



Ορεκτικά & Μικρά Πιάτα | *Starters & Small Plates*

Ντολμαδάκια, ελαφριά καπνισμένο γιαούρτι, μαριναρισμένος γαύρος, λεμόνι <i>“Dolmadakia”, vine leaves stuffed with rice & herbs, marinated white anchovies, smoked yoghurt, lemon</i>	9
Ψητό ταλαγάνι, Κρητικό απάκι, λαχανικά σχάρας, σύκο, παλαιωμένο βαλσάμικο <i>Baked talagani cheese, cured pork apaki, grilled vegetables, figs, aged balsamic vinegar</i>	9
Κολοκυθοκεφτέδες, κρέμα λεμονιού, μαρμελάδα τομάτας <i>Courgette fritters, lemon cream, tomato jam</i>	9
Μουσακάς της θάλασσας με χταπόδι και τυρί μετσοβόνη <i>Octopus moussaka, smoked metsovone cheese</i>	14
Τραγανό καλαμάρι, γλυκό τσίλι, λεμόνι, μυρωδικά <i>Crispy calamari, sweet chilli dressing, lemon & herbs</i>	12
Φιλέτο σαρδέλας στη σχάρα, φρέσκια τομάτα, κάπαρη <i>Grilled sardine fillets, tomato & caper dressing</i>	9
Μπρόκολο σχάρας, σάλτσα ρομέσκο, αμύγδαλα <i>Grilled broccoli, romesco sauce, almonds</i>	6
Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα, ρόδι, καρύδια <i>Smoked aubergine dip, pomegranate, walnuts</i>	7
Πατάτες τηγανητές με χοντρό αλάτι <i>Triple cooked fries with sea salt</i>	4



Σαλάτες | *Salads*

Ελληνική σαλάτα “Τέχνη” <i>Technē Greek salad</i>	10
Πολίτικη σαλάτα με ψητό μανούρι, σταφίδες, κολοκύθι και ντρέσινγκ πορτοκάλι με καρύδια <i>Shredded cabbage & carrot, baked manouri cheese, sultanas, courgette, orange & walnut dressing</i>	12
Κους κους από φακές μπελούγκα και κινόα, παντζάρι, μαριναρισμένος σολομός, μαραθόριζα, κόλιανδρος <i>Beluga lentils & quinoa tabbouleh, beetroot, house cured salmon, compressed fennel, coriander dressing</i>	13
Φρεσκοφουρνιστό φωμί (ανά άτομο) <i>Freshly baked bread (per person)</i>	2



Κυρίως | Mains

Σπανακόριζο, μαραθόριζα, εστραγκόν <i>Spinach risotto, compressed fennel, tarragon</i>	13
Χυλοπιτάκι με γαρίδες*, μοσχολέμονο, τσίλι και κόλιανδρο <i>Traditional "hilopita" pasta, prawns, lime, chilli, coriander</i>	19
Φιλέτο τσιπούρας, μύδια σχάρας, φασολάκια, τοπιναμπούρ, σάλτσα με κρόκο Κοζάνης, φυστίκι Αιγίνης <i>Sea bream fillet, grilled mussels, green beans, Jerusalem artichoke, saffron sauce, pistachio</i>	22
Σολομός με καψαλισμένο κουνουπίδι και χόρτα φρικασέ <i>Pan roasted salmon, burnt cauliflower, wild greens "fricassée"</i>	23
Στήθος κοτόπουλο, Μεσογειακό τραχανώτο, σάλτσα από μαύρο σκόρδο <i>Chicken breast, traditional sour pasta "trahanas", Mediterranean vegetables, black garlic sauce</i>	16
Αρνάκι σιγοψημένο, πληγούρι, φασολάκι σόγιας, καπνιστή μελιτζάνα, σάλτσα κόκκινου κρασιού <i>Slow-cooked lamb, cracked wheat, edamame, smoked aubergine, red wine jus</i>	22
Μελωμένη χοιρινή πανσέτα, πουρές καρότου, λάχανο σχάρας,μανιτάρια, σουσάμι <i>Honey glazed pork belly, carrot purée, grilled cabbage, mushrooms, sesame</i>	15
Μοσχαρίσια μάγουλα μαγειρεμένα σε μαύρη μπύρα και μέλι, σπασμένες λεμονάτες πατάτες, μπρόκολο <i>Dark beer & honey braised ox cheeks, crushed lemon potatoes, broccoli</i>	23



Επιδόρπια | *Desserts*

Εκμέκ κανταΐφι με κρέμα μαστίχας και φυστίκι Αιγίνης	7
<i>“Ekmek” kataifi pastry, mastiha custard, Chantilly cream, pistachio</i>	
Brownie τριπλής σοκολάτας, αλμυρή καραμέλα, παγωτό φυστικοβούτυρο	7
<i>Triple chocolate brownie, sea salt caramel, peanut ice cream</i>	
Cheesecake βανίλια, γλυκό τριαντάφυλλο, μέλι και λεμόνι	7
<i>Vanilla cheesecake, candied rose, honey & lemon</i>	
Σπιτικό παγωτό (ρωτήστε μας τις γεύσεις της ημέρας)	2.5
<i>Homemade ice cream (ask our staff for today’s flavours)</i>	