







## Salads Σαλάτες

- Greek salad** | bio tomatoes, cucumber, green peppers, onions, olives from Kalamata, cappers and feta cheese mousse,  
**Χωριάτικη σαλάτα** | βιολογικές ντομάτες, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές Καλαμών, κάππαρη και μους φέτας **17** 
- Green salad with chicken** | Cretan gruyere cheese, cucumber, pumpkin seeds and a sauce with mayonnaise and Metaxa brandy  
**Πράσινη σαλάτα κοτόπουλου** | γραβιέρα Κρήτης, αγγούρι, κολοκυθόσπορο και σως με μαγιονέζα και μπράντι Metaxa **16** 
- Cabbage salad** | julienne of beetroot, barley and cucumber, orange vinaigrette and soft white Cretan cheese  
**Σαλάτα με λάχανο** | ωμές ρίζες, σιτάρι, αγγούρι, 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

- Soup of the day**  
**Σούπα ημέρας** **12**
- 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** 
- 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 μρωδικά **16**

Ψωμί & Dip | **Bread & Dip 2 € per person**

## Main Dishes

### Κυρίως προτάσεις

<b>Casarecci</b>   with feta cream, baby tomatoes, green pepper, olives, fresh onions and cappers	
<b>Casarecci</b>   με κρέμα φέτας, ντοματίνια, πράσινη πιπεριά, ελιές, φρέσκο κρεμμύδι και κάππαρη	<b>18</b>
<b>Shrimp pasta</b>   fresh tagliatelle, cherry tomatoes, feta cheese, and a savory lemon cream	
<b>Γαριδομακαρονάδα</b>   φρέσκες ταλιατέλες, ντοματίνια, φέτα, και αλμυρή κρεμά λεμόνι	<b>21</b>
<b>Fresh spaghetti</b>   cured Messinian pork, and a sauce of fried eggs and seared yellow cheese	
<b>Φρέσκα σπαγγέτι</b>   μεσσηνιακό χοιρινό παστό, σάλτσα τηγανητού αυγού και καμένη μυζήθρα	<b>18</b>
<b>Orzo pasta ragout</b>   with beef, tomato sauce, garlic, allspice and dried Cretan white cheese	
<b>Γιουβέτσι κοκκινιστό</b>   ποντίκι μοσχαρίσιο, σάλτσα ντομάτας, σκόρδο μπαχάρι, κάππαρη και ξηρό ανθότυρο Κρήτης	<b>20</b>
<b>Sea bass fish fillet</b>   on warm cabbage salad with peppers, carrot, onion, sultana raisins, spicy almonds and lemon sauce	
<b>Φιλέτο λαβράκι</b>   σε ζεστή πολίτικη σαλάτα με λάχανο, πιπεριές, καρότο, κρεμμύδι, σταφίδα σουλτάνα, πικάντικα αμύγδαλο και σάλτσα λεμονιού	<b>31</b>
<b>Chicken thigh roulade</b>   on pea mush, carrot, sun dried tomato cream and pavé potatoes	
<b>Μπαλοτίνα κοτόπουλο μπούτι</b>   σε πουρέ αρακά, καρότο, κρέμα λιαστής ντομάτας και πατάτες παβέ	<b>22</b>
<b>Rib steak tagliata</b>   on giant beans with peppers, carrots and velouté sauce with sweet wine from Samos Island	
<b>Μοσχαρίσια ταλιάτα</b>   σε φασόλια γίγαντες με πιπεριές, καρότα και σάλτσα βελουτε με γλυκο κρασι Σάμου	<b>30</b>
<b>Leg of lamb</b>   fricasee with barley, lettuce and lemon sauce with fennel seeds	
<b>Μπούτι αρνί</b>   αρνί φρικασέ με σιτάρι, μαρούλι και σάλτσα με λεμόνι και μαραθόσπορο	<b>29</b>

## 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

**Orange pie |** with Kaimaki ice cream

**Πορτοκαλόπιτα |** Με παγωτό Καϊμάκι

12

**Chocolate souffle |** with vanilla ice cream

**Σουφλέ σοκολάτα |** με παγωτό βανίλια

14

**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.

## Cocktails 13€

---

### 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

Sprite & grenadine

4.5

#### Virgin Passion

Pineapple juice, passion fruit & sprite

6

#### Fruit Punch

Mixed fruit juices & grenadine

7

#### Fruity Mocktail

Orange juice, soda, grenadine and fresh fruits

6

### Greek Alcohol Drinks Ποτά Ελληνικής Παραγωγής

Ouzo   Ούζο	6
Tsipouro   Τσίπουρο	6
Masticha liqueur   Λικέρ Μαστίχα	6

### Beers Μπύρες

Mythos Glass 350ml   Ποτήρι Μύθος 350ml	5
Mythos Glass 500ml   Ποτήρι Μύθος 500ml	7
Greek Indian Pale Ale   Ελληνική Indian Pale Ale	6
Corfu Red Ale   Κερκυραϊκή κόκκινη μπύρα	6
56 Isles Greek Pills   56 Isles Ελληνική Pills	6
Non-Alcoholic Beer   Μπύρα χωρίς αλκοόλ	6

### House Wine by the Glass Ποτήρι Κρασί

---

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

7

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

7