

## Starters

|   |       |
|---|-------|
| <i>Soup of the day</i>  | 4.00  |
| <i>Garlic mushrooms in wine sauce</i>   | 6.00  |
| <i>Focaccia with Mozzarella cheese and aromatic butter</i>  | 4.00  |
| <i>Roast Vegetables with parmesan and sweet balsamic cream</i>  | 6.00  |
| <i>Grilled Manouri (goat) cheese with Mango chutney and Tomato – Apple chutney</i>                    | 6.00  |
| <i>Dish of fried cheese with honey and sesame seeds</i>   | 6.00  |
| <i>Zucchini balls in aromatic sauce with yogurt, honey and ginger</i>                                 | 6.00  |
| <i>Grilled Village sausages with fresh lemon, cherry tomatoes and green salad</i>                     | 8.00  |
| <i>Prawns Ouzo with vegetables and ouzo</i>   | 12.00 |
| <i>French fries</i>   | 3.00  |
| <b>Risotto</b>  |       |
| <i>Fresh mushrooms, truffle oil and parmesan flakes</i>   | 15.00 |
| <i>Smoked Siglino &amp; Chicken fillets with cream and parmesan, flavored with saffron</i>            | 15.00 |
| <i>Fresh Prawns with aromatic spices &amp; herbs, flavored with sweet white wine “Samos Vin Doux”</i> | 16.00 |

## Salads

|  |      |
|--|------|
| <i>Green mixed with spinach, rocket, raisins, sesame seeds, cherry tomatoes, parmesan, balsamic and honey dressing, in a roasted tortilla nest</i>         | 8.50 |
| <i>Green aromatic with grilled Manouri (goat) cheese, sesame seed candy, iceberg, radicchio, rocket, cherry tomatoes and aromatic fruit vinaigrette</i>    | 9.00 |
| <i>Green Colorful with grilled prosciutto, avocado, iceberg, pomegranate, Chinese cabbage, radicchio, parmesan, garlic crouton &amp; lemon vinaigrette</i> | 9.00 |

## Pasta

|   |       |
|---|-------|
| <i>Spaghetti Carbonara with smoked bacon, cream and parmesan</i>  | 14.00 |
| <i>Spaghetti Prosciutto &amp; Rucola with fresh rocket leaves, slices of prosciutto in creamy sauce with parmesan</i> | 14.00 |
| <i>Rigatoni Chicken fillets with cherry tomatoes, sweet paprika and gruyere, in tomato and cream sauce</i>            | 14.00 |
| <i>Rigatoni Smoked Ham, mushrooms, peppers, herbs and spices in creamy sauce</i>                                      | 14.00 |
| <i>Rigatoni Chicken &amp; Shrimps with chicken fillets, shrimps and vodka, in tomato and cream sauce</i>              | 16.00 |
| <i>Ravioli Spinach &amp; Ricotta cheese with mushrooms, spinach, ricotta soft cream cheese and parmesan</i>           | 16.00 |
| <i>Linguini Beef fillets with slices of beef fillets, cherry tomatoes, peppers, red wine and herbs</i>                | 16.00 |
| <i>Linguini “Marinara” with fresh prawns, vongole, colorful vegetables, garlic and herbs in white wine sauce</i>      | 17.50 |

## Main dishes

|   |       |
|---|-------|
| <i>Grilled Chicken fillet with lemon, vanilla glaze and roast seasonal vegetables</i>                   | 14.00 |
| <i>Chicken fillet Orange, grilled, in aromatic orange juice sauce with honey, mustard and mushrooms</i> | 14.00 |
| <i>Chicken fillet “Napoleon” with grilled Manouri cheese, semi dried tomatoes &amp; basil pesto</i>     | 14.00 |
| <i>Chicken fillets with Honey, Sesame seeds, soya sauce, roast vegetables and aromatic basmati rice</i> | 14.00 |
| <i>Grilled Pork steak with fresh lemon &amp; potatoes</i>   | 13.00 |
| <i>Grilled Pork steak in Barbeque sauce with smoked paprika and herbs</i>                               | 13.00 |
| <i>Pork fillets grilled with fresh mushrooms and colorful peppers, in creamy sauce</i>                  | 14.50 |
| <i>Pork fillets with grilled Haloumi cheese, dark mushrooms and thyme, in white wine sauce</i>          | 14.50 |
| <i>Pork fillets “Marsala” grilled, in aromatic red wine sauce</i>                                       | 14.50 |
| <i>Pork fillets Caramelized Onions, grilled, in a sauce of sweet balsamic cream with baby onions</i>    | 14.50 |
| <i>Beef fillet grilled with fresh lemon and roast vegetables</i>  | 26.00 |
| <i>Beef fillet Rum grilled, in dark Rum and Cream sauce</i>   | 26.00 |
| <i>Beef fillet Pepper in spicy pepper cream sauce</i>   | 26.00 |
| <i>Salmon fillet grilled, in crust of aromatic herbs and spices, with fresh lemon and vegetables</i>    | 17.00 |

## White wine

|  |       |
|--|-------|
| <i>Moshofilero Repanis</i>                               | 21.00 |
| <i>(Moshofilero) 750ml</i>                               |       |
| <i>Gold Leon Lazaridis</i>                               | 23.00 |
| <i>(Chardonnay) 750ml</i>                                |       |
| <i>Codex Zaharioudakis</i>                               | 24.00 |
| <i>(Asirtiko, Moschato) 750ml</i>                        |       |
| <i>Ktima Vivlia Chora</i>                                | 28.00 |
| <i>(Sauvignon Blanc, Asirtiko) 750ml</i>                 |       |
| <i>Thema Pavlidis</i>                                    | 28.00 |
| <i>(Sauvignon Blanc) 750ml</i>                           |       |
| <i>Chateau Julia Lazaridis (Chardonnay) 750ml</i>        | 28.00 |
| <i>Paranga Boutaris (Roditis) 750ml</i>                  | 24.00 |
| <i>Moi Je M'en Fous Karamitros</i>                       | 24.00 |
| <i>(Malagouzia) 750ml</i>                                |       |
| <i>Pinot Grigio 750ml</i>                                | 22.00 |
| <i>Prosecco – Moscato d'Asti 750ml</i>                   | 21.00 |
| <i>Solomos Verdea Dry – Melitis Med.Sweet 750ml</i>      | 14.00 |
| <i>House white wine</i> <i>1/2l</i> 7.50 <i>1L</i> 15.00 |       |

## Rose wine

|   |       |
|---|-------|
| <i>Ktima Karipidis Sangiovese 750ml</i>                 | 24.00 |
| <i>Moi Je M'en Fous Karamitros 750ml</i>                | 24.00 |
| <i>Rose Demi Sec Solomos 750ml</i>                      | 16.00 |
| <i>House rose wine</i> <i>1/2l</i> 7.50 <i>1L</i> 15.00 |       |

## Red wine

|  |       |
|--|-------|
| <i>Leon Lazaridis (Cabernet) 750ml</i>                 | 26.00 |
| <i>Codex Zaxarouδιákns 750ml</i>                       | 26.00 |
| <i>(Syrah, Kotsifali)</i>                              |       |
| <i>Thema Pavlidis 750ml</i>                            | 30.00 |
| <i>(Syrah, Agiorgitiko)</i>                            |       |
| <i>Ktima Mouson "9" 750ml</i>                          | 26.00 |
| <i>(Merlot, Cabernet)</i>                              |       |
| <i>Paranga Boutaris 750ml</i>                          | 26.00 |
| <i>(Syrah, Merlot, Xinomauro)</i>                      |       |
| <i>Moi Je M'en Fous Karamitros 750ml</i>               | 26.00 |
| <i>(Limnionas)</i>                                     |       |
| <i>Chianti 750ml</i>                                   | 22.00 |
| <i>Amoudi Dry Solomos</i>                              | 18.00 |
| <i>Melitis Med. Sweet Solomos 750ml</i>                | 18.00 |
| <i>House red wine</i> <i>1/2l</i> 7.50 <i>1L</i> 15.00 |       |



## Ορεκτικά

|   |       |
|---|-------|
| <i>Βελουτέ Σούπα ημέρας</i>   | 4.00  |
| <i>Focaccia με μοτσαρέλλα και βούτυρο μυρωδικών</i>   | 4.00  |
| <i>Μανιάρια σκορδάτα σε σάλτσα λευκού κρασιού</i>   | 6.00  |
| <i>Ψητά Λαχανικά εποχής με φλέικς παρμεζάνας και γλυκό βαλσάμικο</i>                              | 6.00  |
| <i>Ψητό Μανούρι στη σάρα με chutney Mango και chutney Ντομάτα, Μήλο</i>                           | 6.00  |
| <i>Σαγανάκι με μέλι και σουσάμι σε φύλλο κρούστας</i>   | 6.00  |
| <i>Κολοκυθοκεφτέδες σε σάλτσα με γιαούρτι, μέλι και τζίνιζερ</i>                                  | 6.00  |
| <i>Λουκάνικα χωριάτικα ψητά στη σάρα με λεμόνι και ρίγανη</i>                                     | 8.00  |
| <i>Γαρίδες ούζο με σωτέ λαχανικά εποχής, αρωματισμένες με ούζο</i>                                | 12.00 |
| <i>Τηγανιές πατάτες</i>   | 3.00  |
| <b>Ριζότο</b>   |       |
| <i>Μανιάρια, Λάδι τρούφας και φλοίδες παρμεζάνας</i>  | 15.00 |
| <i>Καπνιστό Σύγλινο &amp; φιλετάκια κοτόπουλο με κρέμα &amp; παρμεζάνα αρωματισμένο με σαφράν</i> | 15.00 |
| <i>Γαρίδες με λευκό γλυκό κρασί Samos Vin Doux</i>  | 16.00 |

## Σαλάτες

|   |      |
|---|------|
| <i>Πράσινη ανάμεικτη με σπανάκι, ρόκα, σταφίδες, σουσάμι, νιομαϊνία, παρμεζάνα, ντρέσινγκ βαλσάμικο και μέλι, σε ψητή φωλιά τορτίγιας</i>         | 8.50 |
| <i>Πράσινη αρωματική με ψητό Μανούρι, πασιέλι μελιού, iceberg, ραντίσιο, κινέζικο λάχανο, νιομαϊνία, ρόκα και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών</i>         | 9.00 |
| <i>Πράσινη πολύχρωμη με ψητό προσούτο, αβοκάντο, ρόδι, iceberg, ραντίσιο, φλοίδες παρμεζάνας, κρουτόν σκόρδου και βινεγκρέτ ελαιόλαδο, λεμόνι</i> | 9.00 |

## Ζυμαρικά

|   |       |
|---|-------|
| <i>Σπαγγέτι Καρμπονάρα με καπνιστό μπέικον, σε ελαφριά σάλτσα κρέμας και παρμεζάνας</i>                                   | 14.00 |
| <i>Σπαγγέτι Προσούτο &amp; Ρόκα σε αρωματική σάλτσα κρέμας και παρμεζάνας</i>   | 14.00 |
| <i>Ριγκατόνι Φιλετάκια κοτόπουλο με νιομαϊνία, γλυκιά πάπρικα και γραβιέρα, σε σάλτσα νιομάτας &amp; κρέμας</i>           | 14.00 |
| <i>Ριγκατόνι Καπνιστό Σύγλινο, μανιάρια, πιπεριές, κρέμα, βότανα και μυρωδικά</i>   | 14.00 |
| <i>Ριγκατόνι Γαρίδες &amp; κοτόπουλο, με φρέσκιες γαρίδες, φιλετάκια κοτόπουλο, βότικα, σε σάλτσα νιομάτας και κρέμας</i> | 16.00 |
| <i>Ραβιόλι Σπανάκι, ρικότα με μανιάρια, γέμιση με απαλό τυρί κρέμα ρικότα, σπανάκι, παρμεζάνα και κρέμα</i>               | 16.00 |
| <i>Λιγκουίνι Φιλετάκια μοσχάρι με νιομαϊνία, πιπεριές, κόκκινο κρασί, βότανα &amp; μυρωδικά</i>                           | 16.00 |
| <i>Λιγκουίνι "Μαρινάρα" με φρέσκιες γαρίδες και βόνγκολες, πολύχρωμα λαχανικά και σκόρδο σε σάλτσα λευκού κρασιού</i>     | 17.50 |

## Κυρίως πιάτα

|   |       |
|---|-------|
| <i>Κοτόπουλο φιλέτο σάρας με γλάσο λεμόνι, φρέσκια βανίλια και ψητά λαχανικά εποχής</i>                     | 14.00 |
| <i>Κοτόπουλο Πορτοκάλι ψητό στη σάρα, σε απαλή σάλτσα πορτοκαλιού με μέλι, μουστάρδα &amp; μανιάρια</i>     | 14.00 |
| <i>Κοτόπουλο φιλέτο σάρας "Napoleon", με ψητό Μανούρι, νιομαϊνία κονφί, αρωματισμένο με πέστο βασιλικού</i> | 14.00 |
| <i>Φιλετάκια κοτόπουλο με μέλι, σουσάμι και σόγια, με λαχανικά εποχής &amp; αρωματισμένο ρύζι Basmati</i>   | 14.00 |
| <i>Χοιρινή μπριζόλα σάρας με φρέσκο λεμόνι, baby πατάτες φούρνου η φρέσκιες τηγ. πατάτες</i>                | 13.00 |
| <i>Χοιρινή μπριζόλα ψητή στη σάρα, σε σάλτσα BBQ, με καπνιστή πάπρικα και μυρωδικά</i>                      | 13.00 |
| <i>Χοιρινά φιλετίνα σάρας με μανιάρια και πολύχρωμες πιπεριές σε σάλτσα κρέμας</i>                          | 14.50 |
| <i>Χοιρινά φιλετίνα σάρας με ψητό χαλούμι, μανιάρια πλευρότους και θυμάρι, σε σάλτσα λευκού κρασιού</i>     | 14.50 |
| <i>Χοιρινά φιλετίνα σάρας με Καραμελωμένα Κρεμμύδια, σε σάλτσα γλυκού βαλσάμικου και baby κρεμμυδιών</i>    | 14.50 |
| <i>Χοιρινά φιλετίνα "Marsala" ψητά στη σάρα, σε σάλτσα αρωματικού κόκκινου κρασιού</i>                      | 14.50 |
| <i>Φιλέτο μοσχάρι με φρέσκο λεμόνι &amp; ψητά λαχανικά</i>  | 26.00 |
| <i>Φιλέτο μοσχάρι με Μαύρο Ρούμι και Κρέμα</i>  | 26.00 |
| <i>Φιλέτο Μοσχάρι Πιπεράτο, σε πικάντικη σάλτσα κρέμας</i>  | 26.00 |
| <i>Φιλέτο Σολομού σάρας σε κρούστα βοτάνων και μυρωδικών, με φρέσκο λεμόνι και ψητά λαχανικά</i>            | 17.00 |

## Λευκό κρασί

Μοσχοφίλερο Ρεπάνη 750ml

(Μοσχοφίλερο, Ροδίτης)

Χρυσός Λέων Λαζαρίδη 750ml

(Chardonnay)

Codex Ζαχαριουδάκης 750ml

(Ασύρτικο, Μοσχάτο)

Κτήμα Βίβλια Χώρα 750ml

(Ασύρτικο, Sauv. Blanc)

Θέμα Παυλίδη 750ml

(Ασύρτικο, Sauv. Blanc)

Chateau Julia Λαζαρίδη 750ml

(Chardonnay)

Παράγκα Κυρ Γιάννη 750ml (Ροδίτης)

Moi Je M'en Fous Καραμήτρον 750ml

(Μαλαγουζιά)

Pinot Grigio 750ml (Pinot Grigio)

Prosecco - Moscato D'Asti 750ml

Verdea Dry - Melitis Med. Sweet Solomos

Λευκό 1/2l 7.50 1L 15.00

## Ροζέ κρασί

Κτήμα Καρυπίδη Sangiovese 750ml

Moi Je M'en Fous Καραμήτρον 750ml

Demi Sec Solomos 750ml

Ροζέ 1/2l 7.50 1L 15.00

## Κόκκινο κρασί

Χρυσός Λέων Λαζαρίδη 750ml

(Cabernet)

Codex Ζαχαρουδιάκης 750ml

(Syrah, Kotsifali)

Θέμα Παυλίδη 750ml

(Αγιωργίτικο, Syrah)

Κτήμα Μουσών «9» 750ml

(Merlot, Cabernet)

Παράγκα Κυρ Γιάννη 750ml

(Ξινόμαυρο, Syrah, Merlot)

Moi Je M'en Fous Καραμήτρον 750ml

(Λημνιώνας)

Chianti 750ml

Amoudi Solomos 750ml

Melitis Medium Sweet Solomos 750ml

Κόκκινο 1/2l 7.50 1L 15.00

