

€  
Προζυμένιο ψωμί με αρωματικό ελαιόλαδο  
και ελιές παραγωγής μας 2 / άτομο



### Φρέσκα & Ωμά

**Ceviche Cocktail** 14,5  
Ψάρι ημέρας μαριναρισμένο με φρέσκα βότανα,  
cocktail φρούτλα και ούζο

**Carpaccio** 14  
Ψάρι ημέρας σε λεπτές φέτες με φιλέτα εσπεριδοειδών,  
βινεγκρέτ φρούτων με άρωμα σόγιας

**Beef Carpaccio** 15,5  
Φιλέτο μόσχου σε λεπτές φέτες ,μαγιονέζα  
από confit λεμόνι, ραπανακι, πούδρα λουκάνικου,  
λεμονοθυμαρο, κράκερ παλαιωμένης γραβιέρας



### Ορεκτικά

**Υφές** 6,5  
Ποικιλία γευστικών υφών (τζατζίκι, τυροκαυτερή, καπνιστή  
μελιτζανοσαλάτα, mousse ταραμά)

**Κολοκυθάκια** 6  
Τηγανιτά φρέσκα κολοκυθάκια με κρέμα πρόβειου  
γιαουρτιού

**Λαχανοντοημάδες** 11  
Με γέμιση γαρίδας, ρύζι, φρέσκα βότανα και κρέμα  
λεμονιού αρωματισμένη με φινόκιο

**Λουκουμάδες** 8  
Με χαλούμι, φέτα, δυόσμο & σπιτικό γλυκό τοματάκι

**Φρικασέ Μανιταριών** 8,5  
Φρέσκα μανιτάρια με χόρτα εποχής, μυρωδικά,  
κρέμα λεμονιού & αέρα μοσχολέμονου

**Καλαμαράκια \*** 13  
Τηγανιτά καλαμαράκια\* σε κρούστα καλαμποκάλευρου,  
mousse ταραμά & κράκερ από μελάνι σουπιάς

**Χταπόδι\* και φάβα** 14  
Χταποδάκι σχάρας με διχρωμία φάβας με παντζάρι,  
πίκλες κρεμμυδιού & φρέσκια ρίγανη



### Σαλάτες

**El Greco** 9.5  
Μαριναρισμένη τομάτα με οξιμέλι, παρθένο ελαιόλαδο,  
σπαγγέτι αγγουριού, μεσσηνιακή κάπαρη, ρόκα,  
κρεμμυδάκι πίκλα, πούδρα ελιάς, φέτα ψητή

**Figgy** 11.5  
Ανάμεικτα φρεσκοκομμένα σαλατικά, σύκο,  
φιλέτα πορτοκαλιού, παστέλι από αμύγδαλο, ψητό Μανούρι  
& βινεγκρέτ βαλσάμικου με σύκο

**Καβουροσαλάτα** 14.5  
Καβούρι ψύχα με λαχανικά εποχής, spicy Mayo, τζεφ  
σαγκουίνι, φρέσκα μυρωδικά

**Messinian** 11,5  
Μαρούλια απο τον κήπο μας, σύγκλινο Μάνης, ψητά  
κολοκυθάκια και πιπεριές, ταλαγάνι σχάρας, λαλάγγια,  
dressing λεμονοθύμαρου

**Κοφτή** 6,5  
Τομάτα από τον κήπο μας με σπιτική άρμη,  
παρθένο ελαιόλαδο και πούδρα ελιάς



### Ζυμαρικά & Ριζότο

**Trifolati** 13,5  
Risotto με άγρια μανιτάρια Ταυγέτου, φρέσκα μυρωδικά  
& κρέμα τρούφας

**“Σαν γεμιστά”** 14.5  
Risotto με λαχανικά εποχής, φρέσκα μυρωδικά,  
αφρός φέτα

**Messinian Carbonara** 11  
Σκιουφιχτά με καπνιστό σύγκλινο Μάνης,  
fondue ελληνικών τυριών, τρίμμα παστού κρόκου

**Chicken Broccoli** 10.5  
Πέννες κοτόπουλο με μπουκετάκια μπρόκολο,  
τοματίνια & κρέμα εστραγκόν

**Shrimp & Crab** 16,5  
Linguine με γαρίδες\*, καβούρι\*, σάλτσα Αμερικέν,  
φρέσκα μυρωδικά & κρεμολάντα εσπεριδοειδών



### Greek Modern

**Σουπιό Σπανάκι** 15  
Σουπιές με ποντιακό kous kous, σπανάκι με μοσχοκάρυδο  
& σάλτσα κρεμμυδιού

**“Μουσακάς”** 15,5  
Μοσχαρίσια μάγουλα σιγομαγειρεμένα στον ξυλόφουρνο  
με μπεσαμέλι τρούφας & τσιπς λαχανικών

**Κοκοράκι Τσιουχτή** 16  
Μπαλοτίνα Κοκοράκι με σάλτσα καπνιστής τομάτας,  
πιγκουίνι με καμμένο βούτυρο και μυζήθρα,  
φρέσκες τηγανιτές πατάτες

**Αρνί Αγκινάρατο** 16.5  
Σιγομαγειρεμένο αρνί γάλακτος με κρέμα σελινόριζας,  
τηγανιτή baby αγκινάρα, κρέμα αυγολέμονο