

**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

**Κακαβιά με βραγχιοκάλυμμα, λαχανικά και
αρωματισμένη με κουρκουμά**
Fish soup with vegetables and flavored with turmeric

19 €

Πρώτα πιάτα · Appetizers

- Μελιτζάνα γεμιστή με κρέμα τυριού, λιαστή ντομάτα και ρόκα με σάλτσα ελληνικού καφέ** **14 €**
Aubergine stuffed with cream cheese, sun dried tomato and rocket with Greek coffee sauce
- Φέτα σε φύλλο κρούστας με ταχίνι και μαρμελάδα από φρούτα του δάσους** **14 €**
Feta cheese in crust with tahini and forest fruits marmalade
- Τριλογία από ελληνικές κρύες σαλάτες (τζατζίκι, τυροκαυτερή, μελιτζανοσαλάτα)** **13 €**
Trilogy of Greek salads (tzatziki, Greek spicy feta cheese dip, aubergine salad)
- *Γαρίδες με μπέικον και άσπρο πιπέρι σε σάλτσα λευκού κρασιού Chardonnay** **18 €**
**Shrimps with bacon and white pepper in white wine Chardonnay sauce*
- Πουκιλία μανιταριών σωτέ με προσούτο Ευρυτανίας** **15 €**
Variety of mushrooms sautéed with prosciutto from Evritania
- *Καλαμάρι σωτέ με τσιγαριαστά χόρτα εποχής** **17 €**
**Squid sautéed with braised seasonal greens*

Σαλάτες · Salads

Σαλάτα Καστελόριζο με ποικιλία φρεσκοκομμένων κηπευτικών, καπαρόμηλα και πιπερίτσα τουρσί με παλαιωμένο ξύδι <i>Kastelorizo Salad with variety of fresh greens with capers, pickled papers and aged vinegar</i>	11 €
Σαλάτα πράσινη εποχής με λιαστή ντομάτα, κουκουνάρι, μυρωδικά και βινεγκρέτ από χαρουπόμελο <i>Green seasonal salad with sun dried tomato, pine nuts, herbs and carob honey vinaigrette</i>	13 €
Σαλάτα κρητική με καρπούζι, φέτα, κόκκινο κρεμμύδι, δυόσμο και πέρλες βαλσάμικου <i>Cretan salad with watermelon, feta cheese, red onion, mint and pearls of balsamic vinegar</i>	13 €
Ελληνική σαλάτα με φέτα Ηπείρου μέσα σε καρβέλι από χαρουπάλευρο <i>Greek traditional salad with feta cheese from Epirus in loaf of bread from carob flour</i>	15 €
Πατατοσαλάτα με τόνο, πράσινο μήλο, αυγό και μαγιονέζα λεμονιού <i>Potato salad with tuna, green apple, egg and lemon mayonnaise</i>	15 €
Σαλάτα πράσινη με γκοργκοντζόλα, φρούτα εποχής και καρύδια <i>Green salad with gorgonzola, seasonal fruits and walnuts</i>	14 €
Σαλάτα πράσινη mix με φινόκιο, μάνγκο, γαρίδες, άνηθο και βινεγκρέτ λεμονιού <i>Salad mixed green salad with fennel, mango, shrimps, dill and lemon vinaigrette</i>	16 €

Ριζότο & Pasta · Risotto & Pasta

Αστακομακαρόναδα με παπαρδέλες, πορτοκάλι και τσίλι <i>Lobster with rappardelle, orange and chili sauce</i>	29 €
Ριζότο με μανιτάρια του δάσους και τρούφα <i>Risotto with forest mushrooms and truffle</i>	22 €
Ποντιακό κους κους με καρότο, φινόκιο, σαφράν και θαλασσινά <i>Cous cous from Pontus with carrot, fennel, saffron and seafood</i>	22 €
Παπαρδέλες με σαμπαγιόν, γραβιέρα και αυγοτάραχο Μεσολογγίου <i>Rappardelle with sabayon, gruyere cheese and roe from Messolonghi</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, σε σάλτσα λεμονιού <i>Cheeks of croaker cooked with vegetables in its broth, with lemon sauce</i>	17 €
Τσιπούρα σωτέ προβενσάλ με λαχανικά και βότανα <i>Bream sautéed with provencal vegetables and herbs</i>	19 €
Μυλοκόπι στη σχάρα με άνηθο, κολοκύθι και παντζάρι <i>Grilled croaker with dill, pumpkin and beetroot</i>	21 €
Λαβράκι σωτέ με ντοματίνια και αρωματικά βότανα <i>Seabass sautéed with cherry tomatoes and herbs</i>	20 €
Φιλέτο κοτόπουλο ρολό με μανιτάρια, σάλτσα μπέικον και πατάτες 3 φορές μαγειρεμένες <i>Chicken fillet roll with mushrooms, bacon sauce and 3 times cooked potatoes</i>	18 €
Μαριναρισμένα χοιρινά φιλετάκια στη σχάρα με κουρκουμά, σκόρδο και λευκό κρασί <i>Marinated grilled pork fillets with turmeric, garlic and white wine</i>	19 €
Αρνίσιο κότσι με δενδρολίβανο, φρέσκια ντομάτα και πουρέ μελιτζάνας <i>Lamb hock with rosemary and fresh tomato served with aubergine puree</i>	21 €
Rib – eye με ψητά λαχανικά και σάλτσα τσιμιτσούρι <i>Rib – eye with grilled vegetables and chimichurri sauce</i>	39 €

Επιδόρπια · Desserts

- Σεμιφρέντο λεμόνι με κραμπλ λευκής σοκολάτας
αρωματισμένη με λεμόνι** 7 €
*Lemon Semifreddo with white chocolate crumbles
flavored with lemon*
- Μπαβαρούζ καραμέλας με κραμπλ αμυγδάλου,
κακάο και κινέλ από σορμπέ φρούτα του πάθους** 7 €
*Caramel bavaroise with almond crumble, cocoa and
kenel from sorbet passion fruits*
- Μπακλαβάς με αποξηραμένα φρούτα, σιροπιασμένος
με μέλι και παγωτό καϊμάκι** 7 €
*Baklava with dried fruits, honey syrup and kaimaki ice
cream*
- Σπασμένο μιλφέιγ με κρέμα diplomat με βανίλια
Μαδαγασκάρης, παγωτό μαστίχας και σιρόπι από
φρούτα του δάσους** 7 €
*Crushed millefeuille with diplomat cream with vanilla
from Madagascar, mastic ice cream and syrup from
passion fruits*
- Σουφλέ σοκολάτας Callebaut με σαμπαγιόν
πορτοκαλιού και παγωτό βανίλιας** 7 €
*Chocolate soufflé Callebaut with orange sabayon and
vanilla ice cream*

Executive Chef: Μίλτος Αρμένης
Chef: Νίκος Κουτρομπάνος

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.

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

Market regulations responsible: The legal representative of the restaurant.