



on the verandah

Contemporary Greek Bistro



## Καλωσόρισμα | Welcome

Αφρώδης οίνος & καναπεδάκια | *Sparkling Wine & Canapés*

## Σαλάτα | Salad

Μαριναρισμένα ντοματίνια με φράουλα, baby ρόκα, αβοκάντο και κινόα  
*Marinated cherry tomatoes with strawberries, baby rocket, avocado and quinoa*

## Ορεκτικά (στη μέση του τραπέζιού) | Appetisers (served on table)

Ταρτάρ από μοσχαράκι γάλακτος, με λιαστή ντομάτα,  
φουντούκι, κάπαρη και παρμεζάνα  
*Veal tartare with sun-dried tomatoes, hazelnuts, capers and parmesan*

Μανιτάρια ραγού με φρέσκια τρούφα και κατσικίσιο τυρί  
*Mushroom ragout with fresh truffles and goat's cheese*

Τραγανά λαυράκια με βασιλικό, μαρμελάδα ντομάτας και αγιολί  
*Crispy sea bass with basil, tomato marmalade and aioli*

Γαρίδες γιουβέτσι με γλυκό κρασί Σάμου  
*Prawn "giouvetsi" with sweet wine from Samos*

## Κυρίως Πιάτο | Main Course

Μοσχαρίσιο φιλέτο με τερίνα πατάτας, πουρέ καρότου  
και σάλτσα αρωματισμένη με θυμάρι  
*Beef fillet with potato terrine, pureed carrot and thyme flavoured sauce*

## Γλυκό | Dessert

Choco - Passion | *Choco - Passion*

## Κρασιά | Wines

Λευκό | *White: Sauvignon Blanc, Κτήμα Καριπίδη | Sauvignon Blanc, Karipidis Estate*

Ροζέ | *Rosé: Sangiovese, Κτήμα Καριπίδη | Sangiovese, Karipidis Estate*

Ερυθρό | *Red: Merlot, Κτήμα Καριπίδη | Merlot, Karipidis Estate*

---

## €120 / άτομο | person

Συμπεριλαμβάνεται η κατανάλωση κρασιού, αναψυκτικών και νερού  
*Price includes wine, refreshments and water*