



Tasting Menu

'Thalassa' / Θάλασσα 75 €

Fish Ceviche 'Marinato' / Μαρινάτο

marinated fish, tomato seeds, crispy wheat, green pea, tarragon, mackerel caviar roe
ψάρι μαρινάτο, καρδιά ντομάτας, τραγανό σιτάρι, αρακάς, εστραγκόν, χαβιάρι κολιού

Crayfish 'Karvouno' / Καραβίδα λάδι κάρβουνο

carrot olive oil puree, cracker, crayfish bisque sauce
πουρές καρότου ελαιόλαδου, κράκερ, μπισκ караβίδας

Sea bass 'Fuskes' / Λαυράκι

preserved fish roe, beetroot, airbag potato, parsley velute
ταραμάς από φούσκες, παντζάρι, airbag πατατα, βελουτέ μαϊντανού

'Fontaniera' / Φοντανιέρα

kadaif pastry, fluid gel raspberry, soy milk, spearmint, coconut blueberry sorbet
κανταΐφι, τζελ βατόμουρο, γάλα σόγιας, δυόσμος, σορμπέ καρύδα μύρτιλο

Wine Pairings / 35€

(3*75ml, 1*30ml)

Tasting Menu

'Fauna' / Πανίδα 75 €

Beef tartar 'Giapraki' / Μοσχαρίσιο ταρτάρ γιαπράκι

wine leaf velute, rice touille, yogurt 24h
βελουτέ αμπελόφυλλο, τουίγ ρυζιού, γιαούρτι 24 ωρών

Mushrooms 'Manites' / Μανίτες

earth, 'koukoumaria' mushrooms, chanterelle, 'pitia', mushroom stew
γη, κουκουμάρια, κανθαρέλλες, πιτιά, σιφάδο μανιταριών

Lamb 'Kiapari' / Αρνί Κιαπάπι

lamb picanha, 'xerohimisi' onion, potatoes with 'staka' butter, cumin sauce
πικάνια αρνιού, ξεροχύμιση, πατάτες με στάκα, σάλτσα μακριάς μυρωδιάς

'Melekouni' / Μελεκούνι

sesame, bitter almond cream monte ganache, orange, hibiscus, pollen ice cream
σουσάμι, πικραμύγδαλο, πορτοκάλι, ιβίσκος, παγωτό γύρη

Wine Pairings / 35€

(3*75ml, 1*30ml)



Tasting Menu

'Flora' / Χλωρίδα 60 €

Rhodian oil pita with 'Horta' / Λαδόπιτα με χόρτα *ℓ* ○

homemade local pastry, greens, burnt onion, herbal sauce
χειροποίητη λαδόπιτα, χόρτα, καμμένο κρεμμύδι, σάλτσα μυρωδικών

'Bostani' / Μποστάνι *ℓ* ○

seasonal vegetables, tsipouro, miso, pine nut, tomato
λαχανικά εποχής, τσίπουρο, miso, κουκουνάρι, ντομάτα

Lasagne with mushrooms 'Pastachiouta' / Πασταχιούταμανιταριών *ℓ*

handmade pasta, tomato sauce, 'arseniko Naxos', truffle
χειροποίητα ζυμαρικά, σάλτσα ντομάτας, αρσενικό Νάξου, τρούφα

Chocolate 'Sykomaida' / Σοκολάτα με συκομαίδα *ℓ*

Chocolate cinnamon infused, figs, pistachio sponge, fig leaf ice cream
σοκολάτας κανέλας, σύκο, σφουγγάρι φυστίκι, παγωτό φύλλα συκιάς

Wine Pairings / 35€

(3*75ml, 1*30ml)



Bar Menu / Μπαρ Μενού

(Finger food / με το χέρι)

Oyster 'Ouzo' / Στρείδι

cucumber, preserved lemon, strawberry relish, ouzo foam
αγγούρι, παστό λεμόνι, τουρσί φράουλας, αφρός ούζο

7€

Cheese platter / Ποικιλία Τυριών

Produced by small Greek farms, served with homemade jam and crisps
Από μικρούς Έλληνες παραγωγούς, σερβίρεται με σπιτική μαρμελάδα και κριτσίνια

16€

Cold Cuts Platter / Ποικιλία αλλαντικών

Produced by small greek farms, served with marinated cherry tomatoes and Rhodian capers
Από μικρούς Έλληνες παραγωγούς, σερβίρεται με μαριναρισμένα ντοματίνια και κάπαρη Ρόδου

16€

Mushroom Platter / Ποικιλία Μανιταριών

Produced by small greek farms
Από μικρούς Έλληνες παραγωγούς

16€

Artimata / Αρτούματα

(Bread & dips / Ψωμί & αλοιφές)

'Artos' / Άρτος

homemade bread variety, extra virgin olive oil, sea salt blossom
ποικιλία σπιτικού ψωμιού, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, ανθός αλατιού

per person 4€

Buttermilk 'Tzatziki' / Βουτυρόγαλο

homemade yogurt, pickled cucumber
σπιτικό γιαούρτι, πίκλα αγγουριού

7€

Hummus 'Revythada' / Ρεβυθάδα

chickpeas, tahini, turmeric, cumin
ταχίνι, κουρκουμάς, κύμινο

7€

'Tarama' / Ταραμάς



smoked herring, bottarga
καπνιστή ρέγγα, αυγοτάραχο

9€



Kalesmata / Καλέσματα

{ Starters / Ορεκτικά }

Rhodian oil pita with ‘Horta’ / Λαδόπιτα με χόρτα   **14€**


homemade local pastry, greens, burnt onion, herbal sauce
χειροποίητη λαδόπιτα, χόρτα, καμμένο κρεμμύδι, σάλτσα μυρωδικών

Fish Ceviche ‘Marinato’ / Μαρινάτο  **16€**

marinated fish, tomato seeds, crispy wheat, green pea, tarragon, mackerel caviar roe
ψάρι μαρινάτο, καρδιά ντομάτας, τραγανό σιτάρι, αρακάς, εστραγκόν, χαβιάρι κολιού

Beef tartar ‘Giapraki’ / Μοσχαρίσιο ταρτάρ γιαπράκι   **18€**

wine leaf velute, rice touille, yogurt 24h
βελουτέ αμπελόφυλλο, τουίγ ρυζιού, γιαούρτι 24 ωρών

Mushrooms ‘Manites’ / Μανίτες   **21€**

earth, ‘koukoumaria’ mushrooms, chanterelle, ‘pitia’, mushroom stew
γη, κουκουμάρια, κανθαρέλλες, πιτιά, σιφάδο μανιταριών

Crayfish ‘Karvouno’ / Καραβίδα λάδι κάρβουνο **23€**

carrot olive oil puree, cracker, crayfish bisque sauce
πουρές καρότου ελαιόλαδου, κράκερ, μπισκ караβίδας

Salades / Σαλάδες

{ Salads / Σαλάτες }

Horiatiki ‘Salas’ / Χωριάτικη Σαλάς  **14€**

barley rusk, tomatoes, onion, cucumber, caper, ‘tsalafouti cheese’, eggplant, anchovy, ‘tragorigani’
κριθαροκουλούρα, ντομάτα, κρεμμύδι, αγγούρι, κάπαρη, τσαλαφούτι, μελιτζάνα, γαύρος, τραγορίγανι

‘Baxes’ / Μπαξές   **15€**

watermelon compote, pickled courgettes, pistachio Aegina, feta cheese, rocket, carob
καρπούζι κομποτέ, πίκλα κολοκύθι, φιστίκια Αιγίνης, φέτα, ρόκα, χαρούπι

‘Bostani’ / Μποστάνι   **15€**

seasonal vegetables, tsipouro, miso, pine nut, tomato
λαχανικά εποχής, τσίπουρο, miso, κουκουνάρι, ντομάτα

Maeries / Μαεριές

{ Before the main course / Πριν το κυρίως }

Stuffed squid ‘Tsigareli’ / Τσιγαρέλι γεμιστό **19€**

greens with ‘pirgiouri’ groats, potato garlic puree, fennel sauce
χόρτα με πιργιούρι, σκορδαλιά, σάλτσα μάραθου

Lasagne with mushrooms ‘Pastachiouta’ / Πασταχιούτα μανιταριών  **19€**

handmade pasta, tomato, ‘arseniko Naxos’, truffle
χειροποίητα ζυμαρικά, ντομάτα, αρσενικό Νάξου, τρούφα

Asparagus risotto ‘Vlastaria’ / Ριζότο Βλαστάρια   **21€**

cereal rissoto, black tahini, coconut, lime
ριζότο δημητριακών, σπαράγγια, μαύρο ταχνίνι, καρύδα, μοσχολέμονο

Traditional pasta ‘Makarunes’ / Μακαρούνες  **23€**

handmade pasta, Lindian baby shrimps, sea lettuce, bottarga, caramelized goat milk “popsima”
χειροποίητα ζυμαρικά, γαριδάκι Λινδιακό, μαρούλι της θάλασσας, αυγοτάραχο, σάλτσα κατακίσιο πόψημα

Cuttlefish risotto ‘Sypiorizo’ / Σιπιόρουζο   **25€**

squid ink, spinach coulis, pickled mussels, orange
μελάνι σουπιάς, σπανάκι κουλί, μύδια πίκλα, πορτοκάλι

Popsimata / Ποψήματα

(Main Courses / Κυρίως Πιάτα)

Chicken fillet 'Louria' / Κότα Λουριά

free range chicken, carrot, maize, geranium sauce
κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής, καρότο, καλαμπόκι, σάλτσα ροδοσταμνιά

21€

'Mousaka' / Μουσακάς

walnut ragu, deep fried vegetables, almond milk béchamel
ραγού από καρύδια, τηγανιά λαχανικών, μπεσαμέλ γάλα αμυγδάλου

21€

Pork Iberico 'keration' / Χοιρινό Ιμπέρικο

grilled Iberico pork, topinabur, leek, carob sauce
ιμπέρικο στα κάρβουνα, τοπιναμπούρ, πράσο, σάλτσα κεράτιον

24€

Lamb 'Kiarari' / Αρνί Κιαπάρι

lamb ricanha, 'xerohimisi' onion, potatoes with 'staka' butter, cumin sauce
πικάνια αρνιού, ξεροχύμιση, πατάτες με στάκα, σάλτσα μακριάς μυρωδιάς

26€

Sea bass 'Fuskes' / Λαυράκι

preserved fish roe, beetroot, airbag potato, parsley velute
ταραμάς από φούσκες, παντζάρι, airbag πατατα, βελουτέ μαϊντανού

27€

Wild catch of the day / Άγρια φαριά ημέρας

fish fillet, grilled lettuce, artichoke, 'fricassée' sauce
φιλέτο ψαριού, μαρούλι στα κάρβουνα, αγκιναράκι, σάλτσα φρικασέ
(ask for today's fish and recipe)

39€

Beef Steak / Βοδινό

herbs condiment, potato, bread tart, parsnip puree, pickled mushroom, burnt honey sauce
άρτυμα μυρωδικών, πατάτα, τάρτα ψωμιού, πουρέ παστινάκι, πίκλα μανιτάρι, σάλτσα καμένο μέλι

Fillet 200g

34€

Ribeye black Angus 300g

46€

Lobster pasta / Ασταχομακαρονάδα

fresh pasta, lobster tartar and grilled, dark cherry, mackerel roe, bottarga, smoked bisk sauce
φρέσκο ζυμαρικό, αστακός ταρτάρ και ψητός, μαύρο κεράσι, αυγά κολιού, αυγοτάραχο, καπνιστή σάλτσα μπισκ

59€

Philemata / Φιλέματα

(Desserts / Επιδόρπια)

'Fontaniera' / Φοντανιέρα

kadaif pastry, fluid gel raspberry, soy milk, spearmint, coconut blueberry sorbet
κανταΐφι, τζελ βατόμουρο, γάλα σόγιας, δυόσμος, σορμπέ καρύδα μύρτιλο

12€

'Melekouni' / Μελεκούνι

sesame, bitter almond, orange, hibiscus, pollen ice cream
σουσάμι, πικραμύγδαλο, πορτοκάλι, ιβίσκος, παγωτό γύρη

12€

Chocolate 'Sykomaida' / Σοκολάτα με συκομαίδα

Chocolate cinnamon infused, figs, pistachio sponge, fig leaf ice cream
σοκολάτας κανέλας, σύκο, σφουγγάρι φυστίκι, παγωτό φύλλα συκιάς

14€



Allergen Directory / Αλλεργιογόνα
(scan for details / σαρώστε για λεπτομέρειες)

