

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Του Τρυγητή
Συμπότι ψωμί με μούστο, γαρύφαλλο, κανέλα

Πανακότα Ταραμά[®]
Σιρόπι μαύρο σκόρδο, φράσουλα

Φάβα
Αυγοτάραχο, αγκινάρα, ρίγανη

Αυγολέμονο
Μους λεμόνι, γουανταάλε, κρουτόν

Χταπόδι Καρπάτιο
Ζελέ τσάι σαφράν, τσίκνωμα, κρέμμυδι

Cocktail Γαρίδα[®]
Τομάτα, βότκα, πίκλα σέλερι

Μπουράτα Νεραντζοσαλάτα[®]
Πορτοκάλι, σύκο, παστέλι

Ντάκος Θαλασσινών
Μύδια μπιάνκο, κατσικίσιο τυρί, λάδι γαρίδας

Μεδούλι Oyster
Λεμονοθύμαρο, δάκρυα πιπεριάς

ΚΥΡΙΩΣ

Καλαμάρι Iberico
Σιγουρμένη πανσέτα, μαύρη γκοργκοντζόλα, βασιλικός

Φτερούγες Παστιτσάδο
Κρέμα γραβιέρας, τραγανό ριγκατόνι

Burger Γαρίδας
Μαγιονέζα ταραμά, σουβλάκι γαρίδας, stick πατάτας με μελάνι σουπιάς

Τοστάδα α λα σπετσιότα
Ψητό φιλέτο από φρέσκο ψάρι, πολίτικη τομάτα, μαγιονέζα ταραμά, stick πατάτας με μελάνι σουπιάς



5
11
14
13
18
19
16
16
24

ΚΟΠΕΣ ΣΕ ΜΟΣΧΑΡΙ

Κόντρα
Σπασμένη πατάτα, πρόβια φέτα, ποσέ αυγό

Steak Μάγουσο
Ριζότο vialone nano, παρμεζάνα, γαρίδα, κρέμα τόνου

Φιλέτο
Τοματίνια, πέστο λιαστής τομάτας, ξινόμηλο, γραβιέρα

ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ

Αντικρυστό σε ξύλο ελιάς

Στον Ξυλόφουρνο

*Σερβίροντε με καψαλισμένα λαχανικά εποχής

Ψάρι A' 90 / kg | Ψάρι B' 80 / kg | Ψάρι Special 100 / kg | Αστακός 120 / kg | Κολοκτύπα 120 / kg

DEGUSTATION MENU

Ρωτήστε τον Chef

29

30

32

80

ΓΛΥΚΑ

Μπακλαβάς
Κρέμα γιασούρτι, κουμ κουάτ με θυμάρι

Espresso Cup
Καραμελωμένη σοκολάτα espresso, γύρη ανθέων

Καρυδόπιτα
Κρέμα καταλάνα φράσουλα, μάντολες καρυδιού, γαρύφαλλο κανέλα

7

8.5

7.5

«Ο ήλιος και η δάλασσα το καλοκαίρι, μια ανάμνηση που έχουμε όλοι σαν παιδιά να ξεκινά ξέγνοιαστα το παιχνίδι το πρωί και να τελειώνει με το γλιοβασίλεμα, ένα παιχνίδι ανάμεσα σε γη και δάλασσα χωρίς ώρια και κανόνες που δα το απολαύσουμε μαζί.»

Μανώλης Μανάτος

APPETIZER

Of the Harvester
Sourdough bread with must, cloves, cinnamon

Tarama Panna cotta
Black garlic syrup, strawberry

Split peas
Roe, artichoke, oregano

"Augolemono"
Lemon mousse, guanciale crouton, poached egg

Octopus Carpaccio
Saffron tea jelly, chives, onion

Cocktail Shrimp
Tomato, vodka, pickled celery

Burrata orange salad
Orange, fig, pastel

Dakos Seafood
Bianco mussels, goat cheese, shrimp oil

Oyster marrow
Lemon thyme, pepper tears

MAIN

Iberico squid
Braised pancetta, black gorgonzola, basil

Wings Pasticado
Gruyere cream, crispy rigatoni

Shrimp Burger
Tarama mayonnaise, shrimp skewer, potato stick with cuttlefish ink

Tostada a la especiota
Grilled fresh fish fillet, local tomato, tarama mayonnaise, potato stick with cuttlefish ink



BEACH VENUE

5

mikronisi

11

14

13

18

19

16

16

24

21

19

23

27

BEEF CUTS

Strip loin
Smashed potato, sheep feta, poached egg

29

Steak Cheek
Vialone nano risotto, parmesan, shrimp, tuna cream

30

Fillet
Tomatoes, sun-dried tomato pesto, sour apple, gruyere

32

FRESH FISH

"Antikristo" in olive wood

In Wooden Oven

**Served with roasted seasonal vegetables*

Fish A' 90 / kg | Fish B' 80 / kg | Fish Special 100 / kg | Lobster 120 / kg | Scyllarides latus 120 / kg

DEGUSTATION MENU

Ask our Chef

80

DESERTS

Baklava
Yogurt cream, kumquat with thyme

7

Espresso Cup
Caramelized espresso chocolate, flower pollen

8.5

Karidopita
Catalan strawberry cream, walnut mantolos, cinnamon cloves

7.5

«The sun and the sea in summer, a memory we all have as children to carelessly start the game in the morning and end at sunset, a game between land and sea without limits and rules that will let's enjoy together.»

Manolis Manatos