

<b>Χειροποίητα αρτοσκευάσματα με χαρουπάλευρο και αλεύρι ζέα</b>	<b>4 €</b>
<b>Καλωσόρισμα του chef</b>	
<i>Handmade bread rolls with carob and zea flour</i>	
<i>Amuse Bouche</i>	
<b>Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο 50ml</b>	<b>2,50 €</b>
<i>Extra virgin olive oil 50ml</i>	

---

## **Σούπα · Soup**

---

<b>Μπουγιαμπέσα με φρέσκο ψάρι ημέρας, ρύζι και κρόκο Κοζάνης</b>	<b>25 €</b>
<i>Aegean style Bouillabaisse soup with rice and Kozani saffron</i>	

## Πρώτα πιάτα · Appetizers

---

<b>Φέτα με μέλι και μαύρο σουσάμι</b> <i>Feta cheese with honey and black sesame</i>	<b>19 €</b>
<b>Ρολάκια με φιλέτα καπνιστής μελιτζάνας γεμιστά με ελληνικά τυριά, κουκουνάρι σταφίδες, αρωματικά βότανα και σάλτσα ντομάτας Προβενσάλ</b> <i>Rolls with smoked aubergine stuffed with Greek cheese, pine, raisins, herbs and Provençal tomato sauce</i>	<b>19,50 €</b>
<b>Πατάτες βραχάκι με κρέμα παρμεζάνας και χειροποίητη μαρμελάδα πιπεριάς Φλωρίνης</b> <i>Potatoes with parmesan cream and homemade Florina red pepper jam</i>	<b>13 €</b>
<b>Γαρίδες* σχάρας με τραγανά φύλλα και λάδι μυρωδικών</b> <i>Grilled shrimps* with mixed seasonal salad and herbs oil</i>	<b>26 €</b>
<b>Τηγανιά μανιταριών με κρέμα κατσικίσιου τυριού και chips πατάτας</b> <i>Stir-fried mushrooms with goat cheese cream sauce and potato chips</i>	<b>19 €</b>
<b>Ceviche από φρέσκο ψάρι ημέρας και σως εσπεριδοειδών</b> <i>Fish of the day ceviche with citrus sauce</i>	<b>22 €</b>
<b>Carpaccio μόσχου σε κρούστα αρωματικών με σαλάτα ρόκας, flakes παρμεζάνας και dressing λάιμ</b> <i>Veal carpaccio in aromatic crust with rocket salad, parmesan flakes and lime dressing</i>	<b>22 €</b>

## Σαλάτες · Salads

---

- Χόρτα εποχής με τομάτα, πορτοκάλι φιλέτο, κρεμμυδάκι φρέσκο και ανθότυρο** **19 €**  
*Seasonal greens with tomato, orange fillet, onion springs and white cream cheese*
- Ελληνική σαλάτα με φέτα Αρκαδίας, καπαρόμηλα και παξιμάδια** **19 €**  
*Greek traditional salad with feta cheese from Arcadia and rusks*
- Σαλάτα με καρπούζι, δυόσμο, φιστίκια Αιγίνης, τοματίνια και καλαθάκι Λήμνου** **19 €**  
*Salad with watermelon, mint, pistachios, cherry tomatoes and soft salted cheese from Lemnos*
- Ανάμεικτη σαλάτα με iceberg, τοματίνια, καλαμπόκι, φρούτα εποχής, φιλέτο κοτόπουλο, τραγανή tortilla, τυρί cheddar και dressing λάιμ** **19 €**  
*Mixed salad with iceberg, cherry tomatoes, corn, seasonal fruits, chicken fillet, crispy tortilla, cheddar cheese and lime dressing*
- Τραγανά σαλατικά με λούζα Τήνου, ξινόμηλο, παξιμάδια χαρουπιού και vinaigrette λευκό βαλσάμικο** **19 €**  
*Seasonal green salad with louza cheese from Tinos Island, crab apple, carob rusks and white balsamic vinaigrette*
- 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

---

<b>Αιγαιοπελαγίτικο ψάρι ημέρας</b> <i>Aegean fish of the day</i>	<b>98 € / kg</b>
<b>Φρέσκος αστακός σχάρας</b> <i>Fresh grilled lobster</i>	<b>145 € / kg</b>
<b>Αστακός με λιγκουίνι, σπιτική μπισκ, τοματίνια και φρέσκο βασιλικό</b> <i>Lobster with linguine, homemade bisque, fresh tomato and fresh basil</i>	<b>49 €</b>
<b>Μυλοκόπι με φρεσκομαγειρεμένα φασολάκια και λαδολέμονο</b> <i>Grilled croaker fillet with freshly cooked beans and olive oil / lemon dressing</i>	<b>28 €</b>
<b>Ψάρι ημέρας φιλέτο με τσιγαριστά χόρτα και λαδολέμονο</b> <i>Fish of the day fillet with seasonal greens sautéed and lemon/oil sauce</i>	<b>27 €</b>
<b>Ραβιόλι με πατέ κοτόπουλο, κρέμα παρμεζάνας, πράσινο πιπέρι και τραγανό προσούτο Ευρυτανίας</b> <i>Ravioli with chicken pâté, parmesan cream, green pepper and crispy prosciutto</i>	<b>27 €</b>
<b>Ριζότο με άγρια μανιτάρια και χειροποίητο ταρτούφο</b> <i>Risotto wild mushroom trilogy and homemade tartuffe</i>	<b>25 €</b>
<b>Κριθαρώτο με γαρίδες, ψητή ντομάτα, πιπεριά Φλωρίνης και φρέσκα μυρωδικά</b> <i>Orzo pasta with shrimps, roasted tomato, red pepper from Florina and herbs</i>	<b>26€</b>

## Κρέας · Meat

---

<b>Καρέ παϊδάκια αρνίσια παναρισμένα σε φυστική Αιγίνης με σάλτσα από αρνίσιο ζου, αχλάδι ποσέ και βραχάκια πατάτας</b> <i>Rack of lamb breaded in pistachio from Aegina with lamb joux sauce, poached pear and potatoes</i>	<b>38 €</b>
<b>Χοιρινή tomahawk με βραχάκια πατάτας και σως γιαουρτιού</b> <i>Pork tomahawk with potatoes and yogurt sauce</i>	<b>26 €</b>
<b>Φιλέτο κοτόπουλο sous vide με σαλάτα κινόα και dressing λάιμ</b> <i>Sous vide chicken fillet with quinoa salad and lime dressing</i>	<b>25 €</b>
<b>Φιλετάκια Black Angus παγιάρ με baby ρόκα, flakes παρμεζάνας και reduction από παλαιωμένο βαλσάμικο</b> <i>Black Angus fillets paillard with baby rocket, parmesan flakes and reduction from aged balsamic vinegar</i>	<b>37 €</b>
<b>Rib – eye με ψητά λαχανικά και bearnaise</b> <i>Rib – eye with grilled vegetables and bearnaise sauce</i>	<b>49 €</b>

## Επιδόρπια · Desserts

---

- Σπασμένο μιλφείγ με γλυκό του κουταλιού  
αγριοκέρασο και παγωτό βανίλια** **9 €**  
*Crushed mille feuille with wild cherry spoon sweet and  
vanilla ice cream*
- Μπακλαβάς Γιαννιώτικος με παγωτό καϊμάκι** **9 €**  
*Ioannina style baklava with kaimaki ice cream*
- Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό βανίλια** **9 €**  
*Chocolate soufflé with vanilla ice cream*
- Ντουέτο λευκής σοκολάτας / σοκολάτας γάλακτος με  
crumble βατόμουρο / γιαούρτι και σάλτσα από  
βατόμουρα** **9 €**  
*Duet milk / white chocolate with berry / yogurt crumble  
and berry sauce*

*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 traite 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.