

**Χειροποίητα αρτοσκευάσματα με χαρουπάλευρο και
αλεύρι ζέα, ελαιόλαδο και ελιές**
Καλωσόρισμα του chef
*Handmade bread with carob flour and flour from zea,
olive oil & olives*
Amuse Bouche

3 €

Σούπα · Soup

**Μπουγιαμπέσα με βραγχιοκάλυμμα από μυλοκόπι,
μύδια μαγειρεμένα με λαχανικά, σαφράν και ζωμό
θαλασσινών, σερβίρεται με αρωματικό ρύζι**
*Bouillabaisse soup from cheeks of croaker with mussels
cooked with vegetables, saffron and seafood broth served
with aromatic rice*

19 €

Πρώτα πιάτα · Appetizers

Τσιγαρέλι με χόρτα και μυρωδικά εποχής με καλαμάρι* σωτέ <i>“Tsigareli” with sautéed greens and seasonal herbs with sautéed squid*</i>	17 €
Φέτα σε φύλλο κρούστας με ταχίни και σάλτσα από μύρτιλα <i>Feta cheese in crust with tahini and blueberries sauce</i>	14 €
Τριλογία από ελληνικές κρύες σαλάτες (τζατζίκι, τυροκαυτερή, μελιτζανοσαλάτα) <i>Trilogy of Greek salads (tzatziki, Greek spicy feta cheese dip, aubergine salad)</i>	13 €
Αθηναϊκή σαλάτα με μυλοκόπι και μαγιονέζα αρωματισμένη με πορτοκάλι <i>Athenian salad with croaker and mayonnaise flavored with orange</i>	17 €
Ποικιλίαμανιταριών σωτέ με προσούτο Ευρυτανίας <i>Variety of mushrooms sautéed with prosciutto from Evritania</i>	15 €

Σαλάτες · Salads

- Παντζαροσαλάτα με γιαούρτι και καρύδια σε φρυγανισμένο ψωμί από χαρούπι** **11 €**
Beetroot salad with yogurt and walnuts in toasted bread from carob
- Σαλάτα Καστελόριζο με τραγανά φύλλα εποχής, πιπεριές τουρσί, καρότο και κρεμμυδάκι φρέσκο** **11 €**
Kastelorizo Salad with crunchy leaves of seasonal salad, pickled peppers, carrot and fresh onion
- Τραγανά φύλλα σαλάτας mix εποχής με λιαστή ντομάτα, φλέικς παρμεζάνας, κουκουνάρι και βινεγκρέτ από χαρουπόμελο** **14 €**
Crunchy leaves of mix seasonal salad with sun dried tomato, parmesan flakes, pine nuts, herbs and carob honey vinaigrette
- Ελληνική σαλάτα με φέτα Ηπείρου μέσα σε καρβέλι από χαρουπάλευρο** **13 €**
Greek traditional salad with feta cheese from Epirus in loaf of bread from carob flour
- Σαλάτα πράσινη με γκοργκοντζόλα, αποξηραμένα φρούτα και καρύδια** **14 €**
Green salad with gorgonzola, dried fruits and walnuts
- Σαλάτα πράσινη mix με φινόκιο, μάνγκο, γαρίδες, άνηθο και βινεγκρέτ λεμονιού** **16 €**
Mix green salad with fennel, mango, shrimps, dill and lemon vinaigrette

Ριζότο & Pasta · Risotto & Pasta

Αστακός με κους κους, λαχανικά εποχής και σαφράν <i>Lobster with cous cous, seasonal vegetables and saffron</i>	31 €
Ριζότο με μανιτάρια του δάσους και τρούφα <i>Risotto with forest mushrooms and truffle</i>	21 €
Ριζότο με γαρίδες, φινόκιο, μυρωδικά και κρέμα λεμόνι <i>Risotto with shrimps, fennel, herbs and lemon creme</i>	23 €
Ποντιακό κους κους με καρότο, φινόκιο, σαφράν και θαλασσινά <i>Cous cous from Pontus with carrot, fennel, saffron and seafood</i>	23 €
Παπαρδέλες aglio olio με μυλοκόπι, τσίλι και ζύσμα λεμονιού <i>Pappardelle aglio olio with croaker, chili and lemon zest</i>	22 €

Κυρίως πιάτα · Main dishes

Αιγαιοπελαγίτικο ψάρι ημέρας <i>Aegean fish of the day</i>	83 €/kg
Φρέσκος αστακός <i>Fresh Lobster</i>	98 €/kg
Βραγχιοκάλυμμα από μυλοκόπι μαγειρεμένο με λαχανικά στο ζωμό του και μοσχολέμονο <i>Cheeks of croaker cooked with vegetables in its broth and lime</i>	17 €
Τσιπούρα σωτέ προβενσάλ με λαχανικά και βότανα <i>Bream sautéed with provencal vegetables and herbs</i>	19 €
Μυλοκόπι μπουρδέτο με πατάτες παριζιέν και μους μανούρι <i>Croaker bourdeto with potatoes parisienne and mousse of "manouri" sheep cheese</i>	22 €
Λαβράκι σωτέ με χόρτα εποχής και μυρωδικά με ξύσμα λεμονιού <i>Seabass sautéed with seasonal greens, herbs and lemon zest</i>	20 €

Κυρίως πιάτα · Main dishes

- Κοτοπουλάκι νάνος με καραμελωμένα κρεμμύδια και θυμάρι με σπασμένες πατάτες** **19 €**
Chicken dwarf with caramelized onions and thyme with potatoes
- Κότσι χοιρινό με δενδρολίβανο, σάλτσα ντομάτας και πουρέ σελινόριζας** **21 €**
Pork hock with rosemary, tomato sauce and celery puree
- Φιλετάκια μόσχου με τραγανά φύλλα σαλάτας mix, τουίλ παρμεζάνας και reduction από παλαιωμένο βαλσάμικο** **28 €**
Veal fillet with crunchy mix salad leaves, parmesan tuile & reduction from aged balsamic vinegar
- Rib – eye με ψητά λαχανικά και σάλτσα τσιμιτσούρι** **39 €**
Rib – eye with grilled vegetables and chimichurri sauce

Επιδόρπια · Desserts

Σεμιφρέντο λεμόνι με κραμπλ λευκής σοκολάτας <i>Lemon Semifreddo with white chocolate crumbles</i>	7 €
Μπαβαρούζ καραμέλας με παγωτό μέλι <i>Caramel bavaroise with honey ice cream</i>	7 €
Μπακλαβάς με αποξηραμένα φρούτα, σιροπιασμένος με μέλι και παγωτό καϊμάκι <i>Baklava with dried fruits, honey syrup and kaimaki ice cream</i>	7 €
Σπασμένο μιλφέιγ με παγωτό βανίλια <i>Crushed millefeuille with vanilla ice cream</i>	7 €
Μοελέ σοκολάτας με παγωτό βανίλια <i>Chocolate moelleux Callebaut with orange sabayon and vanilla ice cream</i>	7 €
Τριλογία σοκολάτας με παγωτό φιστίκι <i>Chocolate trilogy with peanut ice cream</i>	7 €

Executive Chef: Μίλτος Αρμένης

Όλες οι σάλτσες μας & οι αλοιφές παρασκευάζονται με ιδιαίτερη φροντίδα από το επιτελείο της κουζίνας του Ομίλου Καστελόριζο εντός του εστιατορίου. Η φέτα είναι ΠΟΠ και τηγανίζουμε σε ηλιέλαιο & στις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε extra παρθένο ελαιόλαδο. Τα προϊόντα με την ένδειξη * είναι βαθιάς κατάψυξης. Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν Δημ. Φόρο, service & ΦΠΑ. Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ –ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ). Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα-δελτία παραπόνων κοντά στην είσοδο.

Σε περίπτωση που είστε αλλεργικοί σε κάποιο συστατικό παρακαλούμε ενημερώστε το σερβιτόρο σας.
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ο νόμιμος εκπρόσωπος της επιχείρησης

All our sauces (fava ext.) are being prepared with special care directly in our kitchen. Feta cheese as a PDO and for salads we use extra olive oil & for frying we use sunflower oil. Products with the indication * is deep freezing. All prices include municipal taxes, service & VAT. CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT-INVOICE).

The restaurant is obligated to provide complaint forms in a special location near the entrance. Le restaurant traits feuilles de protestation obligatoires pour les clients dans une position spéciale à côté de la sortie. Das gaststätte hat Pflicht Protest Blätter für kunden zu sonderstellung neben dem Ausgang.

If you are allergic to any ingredient, please, inform your waiter.

Market regulations responsible: The legal representative of the restaurant.