

MENΟΥ

ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ 2€

Παρθένο ελαιόλαδο | Ανθός αλατιού

GARGARETTA SPREADS 8€

Τζατζίκι Αβοκάντο | Ταραμάς | Φάβα

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΤΑΡΤΑΡ 14€

Γραβιέρα Μήλου | Κάππαρη | Λιαστή Ντομάτα | Bearnaise τρούφας

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ 11€ *

Γεμιστή Ντομάτα | Τσαλαφούτι | Πούδρα Ελιάς | Χόρτα Εποχής

ΣΑΛΑΤΑ ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ 10€ *

Φρούτο Εποχής | Μαστέλο | Παστέλι Φυστίκι Αιγίνης

ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ 7,5€

Καρότο | Κόλιανδρος | Μαγιονέζα Τρούφας
+ Καραμανλίδικο Λουκάνικο 2€

ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ 10€ *

Καπνιστό Χέλι | Φάβα | Tapenade Πράσινης ελιάς | Καπαρόφυλλα

ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΤΥΡΙΟΥ 11€

Κρούστα Δημητριακών | Ξηροί Καρποί | Μαρμελάδα Ντομάτας

ΣΕΦΤΑΛΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 12€

Sweet Chili | Αρωματικό Γιαούρτι | Naan

ΜΟΥΣΑΚΑΣ 17€

Μοσχαρίσιο Μάγουλο | Ψητή Μελιτζάνα | Κρέμα Πατάτας | Καπνιστή Ντομάτα

ΑΡΝΙ 17 €

Ψινός Τραχανάς | Λαχανικά | Κρέμα Γιαουρτιού

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ 20€

Σελινόριζα | Χόρτα Εποχής | Φινόκιο | Γαλάκτωμα Ψαριού | Αυγοτάραχο

ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ 18€

Γαρίδες | Μαρμελάδα Φινόκιο | Nori | Σφέλα

ΤΥΡΙΑ

Συνοδεύονται με προζυμένιο ψωμί & chutney ντομάτας

Λαζαρέτο 50gr 4€ - 100gr 8€

Παλαιωμένη Γραβιέρα Ιθάκης

Αγκωνάρι 50gr 4,5€ - 100gr 9€

12 μηνών ωρίμανσης γραβιέρα Ολύμπου

Καπνιστή Γραβιέρα Κρήτης 50gr 4€ - 100gr 8€

ΓΛΥΚΑ

ΜΠΑΡΑ ΠΙΚΡΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ 6,5 €

με καραμέλα και σορμπέ φρούτα του δάσους

ΓΑΛΑΤΟΠΙΤΑ 6,5 €

με κρέμα κανέλας και παστέλι σουσαμιού

ΑΝΑΠΟΔΟ CHEESE CAKE 6,5 €

με καραμελωμένο μπισκότο καρύδας και passion fruit

 **vegetarian**  **lactose free**  **gluten free**

Αφρώδη

Amalia Brut (750ml), Κτήμα Τσέλεπου, Μοσχοφίλερο, Πελοπόννησος

Karanika Brut Rose, Κτήμα Καρανίκα, Ξινόμαυρο, Αμύνταιο



750ml



150ml

34

8

37

Λευκά

Semeli Μαντινεία, Κτήμα Semeli, Μοσχοφίλερο

25

6

Μερανύχτα, Κτήμα Γκόφα, Κυδωνίτσα, Νεμέα

32

8

Monarch, Hetero Wines, Sauvignon Blanc, Φθιώτιδα

34

8

Δάφνιος Λευκός, Οινοποιείο Δουλουφάκη, Βιδιανό, Κρήτη

25

6

Santorini, Κτήμα Μπουταρη, Ασύρτικο, Σαντορίνη

46

11,5

Logos Chardonnay, Ζαφειράκης, Τύρναβος

32

Rhombus Robola, Οινοποιείο Gentilini, Κεφαλονία

38

Σαββατιανό, Κτήμα Μυλωνά, Αττική

27

Πετρουλιανός, Αμπελώνες Βατίστα, Λακωνία

32

Ροζέ

Λημνιώνα Ροζέ, Ζαφειράκης, Τύρναβος

33

Mati Fortuna, Astir X, Merlot - Αγιωργίτικο, Πελοπόννησος

28

7,5

Διάνθος, Κτήμα Μπουτάρη, Ξινόμαυρο, Νάουσα

33

7

Κτήμα Μουσών '9' Ροζέ, Syrah-Μούχταρο, Βοιωτία

25

6

Gris de Nuit, Κτήμα Τσέλεπου, Μοσχοφίλερο, Αρκαδία

32

Ερυθρά

Καλή Ρίζα, Κυρ Γιάννη, Ξινόμαυρο, ΠΟΠ Αμύνταιο

36

8,5

Γη και Ουρανός, Αμπελώνες Θυμιοπουλος, Ξινόμαυρο, Νάουσα

40

Λημνιώνα Ερυθρό, Κτήμα Ζαφειράκη, Τύρναβος

46

Route 111, Οινοποιείο Τρουπή, Αγιωργίτικο - Μαυροδάφνη, Μαντινεία

40

9

Αυγουστιάτης, Κτήμα Μερκούρη, Ηλεία

40

Grande Cuvée, Κτήμα Σκούρα, Αγιωργίτικο, Νεμέα

48

Avantis Syrah, Εύβοια

29

7,5

Psithiros, Silva Δασκαλάκη, Merlot - Λιάτικο, Κρήτη

30

7,5

Cabernet Sauvignon, Κτήμα Χατζημιχάλη, Κοιλιάδα Αταλάντης, Φθιώτιδα

40

Επιδόρπια

Vinsanto (500ml), Κτήμα Αργυρού, ΠΟΠ Σαντορίνη

72

9,5 (60ml)

ΠΟΠ Samos Grand Cru (500ml), Μικρόρογο, Μοσχάτο

25

5 (60ml)

Αποστάγματα

Τσίπουρο με γλυκάνισο Τσιλιλή, 200ml Θεσσαλία, Αποσταγματοποιία Τσιλιλή

9

Τσίπουρο χωρίς γλυκάνισο Τσιλιλή, 200ml Θεσσαλία, Αποσταγματοποιία Τσιλιλή

9

Αγιωνερι, Παλαιωμένο Τσίπουρο Μετεώρων, Θεσσαλία, Αποσταγματοποιία Τσιλιλή

6(50ml)

Καζανιστό Ούζο, Χίος, Ποτοποιία Χίου Στουπάκη

6(50ml)

ΜΠΥΡΕΣ

NISSOS Pilsner Draft 400ml 5,5
NISSOS ALL DAY ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ (gluten-free) 330ml 6
NISSOS 7 ΜΠΟΦΟΡ 330ml 6,5
FIX ANEY 330ml 4

GARGARETTA COCKTAILS

Fizzy Garivaldi 9,5

Liqueur περγαμόντο Castro,
vodka Stolichnaya και Prosecco

Basilico Kallisperi 9

Bombay gin,
liqueur μαστίχας Homericon, tonic και βασιλικός

Zenzero Renti (Χωρίς Αλκοόλ) 6

Φυσικός χυμός αγγουριού,
φρέσκος χυμός λεμόνι, ginger και σόδα

CLASSIC COCKTAILS

Aperol Spritz 8
Campari Spritz 8,5
Old Fashioned 8,5
Daiquiri 8
Mojito 8
Margarita 9
Dry Martini 8
Whiskey Sour 8

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Coca Cola / Light / Zero 3
ΕΨΑ Πορτοκάλι / Γκαζόζα 3

Three Cents 200ml 4

Pink Grapefruit,
Ginger Beer Soda, Gentlemen's Soda

ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ & ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ

Ευνό Νερό Φλώρινας 750ml 4,5
Σουρωτή 250ml 2,5
Φυσικό Μεταλλικό Νερό ΖΑΓΟΡΙ 500ml 0,5 / 1L 2,5

ΚΑΦΕΣ

Προσθέστε γάλα σόγιας ή αμυγδάλου +0,30

Ελληνικός

Μονός 2,3 / Διπλός 3 / Με περγαμόντο 2,5

Espresso

Μονός 2,2 / Διπλός 3 / Macchiato 2,5
Con Panna 2,8 / Freddo 3

Cappuccino

Μονός 3 / Διπλός 3,7 / Freddo 3,7

Latte / Iced Latte 3,8

Καφές Φίλτρου 3,2

ΤΣΑΙ & ΒΟΤΑΝΑ

English Breakfast / Earl Grey / Πράσινο Τσάι 3,5
Jasmine Green Tea 3,5
Τσάι του βουνού / Λουίζα / Χαμομήλι / Μέντα 3,5

ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Ζεστή / Κρύα Σοκολάτα 3,7
Σοκολάτα Viennois 4
Σοκολάτα με πιπέρι cayenne 3,8

ΣΠΙΤΙΚΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ

Βυσσινάδα 3,5
Μαστίχα 'Υποβρύχιο' 3
Πορτοκάλι / Λεμονάδα 3,5
Λεμονάδα με μέλι και ginger 4
Χυμός από φρούτα εποχής 4,5

SMOOTHIES

Gargaretta 5

γάλα αμυγδάλου, μπανάνα, βρώμη,
μέλι και κανέλα

Pink Lady 5

γάλα, μήλο,
φράουλες και μπανάνα

Olakala 5

γάλα, μάνγκο, μήλο
και μπανάνα

MENU

SOURDOUGH BREAD 2€

Extra Virgin olive oil | Fleur de sel

GARGARETTA SPREADS 8€

Tzatziki Avocado | Tarama | Fava beans

BEEF TARTAR 14€

Milos Graviera Cheese | Caper | Sundried Tomatoes | Truffle Bearnaise

GREEK SALAD 11€ *

Stuffed tomato | Tsalafouti cheese | Olive powder | Seasonal greens

MIXED SALAD 10€ *

Seasonal fruits | Mastelo cheese | Pistachio

POTATO SALAD 7,5€

Carrot | Corriander | Truffle Mayo
+ Greek Sausage 2€

BRUSCHETTA 10€ *

Smoked Eel | Fava beans | Green olive Tapenade | Caper leaves

CHEESE CROQUETTES 11€

Cereal crust | Dried nuts | Tomato jam

CHICKEN SEFTALIA 12€

Sweet Chili | Scented yoghurt | Naan

MOUSSAKA 17€

Veal cheek | Baked aubergine | Potato cream | Smoked tomato

LAMB 17 €

Sour Trachana | Vegetables | Yoghurt Cream

FISH OF THE DAY 20€

Celeriac | Seasonal greens | Fennel | Fish cream | Bottarga

YIOUVETSI 18€

Shrimps | Fennel jam | Nori | Sfela cheese

CHEESE

Accompanied by sourdough bread & tomato chutney

Lazareto 50gr 4€ - 100gr 8€

Aged Graviera from Ithaca

Agonari Graviera from Olympus 50gr 4,5€ - 100gr 9€

12 month matured

Smoked Graviera from Crete 50gr 4€ - 100gr 8€

DESSERTS

BITTER CHOCOLATE BAR 6,5 €

with caramel and forest fruits sorbet

MILK PIE 6,5 €

with cinnamon cream and sesame seeds

UPSIDE DOWN CHEESECAKE 6,5 €

with caramelized coconut biscuit and passion fruit

 **vegetarian**  **lactose free**  **gluten free**

Sparkling

Amalia Brut (750ml), Tselepos, Moshofilero, Peloponnesse
Karanika Brut Rose, Karanikas Estate, Xinomavro, Amyndeo



34 **8**
37

White

Semeli Mantineaia, Semeli Estate, Moschofilero
Meranychta, Gofa Estate, Kydonitsa, Nemea
Monarch, Hetero Wines, Sauvignon Blanc, Fthiotida
Dafnios White, Douloufakis Winery, Vidiano, Crete
Santorini, Boutari Winery, Asyrtiko, Santorini
Logos Chardonnay, Domaine Zafeirakis, Tyrnavos
Rhombus Robola, Gentilini Estate, Cephalonia
Savvatiano, Mylonas Estate, Attiki
Petroulianos, Vatista Winery, Laconia

25 **6**
32 **8**
34 **8**
25 **6**
46 **11,5**
32
38
27
32

Rose

Limniona Rose, Domaine Zafeirakis, Tyrnavos
Mati Fortuna, Astir X, Merlot - Agiorgitiko, Peloponnesse
Dianthos, Boutari Winery, Xinomavro, Naousa
Muses Estate '9' Rose, Syrah - Mouhtaros, Viotia
Gris de Nuit, Tselepos Winery, Moshofilero, Arcadia

33
28 **7,5**
33 **7**
25 **6**
32

Red

Kali Riza, Kir Yianni, Xinomavro, P.D.O. Amyndeo
Gi kai Ouranos, Thymiopoulos Winery, Xinomavro, Naoussa
Route 111, Troupi Winery, Agiorgitiko - Mavrodafni, Mantineaia
Augoustiatis, Merkouri Estate, Ilia
Grande Cuvee, Skouras Estate, Agiorgitiko, Nemea
Limniona Red, Domaine Zafeirakis, Tyrnavos
Avantis Syrah, Evia
Psithiros, Silva Daskalaki, Merlot - Liatiko, Crete
Cabernet Sauvignon, Hatzimichali Estate, Atalanti Valley, Fthiotida

36 **8,5**
40
40 **9**
40
48
46
29 **7,5**
30 **7,5**
40

Sweet Wines

Vinsanto (500ml), Argiros Estate, P.D.O. Santorini
P.D.O. Samos Grand Cru (500ml), Mikrorogo Muscat

72 **9,5** (60ml)
25 **5** (60ml)

Distillates

Tsipouro with anise Tsilili, 200ml Thessaly, Tsililis Distillery
Tsipouro without anise Tsilili, 200ml Thessaly, Tsililis Distillery
Agioneri, Aged Tsipouro from Meteora, Thessaly, Tsililis Distillery
Kazanisto Ouzo, Chios, Distillery Stoupakis

9
9
6(50ml)
6(50ml)

BEERS

NISSOS Pilsner Draft 400ml 5,5
NISSOS ALL DAY BIO (gluten-free) 330ml 6
NISSOS 7 BOFOR (dark) 330ml 6,5
FIX ANEY alcohol-free 4

GARGARETTA COCKTAILS

Fizzy Garivaldi 9,5

Bergamont Castro liqueur,
vodka Stolichnaya and Prosecco

Basilico Kallisperi 9

Bombay gin,
Homericon Mastic liqueur, tonic και basil

Zenzero Renti (Alcohol-Free) 6

Freshly squeezed cucumber juice,
freshly squeezed lemon, ginger και soda

CLASSIC COCKTAILS

Aperol Spritz 8
Campari Spritz 8,5
Old Fashioned 8,5
Daiquiri 8
Mojito 8
Margarita 9
Dry Martini 8
Whiskey Sour 8

SOFT DRINKS

Coca Cola / Light / Zero 3
EPSA Orange / Lemon Soda 3
Three Cents 200ml 4
Pink Grapefruit,
Ginger Beer Soda, Gentlemen's Soda

MINERAL & SPARKLING WATER

Xino Nero Sparkling Water 750ml 4,5
Souroti sparkling water 250ml 2,5
Zagori Natural Mineral Water 500ml 0,5 / 1L 2,5

COFFEE

Add soya or almond milk +0,30

Greek Coffee

Single 2,3 / Double 3 / Bergamont Flavoured 2,5

Espresso

Single 2,2 / Double 3 / Macchiato 2,5
Con Panna 2,8 / Freddo 3

Cappuccino

Single 3 / Double 3,7 / Freddo 3,7

Latte / Iced Latte 3,8

Filter Coffee 3,2

TEA AND HERBAL TEA

English Breakfast / Earl Grey / Green Tea 3,5
Jasmine Green Tea 3,5
Mountain Tea / Verbena / Chamomile / Peppermint 3,5

CHOCOLATE

Hot / Cold Chocolate 3,7
Viennese Chocolate 4
Hot Chocolate with Cayenne Pepper 3,8

HOMEMADE JUICES & REFRESHMENTS

Sour Cherry Juice 3,5
`Submarine` Mastic
(a submerged spoonful of mastic resin fondant) 3
Orange Juice / Lemon Juice 3,5
Lemon Juice with honey and ginger 4
Seasonal fruit juice 4,5

SMOOTHIES

Gargaretta 5

almond milk, banana, oats,
honey and cinnamon

Pink Lady 5

milk, apple,
strawberry and banana

Olakala 5

milk, mango, apple
and banana