

€  
Καψαλιστό ψωμί με αλμυρό καλωσόρισμα  
& ελιές παραγωγής μας 1 / άτομο



### Φρέσκα & Ωμά

**Chevice Cocktail** 14  
Ψάρι ημέρας μαριναρισμένο με φρέσκα βότανα  
& cocktail φράουλα ούζο

**Carpaccio** 13  
Ψάρι ημέρας σε λεπτές φέτες με φιλέτα εσπεριδοειδών,  
βινεγκρέτε ρρούτων με άρωμα σόγιας

**Marine** 7  
Γαύρος μαρινάτος με χόρτα εποχής, φρέσκο ελαιόλαδο,  
ψητό σκόρδο, ξίδι σαμπάνιας, μυρωδικά, τομάτα  
& λάδι καυτερής πιπεριάς

**Beef Tartare** 14  
Φρεσκοκομμένο βιολογικό μοσχάρι με μυρωδικά,  
πικλές κολλοκυθάκια & πέρλες μουστάρδας



### Ορεκτικά

**Υφές** 5.5  
Ποικιλία γευστικών υφών (τζατζίκι, τυροκαυτερή, καπνιστή  
μελιτζανοσαλάτα, mousse ταραμά

**Λαχανοντοημάδες** 10.5  
Με γέμιση γαρίδας, ρύζι, φρέσκα βότανα & κρέμα  
λεμονιού αρωματισμένη με φινόκιο

**Κολοκυθάκια Sticks** 5.5  
Τηγανιτά φρέσκα κολοκυθάκια

**Λουκουμάδες** 7  
Με χαλούμι, φέτα, δυόσμο & σπιτικό γλυκό ντοματάκι

**Χορτόπιτα** 7  
Τσιγαριαστά χόρτα εποχής με φρέσκα μυρωδικά,  
φέτα & χειροποίητη φύλλο τραχανά

**Σαγανάκι Γαρίδες \*** 11.5  
Γαρίδες με φρέσκια τομάτα, σάλτσα καραβίδας,  
κρέμα φέτας με μελάνι σουπιάς

**Φρικασέ Μανιταριών** 8  
Φρέσκα μανιτάρια με χόρτα εποχής, μυρωδικά,  
κρέμα λεμονιού & αέρα μοσχολέμονου

**Καλαμαράκια \*** 10.5  
Τηγανιτά καλαμαράκια σε κρούστα καλαμποκιού,  
mousse ταραμά & κράκερ με μελάνι σουπιάς

**Χταπόδι και φάβα** 12.5  
Χταποδάκι σχάρας με διχρωμία φάβας με παντζάρι,  
πικλές κρεμμυδιού & φρέσκια ρίγανη



### Σαλάτες

**El Greco** 9  
Μαριναρισμένη τομάτα με οξυμέλι, παρθένο ελαιόλαδο,  
σπαγγέτι αγγουριού, μεσηπνιακή κόπαρη, ρόκα,  
κρεμμυδάκι πίκλα, πούδρα ελιάς, φέτα ψητή

**Figgy** 10  
Ανάμεικτα φρεσκοκομμένα σαλατικά, σύκο,  
φιλέτα πορτοκαλιού, παστέλι από αμύγδαλο, ψητή  
σφέλα Μεσσηνίας & βινεγκρέτ βαλσάμικου με σύκο

**Messinian** 10.5  
Μαρούλια από τον κήπο μας, σύγκλινο Μάνης,  
ψητά κολοκυθάκια & πιπεριές, ταλαγάνι σχάρας, λαλάγγια,  
dressing λεμονοθύμαρου

**Κουλούρι** 8.5  
Φρεσκοκομμένη τομάτα από τον κήπο μας με φρέσκα  
μυρωδικά, κρεμμυδάκι πίκλα, παρθένο ελαιόλαδο  
Μεσσηνίας & σπιτική άρμη



### Ζυμαρικά & Ριζότο

**Trifolati** 12  
Risotto με άγρια μανιτάρια Ταυγέτου, φρέσκα μυρωδικά  
& κρέμα τρούφας

**Raella** 15  
Risotto με μύδια\*, γαρίδες\*, χωριάτικο λουκάνικο,  
κρόκο Κοζάνης & πούδρα Chorizo

**Messinian Carbonara** 9.5  
Σκιουφικτό με καπνιστό σύγκλινο Μάνης,  
fondue ελληνικών τυριών, τρίμμα παστού κρόκου

**Chicken Broccoli** 9.5  
Πέννες κοτόπουλο με μπουκετάκια μπρόκολο,  
τοματίνια & κρέμα εστραγκόν

**Shrimp & Crab** 15.5  
Linguine με γαρίδες\*, καβούρι\*, σάλτσα Αμερικάν,  
φρέσκα μυρωδικά & κρεμολάντα σπεριδοειδών

\* κατεψυγμένα/frozen

Στις παρασκευές χρησιμοποιούμε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Μεσσηνίας.  
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δε  
λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη/τιμολόγιο).

Αγορανομικός υπεύθυνος Βασίλης Παυλόπουλος

We only use Messinian extra virgin olive oil in our cooking  
The customer is not obliged to pay if the notice of payment has  
not been received.

General Manager: Vasilis Pavlopoulos