



All Day Menu
13:30 – 23:00



FROM THE OVEN | ΓΙΑ ΑΡΧΗ

BREAD & BUTTER

ΨΩΜΙ ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΒΟΥΤΥΡΟ

CHEF'S TASTING BITES | ΕΚΛΕΚΤΕΣ ΜΠΟΥΚΙΕΣ

POTATO TERRINE, FISH TARTARE

6 €

ΤΕΡΙΝΑ ΠΑΤΑΤΑΣ, ΤΑΡΤΑΡ ΨΑΡΙΟΥ ΗΜΕΡΑΣ

SEARED SCALLOP, SEASONAL TRUFFLE

7 €

ΧΤΕΝΙ ΣΩΤΕ, ΜΑΥΡΗ ΕΠΟΧΙΑΚΗ ΤΡΟΥΦΑ

FRESH OYSTERS, LEMON

24 €

ΦΡΕΣΚΑ ΣΤΡΕΙΔΙΑ, ΛΕΜΟΝΙ

AEGEAN SPREADS | ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

TZATZIKI, BLACK GARLIC

9 €

TZATZIKI ΜΕ ΜΑΥΡΟ ΣΚΟΡΔΟ

SWEET POTATO HUMMUS, OLIVE OIL

10 €

ΧΟΥΜΟΥΣ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑΣ, ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ



TARAMA FISH ROE, OLIVE OIL, GREEK BOTTARGA

12 €

ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ, ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ

AEGEAN BEGINNINGS | ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΕΧΕΙΑ

AEGEAN TUNA TATAKI | ΑΙΓΑΙΟΠΕΛΑΓΙΤΙΚΟΣ ΤΟΝΟΣ ΤΑΤΑΚΙ

LEMON, OLIVE OIL, OREGANO

23 €

ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ, ΦΡΕΣΚΙΑ ΡΙΓΑΝΗ

CATCH OF THE DAY CEVICHE | ΣΕΒΙΤΣΕ ΜΕ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ

CITRUS, WATERMELON, CORIANDER, HAZELNUT, OLIVE OIL

25 €

ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ, ΚΑΡΠΟΥΖΙ, ΚΟΛΙΑΝΔΡΟΣ, ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ, ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

BEEF TARTARE | ΤΑΡΤΑΡ ΜΟΣΧΙΔΑΣ

PRIME BEEF, SHALLOTS, CAPERS, PARSLEY, CRISPY PHYLLO

26 €

ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΝΟΥΑ, ΕΣΑΛΟΤ, ΚΑΠΑΡΗ, ΜΑΪΝΤΑΝΟΣ, ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑΣ

SIFNIAN FAVA BEANS | ΣΙΦΝΕΪΚΗ ΦΑΒΑ

YELLOW SPLIT PEA PUREE, SMOKED EEL, CAPERS, OLIVE OIL

21,00€

ΠΟΥΡΕΣ ΦΑΒΑΣ, ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΧΕΛΙ, ΚΑΠΑΡΗ, ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

GRILLED OCTOPUS | ΨΗΤΟ ΧΤΑΠΟΔΙ

BLACK-EYED BEANS, SPRING ONION, TOMATO, PARSLEY, DRIED FRUITS, OLIVE OIL

23 €

ΦΑΣΟΛΙΑ ΜΑΥΡΟΜΑΤΙΚΑ, ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΤΟΜΑΤΑ, ΜΑΪΝΤΑΝΟΣ,

ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΑ ΦΡΟΥΤΑ, ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ



FROM THE ISLAND GARDEN | ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ

SIFNIAN CHICKPEA SALAD | ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΙΦΝΕΪΚΑ ΡΕΒΥΘΙΑ

EGGPLANT, CHERRY TOMATOES, RED PEPPERS, SPRING ONION, PARSLEY

18 €

ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ, ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ, ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΦΛΩΡΙΝΗΣ, ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΜΑΪΝΤΑΝΟΣ

CYCLADIC VILLAGE | ΕΛΛΗΝΙΚΗ

TOMATO, CAPERS, PEPPER, ONION, CUCUMBER, SOUR MIZITHRA CHEESE,

OLIVES, WILD OREGANO

19 €

TOMATA, ΚΑΠΑΡΗ, ΠΙΠΕΡΙΑ ΠΡΑΣΙΝΗ, ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΑΙΤΟΥΡΙ,

ΕΙΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΣΙΦΝΟΥ, ΕΛΙΕΣ, ΡΙΓΑΝΗ

ISLAND ORCHARD | ΕΞΩΤΙΚΗ

PEACH, FIG, GOAT CHEESE, CITRUS DRESSING, CARAMELIZED NUTS

22 €

ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΣΥΚΟ, ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ, ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ, ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟΙ

ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ



FROM THE SEA & THE LAND | ΑΠΟ ΘΑΛΑΣΣΑ & ΣΤΕΡΙΑ

MAIN COURSES | ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

CALAMARATA WITH CALAMARI | ΚΑΛΑΜΑΡΑΤΑ

FISH STOCK, GREEK SAFFRON, FENNEL, ASSYRTIKO WINE

30 €

ΖΩΜΟΣ ΨΑΡΙΟΥ, ΚΡΟΚΟΣ ΚΟΖΑΝΗΣ, ΦΙΝΟΚΙΟ, ΚΡΑΣΙ ΑΣΣΥΡΤΙΚΟ

BUTTERFLIED AEGEAN CATCH | ΑΙΓΑΙΟΠΕΛΑΓΙΤΙΚΟ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ ΠΕΤΑΛΟΥΔΑ

OLIVE OIL, LEMON SAUCE

39 €

ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ, ΘΥΜΑΡΙ

GROUPE FRICASSEE | ΣΦΥΡΙΔΑ ΦΡΙΚΑΣΕ

LEEKs, SEASONAL GREENS, DILL, LEMON

41 €

ΠΡΑΣΟ, ΧΟΡΤΑ ΕΠΟΧΗΣ, ΑΝΗΘΟΣ, ΛΕΜΟΝΙ

HANDMADE MUSHROOM RAVIOLI | ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΡΑΒΙΟΛΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ

SEASONAL TRUFFLE, PARMESAN CHEESE

27 €

ΕΠΟΧΙΑΚΗ ΜΑΥΡΗ ΤΡΟΥΦΑ, ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΗ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ

FREE RANGE CHICKEN (FOR 2) | ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΕΛΕΥΘΕΡΑΣ ΒΟΣΚΗΣ (ΓΙΑ 2)

GARDEN HERBS, THYME JUS, SPEARMINT YOGHURT SAUCE

36 €

ΒΟΤΑΝΑ, ΣΑΛΤΣΑ ΖΟΥ ΜΕ ΘΥΜΑΡΙ, ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΔΥΟΣΜΟ

LAMB SIRLOIN | ΦΙΛΕΤΟ ΑΡΝΙΟΥ

CHICKPEA PUREE, ASPARAGUS, LAMB JUS

37 €

ΠΟΥΡΕΣ ΑΠΟ ΣΙΦΝΕΪΚΑ ΡΕΒΥΘΙΑ, ΨΗΤΑ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ, ΣΑΛΤΣΑ ΖΟΥ



BONE IN RIB-EYE STEAK | HEIFER TOMAHAWK STEAK (PER KILO)

ΜΠΡΙΖΟΛΑ RIB-EYE ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ | TOMAHAWK ΜΟΣΧΙΔΑΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ (ΤΟ ΚΙΛΟ)

CHIMICHURRI, HERB BUTTER, SEA SALT FLAKES

110 €

CHIMICHURRI, ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΒΟΥΤΥΡΟ, ΑΝΘΟΣ ΑΛΑΤΙΟΥ

For the freshest selection, please consult your waiter regarding the availability of lobster and fish.

Για τις πιο φρέσκες επιλογές, παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο για τη διαθεσιμότητα αστακού και ψαριών.

FRESH WHOLE GREEK LOBSTER (PER KILO)

ΦΡΕΣΚΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΑΣΤΑΚΟΣ ΟΛΟΚΛΗΡΟΣ (ΤΟ ΚΙΛΟ)

GRILLED OR LOBSTER PASTA WITH SHRIMP BISQUE SAUCE

148 €

ΨΗΤΟΣ Ή ΑΣΤΑΚΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΜΠΙΣΚ ΓΑΡΙΔΑΣ

FISH OF THE DAY (PER KILO) | ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ (ΤΟ ΚΙΛΟ)

WITH SIDE DISH CHOICE

120 €

ΜΕ ΕΠΙΛΟΓΗ ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑΣ

SIDE DISHES | ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

GRILLED SEASONAL VEGETABLES, ROASTED BABY POTATOES WITH HERBS, SEASONAL

GREENS WITH LEMON & OLIVE OIL, POTATO PUREE, HAND-CUT FRIES

8 €

ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΕΠΟΧΗΣ, BABY ΠΑΤΑΤΕΣ ΜΕ ΜΥΡΩΔΙΚΑ, ΨΗΤΑ ΧΟΡΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ

ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ, ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ, ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ



KIDS MENU | ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

PASTA [RIGATONI OR SPAGHETTI] | ΖΥΜΑΡΙΚΑ [ΡΙΓΚΑΤΟΝΙ Ή ΣΠΑΓΓΕΤΙ]

BOLOGNESE / NAPOLI / BUTTER

13 €

ΜΠΟΛΟΝΕΖ / ΣΑΛΤΣΑ ΤΟΜΑΤΑΣ / ΒΟΥΤΥΡΟΥ

FISH* OR CHICKEN NUGGETS WITH FRENCH FRIES

15 €

ΨΑΡΟΚΡΟΚΕΤΕΣ* Ή ΚΟΤΟΜΠΟΥΚΙΕΣ ΜΕ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ

MEATBALLS WITH FRENCH FRIES

16 €

ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΜΕ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ

TURKEY AND CHEESE TOASTIE WITH FRENCH FRIES

15 €

ΤΟΣΤ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ-ΤΥΡΙ ΜΕ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ



DESSERTS | ΕΠΙΔΟΡΦΙΑ

SIFNIAN MACAROON SANDWICH | ΑΜΥΓΔΑΛΩΤΟ ΣΙΦΝΟΥ

ALMOND MACAROONS, VANILLA ICE CREAM, ALMOND PRALINE, CARAMELIZED ALMONDS

17 €

ΓΕΜΙΣΤΟ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑ, ΠΡΑΛΙΝΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ &
ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΑΜΥΓΔΑΛΑ

THE COCOA BEAN

VALRHONA CHOCOLATE

70% DARK CHOCOLATE MOUSSE, BITTER-MILK CHOCOLATE CREMEUX, SLOW FLOW

GANACHE, CHOCOLATE ICE CREAM

20 €

ΣΟΚΟΛΑΤΑ VALRHONA

ΜΟΥΣ ΜΑΥΡΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ 70%, CREMEUX BITTER-MILK ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ, SLOW FLOW

GANACHE, ΠΑΓΩΤΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

LEMON BLISS

LEMON CURD, VANILLA GANACHE MONTE, SABLE BRETON, CRISPY MERINGUE,

VANILLA ICE CREAM

18 €

ΚΡΕΜΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ, GANACHE MONTEE ΒΑΝΙΛΙΑΣ, ΜΠΙΣΚΟΤΟ SABLE BRETON,

ΤΡΑΓΑΝΗ ΜΑΡΕΓΚΑ, ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑ

VARIETY OF SEASONAL FRUIT 1, 2, 4 PERSONS

9 € | 14 € | 20 €

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΕΠΟΧΙΑΚΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ ΓΙΑ 1, 2, 4 ΑΤΟΜΑ



Στις τιμές περιλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι. Τα προϊόντα με αστερίσκο (*) είναι κατεψυγμένα. Ο Σεφ μας χρησιμοποιεί ελαιόλαδο για τις σαλάτες & ηλιέλαιο για τα τηγανιτά εδέσματα.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο)

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Τσαϊρίδης Ιγνάτιος

Prices include all applicable taxes. Items marked with an asterisk (*) are frozen products. Our Chef uses olive oil for salads and sunflower oil for fried dishes.

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt – invoice).

Market Inspector: Tsairidis Ignatios

