

RAW BAR

Carpaccio Zucchini 11€

Carpaccio κολοκυθιού με αβοκάντο, καβουρδισμένο πασατέμπο και κρέμα καπνιστής πιπεριάς / Zucchini carpaccio with avocado, roasted pumpkin seeds and smoked pepper cream.

Ψάρι crudo / Fish crudo 25€

Ψάρι ημέρας μαριναρισμένο με βινεγκρέτ περγαμόντο και ελαιόλαδο βασιλικού / Local fish marinated with bergamot vinaigrette and basil infused olive oil

Μοσχαρίσιο Ταρτάρ/ Beef Tartar 22€

Μοσχάρι Ταρτάρ με καβουρδισμένο κουκουνάρι και κρέμα παρμεζάνας /Beef Tartar with toasted pine nuts and Parmesan cream

ΟΡΕΚΤΙΚΑ - APPETIZERS

Ποικιλία μεζέ/ Greek Meze 12€

Φάβα - Ταραμά- Καπνιστή παπρικάνα συνοδεύεται με μίνι ντακάκια χαρουπιού/ Fava- Fish roe salad- Red bell peppers dip accompanied by carob flour rusks

Ελληνικός Μουσακάς/ Greek Moussaka 14€

Λουκουμαδάκια μουσακά με μαρμελάδα ντομάτας και δυόσμου / Mini Savory donuts of Greek Moussaka and tomato chutney.

Μανούρι Ελασσόνας ψητό / Grilled Goat Cheese 12€

συνοδεύεται με σύκο compote και καρύδια / served with fig compote and walnuts

ΣΑΛΑΤΕΣ - SALADS

Ελληνική / Greek salad 14€

Ντοματίνια, αγγούρι, πιπεριά, ελιές Καλαμών, ντακάκια χαρουπιού, καπαρόφυλλα, κρίταμα, φέτα με ρίγανη & παρθένο ελαιόλαδο / with cherry tomatoes, cucumber, peppers, Kalamata olives, carob rusks, caper leaves, sea fennel, feta cheese with oregano & extra virgin olive oil

Ψητά παντζάρια / Roasted beetroot 16€

Με baby σπανάκι, γαλοτύρι , καβουρδισμένα φουντούκια και βινεγκρέτ σμέουρα / with baby spinach, galotyri cheese, roasted hazelnuts and vinaigrette Framboise

Άγρια ρόκα λιαστή ντομάτα / Wild Rocket & Sun dried tomatoes 15€

Φύλλα άγριας ροκάς με φέτα, λιαστή ντομάτα, ελαιόλαδο, ελιά, μαυροσήςαμο και βινεγκρέτ, ημίλιαστα ντοματίνια / Wild rocket leaves with feta cheese, sun dried tomatoes, olive oil, olives, black sesame and sun- dried tomatoes vinaigrette

OUR KITCHEN SPECIALTIES

Πέτουρα με κοτόπουλο ραγού και μανιτάρια Πορτσίνι / Chicken Pasta with porcini 17€
Παραδοσιακά ζυμαρικά με ραγού κοτόπουλο με μανιτάρια porcini και κρέμα γραβιέρας/
Traditional pasta with chicken ragu and porcini mushrooms, graviera cream

Γαρίδες γιουβέτσι / Shrimps giouvetsi 22€
με κριθαράκι Γιαννιτσών, σέλερι, καρότο και σάλτσα Bisque /with Orzo, celery, carrots and
bisque sauce

Σφυρίδα “Αυγολέμονο” / Grouper fillet 40€
Με χόρτα εποχής, κρέμα ρίζας μαϊντανού και σάλτσα Αυγολέμονο / with seasonal greens,
parsley root cream & egg lemon sauce

Αρνίσιο κότσι στη γάστρα / Lamb shank 31€
με λεβάντα σερβίρεται με τηγανιτό ξινόχοντρο τραχανά και τριμμένη φέτα / braised in a
clay pot with lavender served with sour frumenty and crumbled feta cheese

Tagliatta Black Angus USA 38€
Με πουρέ πατάτας, καπαροσαλατα και κρασί Vinsanto Σαντορίνης /
Flap steak “Bavette”, potato puree, capers salad and vinsanto red wine sauce

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ - DESSERTS

Χαλβάς Πολίτικος / Greek semolina pudding “Halva” 9€
με παγωτό καϊμάκι και καραμελωμένο μαύρο και άσπρο σησάμι/served with clotted cream
ice cream and white -black sesame bar

Τάρτα σοκολάτας Valrhona / Chocolate tart Valrhona 10€
Τάρτα molleux σοκολάτα caraibe 66%, κρέμα λευκής σοκολάτας και coulis κόκκινων
φρούτων / Moelleux chocolate caraibe 66% tart, ivoire chocolate namelaka and red fruit
coulis

Ελληνικοί Λουκουμάδες / Greek doughnuts 9€

Παγωτό / Ice Cream 7€

Ψωμί & Dip / Bread & Dip 3€ / άτομο / person

Όλοι οι φόροι περιλαμβάνονται «Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ
ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)»

ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΑΛΛΕΡΓΙΩΝ ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΜΑΣ

Υγειονομικός Υπεύθυνος : Ηρώ Χατζηλία Chef De Cuisine: Dimitris Galanopoulos

ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ

Λευκά

PEACOCK House Wine - Ροδίτης, Σαββατιανό, Μοσχοφίλερο 21€

Μαντινεία Νασιάκου, Σεμέλη Οινοποιητική - Μοσχοφίλερο 25€

Αμπελώνες Αργυρίου – Μαλαγουζιά 27€

Πέτρινες Πλαγιές, Κτήμα Παλυβού – Μαλαγουζιά & Chardonnay 30€

Σαμαρόπετρα, Κυρ Γιάννη - Ροδίτης & Sauvignon Blanc 32€

Καριτιδης- Sauvignon Blanc **34€**

Chateau Julia, Κτήμα Κ. Λαζαρίδη - Chardonnay 35€

Viognier Cuvee Larsinos, Κτήμα Σκούρα - Viognier 40€

Κτήμα Βιβλία Χώρα - Sauvignon Blanc & Ασύρτικο 43€

Κόκκινα

PEACOCK House Wine - Αγιωργίτικο - Merlot 21€

Κτήμα Αντωνόπουλου - Merlot 25€

Παράγκα Revolution, Κτήμα Κυρ Γιάννη - Syrah & Cabernet Sauvignon 28€

Νεμέα, Κτήμα Παλυβού – Αγιωργίτικο 30€

Δίλοφος, Κτήμα Τσέλεπου - Cabernet Sauvignon & Merlot 33€

Pinot Noir, Κτήμα Παπαϊωάννου- Pinot Noir 35€

Χελώνες, Κτήμα Αλφα - Syrah 43€

Ροζέ

PEACOCK House Wine - Ροδίτης, Σαββατιανό, Μοσχοφίλερο 21€

Ακακίες, Κυρ Γιάννη- Ξινόμαυρο 25€

Μικρή Κιβωτός, Κτήμα Λαντίδη- Μοσχοφίλερο 32€

La Tour Melas, Idylle D’Achinos - Αγιωργίτικο, Grenache, Syrah 40€

WINE LIST

White Wine

PEACOCK House Wine - Roditis, Savatiano, Moschofilero – 21€

Mantinia, Semeli Estate – Moschofilero – 25€

Malagousia, Argyriou Winery – Malagouzia – 27€

Petrines Plagies, Palivou Estate – Malagouzia & Chardonnay – 30€

Samaropetra, Kir-Yianni – Roditis & Sauvignon blanc – 32€

Karipidis- Sauvignon Blanc-34€

Château Julia, C. Lazaridis Estate– Chardonnay – 35€

Viognier Cuvee Larsinos, Skouras Estate- Viognier – 40€

Biblia Chora Estate – Sauvignon Blanc & Assyrtiko – 43€

Red Wine

PEACOCK House Wine - Agiorgitiko & Merlot – 21€

Antonopoulou Estate – Merlot – 25€

Paranga Revolution, Kir-Yianni – Syrah & Cabernet Sauvignon – 28€

Nemea, Palivou Estate – Agiorgitiko – 30€

Dilofos, Tselepou Estate - Cabernet Sauvignon & Merlot – 33€

Pinot Noir, Papaioannou Estate – Pinot Noir – 35€

“Turtles” Vineyard, Alpha Estate – Syrah – 43€

Rose Wine

PEACOCK House Wine - Roditis, Agiorgitiko & Moschofilero – 21€

Akakies, Kir-Yianni – Xinomavro – 25€

Little Ark, Lantidis Estate- Moschofilero – 32€

La Tour Melas, Idylle D’Achinos- Agiorgitiko, Grenache, Syrah- 40€

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE) ».

GUESTS WITH FOOD ALLERGIES PLEASE INFORM OUR SERVICE TEAM

All taxes are included Restaurant Manager: Iro Chatzilia – Chef De Cuisine: Dimitris Galanopoulos