

# BREAKFAST · ΠΡΟΓΕΥΜΑ

*Prima colazione*

SERVED UNTIL 11:30HRS / ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ ΜΕΧΡΙ ΤΙΣ 11:30Π.Μ.

## **ENGLISH BREAKFAST € 15.00**

2 eggs any style, baked beans, pancetta, sautéed mushrooms, grilled tomato and focaccia  
Served with coffee or tea or juice

2 αυγά όπως τα προτιμάτε, ψητά φασόλια, παντσέτα, μανιτάρια σωτέ, ντομάτα σχάρας και focaccia  
Σερβίρεται με καφέ ή τσάι ή χυμό

## **BENEDICT BREAKFAST € 12.00**

Eggs Benedict with a twist, 2 poached eggs on an English muffin with smoked salmon and topped with sautéed spinach and hollandaise sauce. Served with mixed greens salad and your choice of coffee or tea or juice

Αυγά μπενεντίκτ, 2 αυγά ποσέ πάνω σε αγγλικό muffin συνοδευόμενο από καπνιστό σολωμό, σπανάκι, και γαρνιρισμένα με σως ολλαντέζ σερβίρεται με σαλάτα από πράσινα χόρτα και την επιλογή σας από καφέ ή τσάι ή χυμό

## **OLYMPIC BREAKFAST FOR TWO € 30.00 For 2 people**

A combination of English and continental breakfast with scrambled eggs, smoked salmon, mascarpone, pastry basket, yoghurt, fresh fruit salad

Served with coffee or tea or juice

Συνδυασμός αγγλικού και κοντινένταλ προγεύματος, συνοδευόμενο με αυγά σκράμπολ, καπνιστό σολωμό, μασκαρπόνε, φρέσκο γιαούρτι και φρουτοσαλάτα  
Σερβίρεται με καφέ ή τσάι ή χυμό

## **OLYMPIC BREAKFAST FOR ONE € 19.00**

A combination of English and continental breakfast with scrambled eggs, smoked salmon, mascarpone, pastry basket, yoghurt, fresh fruit salad

Served with coffee or tea or juice

Συνδυασμός αγγλικού και κοντινένταλ προγεύματος, συνοδευόμενο με αυγά σκράμπολ, καπνιστό σολωμό, μασκαρπόνε, φρέσκο γιαούρτι και φρουτοσαλάτα  
Σερβίρεται με καφέ ή τσάι ή χυμό

## **ITALIAN OMELETTE € 14.00**

Milano salami, fresh basil and buffalo mozzarella

Σαλάμι Μιλάνο, φρέσκο βασιλικό και μπάφαλο μοτσαρέλλα

## **P.M.T OMELETTE € 12.00**

Pancetta mushroom and tomato omelette

Ομελέτα με παντσέτα, μανιτάρια και ντοματίνια

## **YOGURT WITH GRANOLA FRUIT AND HONEY € 7.00**

Fresh low fat strained yogurt, seasonal fruits, berries, and granola topped with mountain honey

Φρέσκο στραγγιστό γιαούρτι χαμηλών λιπαρών, εποχιακά φρούτα, μούρα και granola καλυμμένα με βουνίσιο μέλι

## **MINI CROISSANTS € 4.50**

Μικρά κρουασανάκια

## SOUPS · ΣΟΥΠΕΣ

*Zuppa*

**CHICKEN MINESTRONE € 7.50**

The classic favourite enriched with tender chicken chunks  
Η κλασική σούπα με κομμάτια από φρέσκο φιλέτο κοτόπουλο

**CREAM OF PUMPKIN SOUP € 6.50**

Cream of pumpkin soup with a scent of orange, served with pine nuts  
Κρεμώδης σούπα κολοκύθας με άρωμα πορτοκαλιού και πινόλια

**MINESTRONE ALLA GENOVESE € 6.50**

Vegetable soup served with a dollop of our homemade pesto and parmesan  
Κλασική σούπα μινεστρόνε εμπλουτισμένη με σπιτικό πέστο και παρμεζάνα

**SEAFOOD SOUP € 12.00**

A Sicilian favourite recipe with seafood. The best the sea can give  
Η πασίγνωστη Σικελιανή σούπα με θαλασσινά

**TUSCAN ROASTED TOMATO SOUP € 7.50**

An original recipe from Napoli  
Αυθεντική συνταγή από τη Νάπολη

## SALADS - ΣΑΛΑΤΕΣ

### *Insalate*

#### **CAPRESE € 10.00**

The Italian Classic  
Κλασική Ιταλική σαλάτα

#### **MISTA SALAD € 12.00**

Romaine lettuce hearts, carrot, radish, coloured bell peppers, cherry tomatoes and freshly shaved parmesan. Optional grilled chicken fillet with 4 Euro extra

Καρδιές μαρουλιού, καρότο, μικρά ραπανάκια, πιπεριές χρωματιστές, ντοματίνια, φρεσκοτριμμένη παρμεζάνα. Μπορείτε να προσθέσετε φιλέτο κοτόπουλο σχάρας με 4 ευρώ επιπλέον

#### **INSALATA TOSCANA € 16.00**

Spinach, avocado, orange and red grapefruit segments, rucola, sautéed Portobello mushrooms, roasted pine nuts, pomegranate, with honey mustard balsamic vinaigrette

Σπανάκι, αβοκάντο, πορτοκάλι και κόκκινο γκρέιπφρουτ, σοταρισμένο πορτομπελλο, καβουρδισμένα πινόλια, ρόδι σερβιρισμένα με βινεγκρέτ από βαλσαμικό, με μέλι και μουστάρδα

#### **CHICKEN CAESAR € 14.00**

Romaine lettuce hearts, tender chicken breast, fresh homemade croutons and plenty of parmesan  
Φρέσκιες καρδιές μαρουλιού, μαλακό κοτόπουλο φιλέτο στη σχάρα, φρέσκα σπιτικά κρουτόνια και τυρί παρμεζάνα

#### **SEARED TUNA AND ARTICHOKE SALAD € 26.00**

Tomatoes, artichokes, olives, capers, anchovies, radish, basil, celery, with our very own artichoke vinaigrette  
Φρέσκο φιλέτο τόνου, ντομάτες, αγκινάρες, ελιές, κάπαρη, αντζούγιες, ραπανάκι, βασιλικό, σέλινο, σερβιρισμένα με το δικό μας βινεγκρέτ με λάδι αγκινάρας

#### **ITALIAN MARKET SALAD € 12.00**

Cherry tomatoes, French beans, basil, cauliflower, mint, parsley, goat cheese, olive oil, lemon juice  
Ντοματίνια, πράσινα φασολάκια, βασιλικό, κουνουπίδι, δυόσμο, μαϊντανός, κατσικίσιο τυρί, ελαιόλαδο και χυμό λεμονιού

#### **SHRIMPS PANZANELLA € 22.00**

Shrimps tossed in a pan, roasted peppers, tomatoes, capers, olives, anchovies, garlic, onions, mozzarella, focaccia chunks, balsamic vinegar, olive oil, basil

Γαρίδες σοταρισμένες και σερβιρισμένες με πιπεριές ψητές, ντομάτα, κάπαρη, ελιές, αντζούγιες, σκόρδο, κρεμμύδι, μοτσαρέλλα, κομμάτια focaccia, βαλσαμικό ξύδι, ελαιόλαδο και φρέσκο βασιλικό

#### **PROSCIUTTO STRAWBERRIES AND GOAT CHEESE SALAD € 14.00**

Fresh greens and baby spinach with finely sliced prosciutto, juicy strawberries and creamy goat cheese tossed in pistachio crumbles  
Dressed with raspberry vinaigrette to bring a perfect balance of flavours to your palette  
Διάφορα είδη μαρουλιών, νεαρό σπανάκι, με λεπτά φύλλα προσιούτο, φρέσκες φράουλες, κατσικίσιο τυρί τυλιγμένο σε χαλεπιανό, ντρεσαρισμένη με βινεγκρέτ από μούρα σε ένα τέλειο συνδυασμό γεύσεων και χρωμάτων

#### **INSALATA D'INVERNALE –WINTER SALAD € 15.00**

Bresaola slices topped with lollo rosso, radicchio, baby rocket, roasted vegetables and quinoa, served with warm Gorgonzola sauce  
Λεπτά φύλλα Μπρεζάολα με λολο ρόσσο, ραδίκιο, ρούκολα, λαχανικά ψητά στο φούρνο, Κινόα με ζεστή σως από κρεμώδης γκοργκονζόλα

## ENTREES - ΟΡΕΚΤΙΚΑ

### *Antipasti*

#### **BEEF CARPACCIO € 10.00**

The finest Irish beef thinly sliced and topped with parmesan flakes, extra virgin olive oil, fresh lemon juice and herbs  
Το καλύτερο βοδινό Ιρλανδίας σε λεπτές φέτες, σερβιρισμένο με νιφάδες παρμεζάνας, παρθένο ελαιόλαδο, φρέσκο χυμό λεμονιού και βότανα

#### **OCTOPUS CARPACCIO € 14.00**

Fine slices of marinated octopus served with rucicola cherry tomato confit balsamic glaze and extra virgin olive oil  
Μαριναρισμένο οκταπόδι σερβιρισμένο με ρουκόλα και ντοματίνια confit, βαλσαμικό και παρθένο ελαιόλαδο

#### **TUNA TARTARE € 14.00**

Succulent Yellow fin tuna chunks together with a fresh herb blend, capers, roasted cherry tomatoes, kalamata olives radish and cilantro  
Κομμάτια νόστιμου κιτρινόπτερου τόνου με βότανα, κάπαρη, ντοματίνια κονφί, ελιές Καλαμάτας, ραπανάκια και κόλιανδρο πάνω σε γευσάτο αβοκάντο

#### **SALMON TARTARE € 14.00**

Fine fresh salmon with herbs red onion, capers, kourvoula, and fresh mint and marinated with olive oil and lime juice  
Served with a parmesan crissini  
Φρέσκος Σολομός, κομμένος σε κύβους και μαριναρισμένος με αρωματικά βότανα, κόκκινο κρεμμύδι, κάπαρη, κούρβουλα, φύλλα δυόσμου, και χυμό από Λάιμ. Σερβίρεται με κριτσίνι παρμεζάνας

#### **FUNGHI RIPIENI € 10.00**

Broiled Portobello mushrooms stuffed with gorgonzola, parmesan and walnut served on a creamy pesto coulis  
Πορτομπέλλο γεμισμένα με γκοργκονζόλα παρμεζάνα και ψίχα καρυδιού σερβιρισμένα πάνω σε κρεμώδες πέστο

#### **CALAMARI FRITTI € 12.00**

Breaded in our Italian flour mixture and fried to your liking, served with your favourite with a hint of spice aioli salsa  
Καλαμάρι τηγανισμένο με Ιταλική συνταγή του Como και σερβιρισμένο σε σάλτσα aioli

#### **CHEESE PLATTER for two € 15.00 / for four € 22.00**

Επιλογή από τα καλύτερα Ιταλικά τυριά

#### **CHEESE AND ANTIPASTI PLATTER for two € 18.00 / for four € 31.00**

Επιλογή από διάφορα Ιταλικά τυριά και αλλαντικά

#### **FILETTO DI ANATRA – DUCK FILLET € 12.00**

Searred duck fillet accompanied with Goji berry coulis infused with truffle essence  
Φιλέτο πάπιας σοταρισμένο ελαφρά συνοδευόμενο με μούρα Γκότζι με άρωμα τρούφας

#### **ARANCINI € 9.00**

An Italian favourite with a twist. Vialone nano rice stuffed with marinated octopus and fried to golden served on a bed of rocket and topped with red cabbage marmalade. Try it!  
Αυθεντική Ιταλική συνταγή σε διαφορετική εκτέλεση. Ρύζι Βιαλόνε Νανο γεμισμένο με μαριναρισμένο οκταπόδι και τηγανισμένο με κρούστα πάνω σε ρόκα με μαρμελάδα κόκκινου λάχανου. Πρέπει να το δοκιμάσετε!

#### **VITELLO TONNATO € 12.00**

Roasted veal loin topped with tuna aioli and frutti di capperio, an Italian delicacy  
Κοντρα φιλέτο μοσχαριού ρόστο, κομμένο λεπτές φέτες με αϊόλι από τόνο και φρούτα καπαρης. Μια Ιταλική λιχουδιά

#### **TRIS DI BRUSCHETTA € 10.00**

Classic tomato basil garlic and olive oil, smoked salmon, balsamic pearls, yuzu infused mascarpone Portobello, roasted peppers and goat cheese crumbles Τρία διαφορετικά είδη μπρουσκετας, Κλασική ντομάτα, βασιλικό, σκόρδο ελαιόλαδο Καπνιστός σολομός μασκαρπόνε αρωματισμένο με γιούζου (Ιαπωνικό λεμόνι) και πέρλες βαλσαμικού ξυδιού Πορτομπέλλο, πιπεριές ψητές και κομμάτια κατσικίσιου τυριού

## PIZZA · ΠΙΤΣΑ

*La nostra pizza*

**MARGHERITA € 10.00**

Mozzarella, tomato and basil sauce  
Τυρί μοτσαρέλλα, ντομάτα και φρέσκος βασιλικός

**PIZZA AI QUATRO FORMAGGI € 14.00**

Gorgonzola, novella di peperoncino, scarmoza and mozzarella!!!  
The perfect combination to your taste buds!  
Γκοργκονζόλα, πεκορίνο πικάντε, σκαρμόζα και μοτσαρέλλα. Ένας αυθεντικός συνδυασμός της Ιταλικής κουζίνας!

**PEPPERONI € 12.00**

Peperoni, mozzarella, caramelized onions  
Πεπερόνι, μοτσαρέλλα και καραμελωμένα κρεμμύδια

**BUFFALINA € 14.00**

Fresh mozzarella, basil, prosciutto and rucola  
Βουβαλίδια μοτσαρέλλα, βασιλικός, προσιούτο και ρούκολα

**MUNTEANA € 13.00**

Artichokes and mushrooms, kalamata, prosciutto crudo and rocket  
Αγκινάρες,μανιτάρια,ελιές Καλαμάτας, με φέτες προσιούτο και ρόκα

**PIZZA DI LUCANIA BASILICATA € 14.00**

Homemade sausage, gorgonzola cheese and topped with fresh basil and balsamic pomegranate pearls!!!  
Ιταλικό λουκάνικο σπιτίσιο παραδοσιακό της Ιταλίας με τυρί γκοργκονζόλα, φρέσκο βασιλικό και πέρλες από βαλσαμικό γλάσο ροδιού

**PIZZA AI FRUTTI DI MARE € 19.00**

Shrimp, king crab meat, asparagus, pesto and mascarpone blended with mozzarella cheese. A combination which will get you craving for more!!  
Γαρίδες,Βασιλικός κάβουρας,σπαράγγια, σως πέστο και μασκαρπόνε με μοτσαρέλλα. Ένας συνδυασμός που θα σας εθίσει!!

# PASTA & RISOTTO

## ZYMAPIKA & PIZOTO

### *Pasta e risotto*

OUR PASTA IS MADE FRESH EVERY DAY ON THE PREMISES BY OUR CHEFS USING THE FINEST INGREDIENTS.  
ONCE TASTED YOU WILL KNOW THE DIFFERENCE.  
ΟΙ ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΕΣ ΜΑΣ ΦΤΙΑΧΝΟΝΤΑΙ ΦΡΕΣΚΕΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ ΣΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΜΑΣ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΜΑΓΕΙΡΕΣ ΜΑΣ  
ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΤΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΥΛΙΚΑ. ΟΤΑΝ ΔΟΚΙΜΑΣΕΤΕ ΘΑ ΚΑΤΑΛΑΒΕΤΕ ΤΗ ΔΙΑΦΟΡΑ.  
INTRODUSING WHOLE WHEAT SPAGHETTI AS A CHOICE TO ALL OUR PASTA DISHES.  
JUST ASK YOUR WAITER AND WE WILL CHANGE IT!!!

#### **SPAGHETTI WITH BEEF RAGOUT € 12.00**

Fresh beef with root vegetables, tomatoes, parsley, parmesan  
Φρέσκο βοδινό, ρίζες λαχανικών, ντομάτα, βασιλικό, μαϊντανό και φρεσκοτριμμένη παρμεζάνα

#### **Pasta a la Norma € 11.00**

Tomatoes, garlic, olive oil, basil, eggplant, ricotta salata cheese  
Ντομάτες, σκόρδο, ελαιόλαδο, βασιλικό, μελιτζάνα και σκληρό τυρί ρικότα

#### **Salmon and Spinach Fettucine € 16.00**

Oven baked salmon steak, topped with our own freshly made fettuccine with a creamy spinach and herb sauce  
Σολομός στο φούρνο συνοδευμένος με κρεμώδης Φετουτσίνι με σπανάκι και βότανα

#### **Penne Di Bosco € 12.00**

A very earthy flavoured pasta with porcini, wild mushrooms, Portobello, spinach, cream and truffle essence  
Πέννες με δυνατό άρωμα δάσους με Πορτομπέλλο, πορτσίνι, σπανάκι, φρέσκια κρέμα και άρωμα τρούφας

#### **Fettucine CARBONARA € 12.00**

An Italian favourite recipe with creamy pancetta sauce  
Η πραγματική Καρμπονάρα!

#### **Seafood Spaghetti Con Nero Di Sepia € 26.00**

Frutti di mare at its best. Shrimp, calamari, clams, tomato marinara or creamy saffron, white wine sauce  
Θαλασσινά σε όλο τους το μεγαλείο. Γαρίδες, καλαμαράκια, γυαλιστερές και μύδια σε πλούσια σώς μαρινάρα με λευκό κρασί

#### **Fettuccine shrimp and artichoke € 14.00**

Shrimp, butter, lemon, garlic, cherry tomatoes, black olives, artichokes and parsley. A combination you will get addicted to!  
Γαρίδες, βούτυρο, άρωμα λεμονιού, σκόρδο, ντοματίνια, μαύρες ελιές, αγκινάρες και μαϊντανό.  
Ένας συνδυασμός στον οποίο θα εθιστείτε!

#### **Spinach Ricotta Ravioli € 12.00**

A very unique and very rich flavoured butter, sage and parmesan sauce with walnuts that is going to tingle your taste buds. Now you  
have the option to have it served with our own pomodoro sauce

Μια μοναδική γεύση, σώς από φασκόμηλο και παρμεζάνα με καρύδια και λευκό κρασί που συμπληρώνουν την απαλή γέμιση του  
ραβιόλι μας. Τώρα μπορείτε να το απολαύσετε και με τη δική μας σώς ντομάτας εάν επιθυμείτε

**Forest Mushroom Risotto With truffle essence € 18.00**

Forest mushrooms, butter, parmesan, white wine and black truffle  
Άγρια μανιτάρια, βούτυρο, παρμεζάνα, άσπρο κρασί και μαύρη τρούφα

**SPAGHETTI LOBSTER € 43.00**

Half a lobster served on top of spaghetti with lobster bisque infused with cherry tomato chunks and ouzo  
½ Αστακός σεβριρισμένο πάνω σε μακαρονάδα "spaghetti" σε σώς αστακού, ντοματίνια και ούζο

**PENNE CON POLLO ALLA CACCIATORE € 14.00**

Chicken fillet with tomato, black olives, rosemary and red wine served with our homemade penne  
Φιλέτο κοτόπουλο με σως ντομάτας, μαύρες ελιές, δεντρολίβανο και κόκκινο κρασί με τις δικές μας σπιτικές πέννες

**SPAGHETTI CON TONNO ALLA PUTANESCA € 16.00**

Tuna steak grilled to perfection served with spaghetti tossed in cherry tomatoes capers, anchovies, garlic, chianti and extra virgin olive oil  
Φιλέτο τόνου στη σχάρα σεβριρισμένο με спаγγέτι σε σως από ντοματίνια, κάπαρη, αντζούγιες, σκόρδο και ιταλικό κρασί Κιάντι με παρθένο ελαιόλαδο

**FETTUCINE CON POLLO ALLA PIEMONTESE € 16.00**

Chunks of chicken fillet, asparagus, and sundried tomato served with a creamy pesto fettuccine  
Κομμάτια από φιλέτο κοτόπουλο, σπαράγγια, λιαστές ντομάτες με κρεμώδης πέστο και Φετουτσίνι

## KID'S CORNER · ΠΑΙΔΙΚΑ ΓΕΥΜΑΤΑ

*Per i bambini*

**KIDS PASTA € 7.50**

Kids' pasta, with choice of tomato, creamy sauce, beef ragout or plain  
Παιδική μακαρονάδα με επιλογή από σώς ντομάτας, βοδινό ραγού, ή απλή χωρίς σώς

**KIDS CHICKEN € 7.50**

Kids chicken strips, served with mashed potato, salad or pasta  
Παναρισμένες μπουκιές από φιλέτο κοτόπουλο με πουρέ πατάτας, ή σαλάτα ή μακαρονάδα

**KIDS PIZZA € 7.50**

Kids Pizza, Margherita, pepperoni, mushroom and tomato  
Παιδική πίτσα μαργκερίτα, ή πεπερόνι, ή μανιτάρια και ντομάτα

## MEAT & POULTRY

## ΚΡΕΑΤΙΚΑ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

### *Carne e pollame*

#### **RACK OF LAMB € 34.00**

Herb crusted rack of lamb, served with spinach, sweet potato puree and topped with passion fruit and honey sauce  
Καρέ από φρέσκο αρνάκι γάλακτος σερβιρισμένο με πουρέ γλυκοπατάτα και γαρνιρισμένο με σώς από φρούτα του πάθους, βουνίσιο μέλι και σοταρισμένο σπανάκι

#### **GRILLED CHICKEN BREAST AND VEGETABLES € 15.00**

Tender grilled chicken breast, served on a carrot, red pepper, baby potatoes, celery root, onion and rosemary medley

Μαλακό φιλέτο κοτόπουλο, σερβιρισμένο με καρότα, κολοκύθα, κόκκινες πιπεριές, μικρές πατάτες, σελλινόριζα, κόκκινο κρεμμύδι και δεντρολίβανο

#### **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA € 15.00**

Pork fillet with prosciutto, sage in a white wine and butter sauce served with grilled polenta

Χοιρινό φιλέτο με προσιούτο, φασκόμηλο, με σως άσπρου κρασιού με βούτυρο, σερβιρισμένο με πολέντα στη σχάρα

#### **FILETTO DI MAIALE/Pork Fillet € 18.00**

Medallions of Pork tenderloin seared and topped with creamy gorgonzola with Portobello sauce and charred pear served with steamed broccoli florets and mashed potato

Χοιρινό φιλέτο σοταρισμένο με σως από Πορτομπέλλο γκοργκονζόλα με αχλάδι τσιγαρισμένο με μαύρη ζάχαρη σερβιρισμένο με πουρέ πατάτας και μπρόκολο στον ατμό

#### **BRACCIOLA DI MAIALE/ Pork Chop € 15.00**

Extra-large pork chop (550g) grilled to perfection with oregano, herbs and combined with fresh mushrooms sauté and baby potatoes  
Μεγάλη χοιρινή μπριζόλα (550g) στη σχάρα ψημένη στη τελειότητα με ρίγανη και βότανα συνοδευμένη με τσιγαρισμένα μανιταράκια και νεαρές πατάτες

#### **ANATRA PERUGIANA/ DUCK CONFIT PERUGIAN STYLE € 15.00**

Duck leg confit with pancetta, Portobello, red wine reduction and cranberries sauce

Served with creamy parmesan risotto

Πόδι πάπιας κονφι με πανσέτα Πορτομπέλλο, κόκκινο κρασί και κράνμπερυ σως  
Σερβίρεται με πλούσιο σε γεύση ριζότο παρμεζάνας

#### **FILETTO DI VITELLO/ Veal Fillet € 31.00**

Veal fillet grilled to your liking and served with our mushroom ragout and accompanied with basil gnoudi  
Φιλέτο μοσχαριού στη σχάρα σερβιρισμένο με ραγού μανιταριών και συνοδευόμενο με νούντι βασιλικού

#### **COSTOLETTA DI VITELLO ALLA FLORENTINA/ VEAL CHOP € 32.00**

400 gr. Veal chop, grilled to your liking and served with green salad, mashed potatoes, and sautéed spinach  
400 γρ. Μπριζόλα μοσχαριού, σερβιρισμένη με πράσινη σαλάτα, πουρέ πατάτας και σπανάκι σωτέ

#### **BON FILLET € 35.00**

French beef (200grms) tenderloin grilled to perfection accompanied

With potato "Alla Savonesa" (red onion, fennel, sundried tomato, basil) and Italian porcini risotto

\*Served plain or with the sauce of your choice, al pepe verde or wild mushroom or massala reduction (additional charge €2.50)

Γαλλικό φιλέτο βοδινού (200γρ.) στη σχάρα συνοδευόμενο από πατάτα "Alla Savonesa" (κόκκινο κρεμμύδι, μάραθος, λιαστές ντομάτες, βασιλικό και Ιταλικό ριζότο με μανιτάρια πορτσίνι

\*Σερβίρετε χωρίς σώς ή με σώς από πιπέρι ή άγρια μανιτάρια ή "massala reduction" (έξτρα χρέωση €2.50)

## FISH & SEAFOOD



## ΨΑΡΙΚΑ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

*Pesce e frutti di mare*

### SEARED SEA BASS FILLET € 18.00

2 Sea Bass fillets, Seared to perfection and served with your choice of porcini risotto, or steamed or baked vegetables  
Λαυράκι φιλέτο στη σχάρα, σερβιρισμένο με ριζότο και μανιτάρια πορτσίνι η με λαχανικά ατμού η στο φούρνο

### SALMON PRIMAVERA € 18.00

Crisp skin salmon fillet with broccoli, green beans, asparagus and spinach, in a lemon butter sauce  
Σολομός με τραγανιστή κρούστα με σώς από μπρόκολο, φασολάκια πράσινα, σπαράγγια και σπανάκι, με σάλτσα βουτύρου και λεμονιού

### SEAFOOD CASSEROLE € 39.00

Shrimp, calamari, clams, mussels, prawns, crab, white wine, marinara sauce with zambuca. NOW SERVED WITH STEAMED BASMATI RICE

Ένας απίθανος συνδυασμός θαλασσινών! Γαρίδες, καλαμαράκι, γυαλιστερές, μύδια και καβούρι σε ένα μοναδικό σώς μαρινάρα και ζαμπούκα, σερβιρισμένο με ρύζι μπασμάτι στον ατμό

### TONNO ALLA GRIGLIA € 26.00

Grilled tuna steak served with roasted vegetables, steamed broccoli drizzled with sweet and savory soy sauce reduction  
Φιλέτο τόνου στη σχάρα σερβιρισμένο με λαχανικά του φούρνου, μπρόκολο στον ατμό με γλυκιά και αλμυρή σως σόγιας

### FRESH OYSTERS €30.00 / €58.00

6/12 pcs of your choice

6 ή 12 κομμάτια, η επιλογή είναι δική σας

### SPIGOLA AL SALE/ SEA BASS IN SALT CRUST € 19.00

Sea Bass cooked in a flaming salt crust, served with zucchini, fennel, red onion and grilled potato savonesa  
Λαυράκι σε κρούστα από αλάτι, σερβιρισμένο με σαβονέζα από φινόκιο, κολοκυθάκι, κόκκινο κρεμμύδι και πατάτα σχάρας

### ORATA ALLA GRIGLIA/ GRILLED SEA BREAM € 20.00

Grilled Sea Bream dressed with citrus vinaigrette and served with roasted vegetables and side green salad  
Τσιπούρα στη σχάρα με βινεγκρέτ εσπεριδοειδών σερβιρισμένη με λαχανικά φούρνου και ατομική πράσινη σαλάτα

### STEAMED GROUPER (upon availability) € 22.00

Grouper filet, Topped with sundried tomato and caper vierge, with a hint of red chilli and ginger, steamed to perfection, accompanied with potatoes natur on a bed of bok choy and zucchini

Φιλέτο Ασπρόβλαχου, Καλυμμένο με σάλτσα λιαστής ντομάτας με κάπαρη και λίγο τσίλι, ψημένο στον ατμό και σερβιρισμένο με πατάτες νατούρ πάνω σε πράσινα λαχανικά

### CALAMARI RIPIENI ALLA GRIGLIA/ Grilled Stuffed Calamari € 18.00

Whole squid, stuffed with shrimp, pancetta, and mozzarella cheese with herbs, dressed with white wine, mustard and octopus jus, accompanied by steamed vegetables

Καλαμάρι γεμισμένο με γαρίδα, πανσέτα και μοτσαρέλλα και αρωματικά βότανα, ψημένο στη σχάρα με λευκό κρασί μουστάρδα και ζωμό κταποδιού. Συνοδεύεται με λαχανικά στον ατμό

## SANDWICHES · BURGER

## ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ · ΜΠΕΡΓΚΕΡ

*Tramezzino*

**ROASTED VEGETABLE AND GOAT CHEESE SANDWICH € 10.00**

Σάντουιτς με λαχανικά σχάρας και κατσικίσιο τυρί

**GRILLED CHICKEN SANDWICH € 12.00**

Σάντουιτς με κοτόπουλο σχάρας

**ITALIAN SANDWICH WITH PROSCIUTTO, SUNDRIED TOMATO AND RUCCOLA € 13.00**

Ιταλικό σάντουιτς με προσιούτο, λιαστές ντομάτες και ρούκολα

**CHEF'S HOME MADE CLASSIC BURGER € 12.50**

Freshly home made beef and pork burger served in a home made focaccia bread together with tomato, lettuce and fresh potato chips

Φρέσκο μπιφτέκι από συνδιασμό φιλέτου βοδινού και χοιρινού σεβριρισμένο σε φρέσκο ψωμί focaccia με ντομάτα, μαρούλι και σπιτικά πατατάκια

**CHEF'S HOME MADE CHEESE BURGER € 12.50**

Freshly home made beef and pork burger served in a home made focaccia bread together with cheese, tomato, lettuce and fresh potato chips

Φρέσκο μπιφτέκι από συνδιασμό φιλέτου βοδινού και χοιρινού σεβριρισμένο σε φρέσκο ψωμί focaccia με τυρί, ντομάτα, μαρούλι και σπιτικά πατατάκια

**COMO SPECIAL BURGER € 14.00**

Freshly made beef and pork burger served in a home made focaccia bread together with cheese, bacon, tomato, lettuce, BBQ sause and fresh potato chips

Φρέσκο μπιφτέκι από συνδιασμό φιλέτου βοδινού και χοιρινού σεβριρισμένο σε φρέσκο ψωμί focaccia με τυρί, μπέικον, ντομάτα, μαρούλι, BBQ σώς και σπιτικά πατατάκια

\*All sandwiches are served with a choice of chips or salad or baby potato

\*Όλα τα σάντουιτς μας σεβρίζονται με πράσινη σαλάτα ή σπιτικά πατατάκια ή νεαρές πατάτες

## DESSERTS · ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

**CRÈME BRULEE € 4.00**

Κρεμ Μπρουλέ

**CLASSIC TIRAMISU € 5.00**

Κλασικό Τιραμισού με Καφέ

ITALIAN CARROT CAKE € 5.00  
Κέικ Καρότου

CHOCOLATE FUDGE € 5.00  
Κέικ Σοκολάτα φοντάν

Red velvet € 6.50  
Κόκκινο κέικ βελούδου

Brownies € 6.50  
Κέικ μπράουνις

Lion Caramel € 6.50  
Κέικ με καραμέλα και λάϊον

Pavlova € 6.50  
Πάβλοβα

Giandujia € 6.50  
Γιαντούγια

Apple Crumble vase € 6.50  
Μηλόπιτα σε βαζάκι

Triple chocolate muffin € 4.00  
Μάφιν με γέμιση τριών σοκολατιών

**FRUIT PLATTER** € 16.00  
Επιλογή από τα καλύτερα φρούτα εποχής

**LEMON**  
Λεμόνι

**MANGO**  
Μάνγκο

**RASPBERRY**  
Βατόμουρο

**STRAWBERRY**  
Φράουλα

## Gelato Ice cream

**Milk chocolate**  
Σοκολάτα γάλακτος

**Duo chocolate**  
Διπλή Σοκολάτα

Ferrero rocher  
Φερέρο Ροσέ

Snickers  
Σνίκερς

Vanilla  
Βανίλια

Yogurt Forest fruit  
Γιαούρτι με φρούτα του δάσους

## GELATO- ΠΑΓΩΤΟ

€ 1.90 (per scoop)/ (1 μπάλα)

## SORBET FLAVOURS

**Blood orange**  
Πορτοκάλι