

Χειροποίητα αρτοσκευάσματα με χαρουπάλευρο και αλεύρι ζέα	4 €
Καλωσόρισμα του chef <i>Handmade breads, carob and zea</i> <i>Amuse Bouche</i>	
Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο 100ml	3 €
<i>Extra virgin olive oil 100ml</i>	

Σούπα · Soup

Μπουγιαμπέσα με φρέσκο ψάρι ημέρας, ρύζι και κρόκο Κοζάνης	22 €
<i>Aegean style Bouillabaisse soup with rice and Kozani saffron</i>	

Πρώτα πιάτα · Appetizers

Φέτα με μέλι και μαύρο σουσάμι <i>Feta cheese with honey and black sesame</i>	19 €
Ρολάκια με φιλέτα καπνιστής μελιτζάνας γεμιστά με ελληνικά τυριά, κουκουνάρι σταφίδες, αρωματικά βότανα και σάλτσα ντομάτας Προβενσάλ <i>Rolls with smoked aubergine stuffed with Greek cheese, pine, raisins, herbs and Provencal tomato sauce</i>	19 €
Πατάτες bravas με κρέμα παρμεζάνας και χειροποίητη μαρμελάδα πιπεριάς Φλωρίνης <i>“Patatas bravas” with parmesan cream and homemade Florina red pepper jam</i>	13 €
Γαρίδες* σχάρας με ταρτάρ λαχανικών / φρούτων και κρέμα μάνγκο <i>Grilled shrimps with vegetable / fruit tartare and mango cream</i>	26 €
Τηγανιά μανιταριών με κρέμα κατσικίσιου τυριού και chips πατάτας <i>Stir-fried mushrooms with goat cheese cream sauce and potato chips</i>	19 €
Ceviche από φρέσκο ψάρι ημέρας και σως εσπεριδοειδών <i>Fish of the day ceviche with citrus sauce</i>	22 €
Carpaccio μόσχου σε κρούστα αρωματικών με σαλάτα ρόκας, flakes παρμεζάνας και dressing λάιμ <i>Veal carpaccio in aromatic crust with rocket salad, parmesan flakes and lime dressing</i>	22 €

Σαλάτες · Salads

- Ανάμεικτη σαλάτα με τραγανό προσούτο, μάνγκο, μπισκότο παρμεζάνας και σάλτσα μάνγκο τζίντζερ** **19,50 €**
Mesclun greens, crispy prosciutto, mangoes parmesan crackers, ginger/mango sause
- Ελληνική σαλάτα με φέτα Ηπείρου, καπαρόμηλα σε καρβέλι από χαρουπάλευρο** **18 €**
Greek traditional salad with feta cheese from Epirus, caper apples in loaf of bread from carob flour
- Ανάμεικτη σαλάτα με iceberg, τοματίνια, καλαμπόκι, φρούτα εποχής, φιλέτο κοτόπουλο, τραγανή tortilla, τυρί cheddar και dressing λάιμ** **18,50 €**
Mixed salad with iceberg, cherry tomatoes, corn, seasonal fruits, chicken fillet, crispy tortilla, cheddar cheese and lime dressing
- Πράσινη σαλάτα με φρούτα εποχής, κατσικίσιο τυρί, καραμελωμένα φουντούκια και πίκλες κεράσι** **18,50 €**
Mixed greens, goat cheese, glazed peaches, caramelized hazelnuts and picked cherries
- Σαλάτα Καστελόριζο με τραγανά φύλλα εποχής, πιπεριές τουρσί, καρότο και κρεμμυδάκι φρέσκο** **14 €**
Kastelorizo Salad with crunchy green leaves, pickled peppers, carrot and spring onion

Κυρίως πιάτα · Main dishes

Αιγαιοπελαγίτικο ψάρι ημέρας <i>Aegean fish of the day</i>	98 € / kg
Φρέσκος αστακός σχάρας <i>Fresh grilled lobster</i>	130 € / kg
Αστακός με λιγκουίνι, σπιτική μπισκ, τοματίνια και φρέσκο βασιλικό <i>Lobster with linguine, homemade bisque, fresh tomato and fresh basil</i>	45 €
Μυλοκόπι με φρεσκομαγειρεμένα φασολάκια και λαδολέμονο <i>Grilled croaker fillet with with freshly cooked beans and olive oil / lemon dressing</i>	25 €
Τσιπούρα σωτέ με χόρτα τσιγαριστά, κρέμα λεμονιού και χαβιάρι passion fruit <i>Bream fillet with greens, lemon cream and passion fruit caviar</i>	25 €
Φιλέτο λαβράκι στη σχάρα με ψητά λαχανικά <i>Grilled sea bass fillet with grilled vegetables</i>	26 €
Ραβιόλι με πατέ κοτόπουλο, κρέμα παρμεζάνας, πράσινο πιπέρι και τραγανό προσούτο Ευρυτανίας <i>Ravioli with chicken pâté, parmesan cream, green pepper and crispy prosciutto</i>	24 €
Ριζότο με άγρια μανιτάρια και χειροποίητο ταρτούφο <i>Risotto wild mushroom trilogy and homemade tartuffe</i>	25 €
Ριζότο με γαρίδες <i>Shrimp Risotto</i>	28€

Κρέας · Meat

Καρέ παϊδάκια αρνίσια παναρισμένα σε φυστίκη Αιγίνης με σάλτσα από αρνίσιο ζου, αχλάδι ποσέ και πατατούλες bravas <i>Rack of lamb breaded in pistachio from Aegina with lamb joux sauce, poached pear and “patatas bravas”</i>	29.50 €
Αρνίσιο κότσι μπραιζέ, αργοψημένο με μοσχοφίλερο και ντομάτα, σερβίρεται με κριθαράκι και γραβιέρα <i>slow-cooked lamb shank in tomatoes and wine, with orzo and gruyère</i>	29.50€
Χοιρινή tomahawk με πατάτα ψητή, γεμιστή με γιαούρτι μυρωδικών <i>Pork tomahawk with grilled potato, stuffed with herbs yogurt</i>	23 €
Φιλέτο κοτόπουλο sous vide με σαλάτα κινόα και dressing λάιμ <i>Sous vide chicken fillet with quinoa salad and lime dressing</i>	23 €
Παγιάρ μόσχου με baby ρόκα, flakes παρμεζάνας και reduction από παλαιωμένο βαλσάμικο <i>Veal paillard with baby rocket, parmesan flakes and reduction from aged balsamic vinegar</i>	34 €
Rib – eye με ψητά λαχανικά και bearnaise <i>Rib – eye with grilled vegetables and bearnaise sauce</i>	49 €

Επιδόρπια · Desserts

Σπασμένο μιλφέιγ με γλυκό του κουταλιού αγριοκέρασο και παγωτό βανίλια <i>Crushed mille feuille with wild cherry spoon sweet and vanilla ice cream</i>	8 €
Μπακλαβάς Γιαννιώτικος με παγωτό καϊμάκι <i>Ioannina style baklava with kaimaki ice cream</i>	8 €
Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό βανίλια <i>Chocolate soufflé with vanilla ice cream</i>	8 €
Ντουέτο λευκής σοκολάτας / σοκολάτας γάλακτος με crumble βατόμουρο / γιαούρτι και σάλτσα από βατόμουρα <i>Duet milk / white chocolate with berry / yogurt crumble and berry sauce</i>	8 €

Executive Chef: Μιχάλης Ζάχαρης

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.

Στις τιμές δεν συμπεριλαμβάνεται δώρο Πάσχα και Χριστουγέννων 8%.

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 Kundenzu sonderstellung nebendem Ausgang.

Prices do not include Easter and Christmas Bonus 8%.

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

Market regulations responsible: The legal representative of the restaurant.