef Dimitris Aidinis

Ορισμένα προϊόντα που πωλούνται στο κατάστημά μας περιέχουν ουσίες οι οποίες μπορεί να προκαλέσουν αλλεργία π.χ. αυγά, ξηροί καρποί κλπ.  
Για περισσότερες πληροφορίες παρακαλώ απευθυνθείτε στον υπεύθυνο της επιχείρησης.

Some ingredients in our menu may contain allergens such as eggs, nuts, etc.  
For more information, please contact the restaurant manager.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο)

Guest is not obliged to pay, if the notice of payment has not been received (receipt - invoice)

**Οι αναφερόμενες τιμές είναι σε €.** All prices are quoted in Euros.

### Signature Cocktails

#### Athens Gate Cocktail

Signature cocktail  
Ginger, tsipouro, lime, peppermint, sprite

#### Salty Skin

Signature cocktail  
Masticha Skinos, white wine, soda, salt

#### Athenian Spritz

Signature cocktail  
Ottos Athens vermouth, tonic & prosecco

#### Aegean Gin & Tonic

Signature cocktail  
Votanikon Greek gin, tonic & olives

#### Greek Mojito

Metaxa Greek brandy, fresh lime, brown sugar  
& soda

#### Summer Sangria

Cointreau, ginger, fresh fruits, mint, white  
wine, lemon

#### Santorini Sunrise

Vodka, apy brandy, orange & pineapple juice

#### Levander Martini

Vodka, lavender & lemon

#### Pink Grapefruit Paloma

Tequila Reposado, pink grapefruit soda &  
lime

#### Rum's Passion

Dark rum, pineapple juice & fresh passion fruit

### Classic Cocktails

#### Mojito

Havana Club, fresh lime, brown sugar, mint &  
soda

#### Mai Tai

Rum, orange juice & grenadine

#### Long Island Ice Tea

Gin, rum, tequila, vodka, cointreau, lime juice,  
lemon juice & cola

#### Margarita

Tequila, cointreau & lime juice

#### Zombie

Bacardi white+black+ yellow, pineapple,  
orange, apricot brandy, lime

### Mocktails

#### Venus 4.50

Sprite & grenadine

#### Virgin Passion 6.00

Pineapple juice, passion fruit & sprite

#### Fruit Punch 7.00

Mixed fruit juices & grenadine

#### Fruity Mocktail 6.00

Orange juice, soda, grenadine and fresh fruits

### Greek Alcohol Drinks Ποτά Ελληνικής Παραγωγής

Ouzo   Ούζο	6.00
Tsipouro   Τσίπουρο	6.00
Masticha liqueur   Λικέρ Μαστίχα	6.00

### Beers Μπύρες

Mythos Glass 350ml   Ποτήρι Μύθος 350ml	4.50
Mythos Glass 500ml   Ποτήρι Μύθος 500ml	6.00
Greek Indian Pale Ale   Ελληνική Indian Pale Ale	6.00
Corfu Red Ale   Κερκυραϊκή κόκκινη μπύρα	6.00
56 Isles Greek Pills   56 Isles Ελληνική Pills	6.00
Non-Alcoholic Beer   Μπύρα χωρίς αλκοόλ	6.00

### House Wine by the Glass Ποτήρι Κρασί

---

White Dry Glass Asyrtiko & Roditis Selection  
**Λευκό Ξηρό, Ποικιλία Ασύρτικο & Ροδίτης**

6

Red Dry Glass Cabernet Sauvignon Selection  
**Κόκκινο Ξηρό Ποικιλία Cabernet Sauvignon**

6