

Cocktails & Gins

-XIOS ISLAND-
MASTIHA
LIME
ROSE SIRUP
12

-AEGEAN DREAM-
GIN
GREEN APPLE LIQUEUR
ST. GERMAIN
CUCUMBER SIRUP
LIME
SUGAR
14

-MYKONOS-
RUM
PEACH
PASSOA
GINGER BEER
CHERRY SIRUP
13

-AMORGOS ISLAND-
RAKOMELO
CHERRY SIRUP
BUTTERSCOTCH
LIME
SUGAR
15

-HENDRIKS-
CUCUMBER SLICES
FEVER TREE INDIAN
TONIC WATER
12

-MONKEY 47-
ORANGE SLICES
CLOVES
FEVER TREE INDIAN
TONIC WATER
14

-MARE-
ROSEMARY
FEVER TREE INDIAN
TONIC WATER
13

-NORDES-
MINT
BAY LEAVES
LEMON PEEL
FEVER TREE MEDITERRANEAN
TONIC WATER
15

Classics

-MOJITO-
STRAWBERRY, PASSION OR PINEAPPLE + 1
10

-CAIPIRINHA-
STRAWBERRY, PASSION OR PINEAPPLE + 1
9

-MARGARITA-
STRAWBERRY, PASSION OR PINEAPPLE + 1
10

-DAIQUIRI-
STRAWBERRY, PASSION OR PINEAPPLE + 1
10

-PINA COLADA-
12

-SPRITZ-
9

-HUGO-
9

-CRÉMANT / MUMM CHAMPAGNE-
7 / 12

Cold Mezze

 Grilled Pita <i>Pita grillée</i>	2	
 Dips trilogy and pita bread Hummus, melitzanosalata, tzatziki <i>Trio de dips avec pain pita: hummus, melinzosalata, tzatziki</i>	9	
 Melitzanosalata Our famous aubergine salad <i>Notre fabuleuse salade d'aubergines</i>	8	
 Dakos from Creta Rusk, tomato, mizithra cheese, caper leaves, oregano <i>Biscotte campagnarde, tomates, fromage mizithra, feuilles de câpre, origan</i>	10	
 Graviera cheese Greek cheese with pita and tomato jam <i>Fromage graviera avec pita et confiture de tomates</i>	8	
Taramosalata <i>White Cod roe, crispy onion & dill</i>	11	
 Pita bread & olives Oregano & flower salt <i>Origan et fleur de sel</i>	7	
 Hummus with florina peppers Chives & fried chickpeas <i>Ciboulette et pois chiches frits</i>	7	
 Tzatziki Greek yoghurt, cucumber, garlic <i>Yaourt grec, concombre, ail</i>	6	
 Santorini Fava Yellow split fava beans, caramelized onions, capers <i>Pois secs jaunes, oignons caramélisés, câpres</i>	6	
 Dolmades & yoghurt Stuffed wine leaves with rice and aromatics <i>Feuilles de vigne farcies au riz et aromates</i>	11	
 Marinated Kalamata olives Marinated with garlic, thyme, orange <i>Olives Kalamata marinées à l'ail, thym et orange</i>	6	

Ela gia Mezze - 9€/person (Minimum 2 persons)
Tzatziki, fava, dolmades, olives, graviera cheese
Tzatziki, fava, dolmades, olives, fromage graviera.



Hot Mezze

Chicken tigania	13	
Chicken filet cubes, bell peppers, mustard, white wine, thyme <i>Cubes de filet de poulet a la poêle, poivrons, moutarde, vin blanc, thym</i>		
Keftedakia	12	
Meatballs, truffle yoghurt <i>Boulettes de viande, yaourt aux truffes</i>		
Black pork tigania	15	
Sautéed black pork with wild mushrooms, oregano <i>Porc noir aux champignons sauvages, origan</i>		
Fried calamari	13	
Black ink mayo <i>Calamars frits avec mayonnaise a l'encre de seiche</i>		
Croquettes (6 pcs):		
- Feta	9	
- Calamari	9	
- Loukaniko Greek sausage / <i>Saucisse grecque</i>	9	
- Trio (3 of each) / <i>(3 de chaque)</i>	12	
Shrimp Saganaki	13	
Feta, ouzo		
Fried anchovies	10	
Garlic mayo <i>Anchois frites, mayonnaise a l'ail</i>		
 Baked Eggplant	10	
Feta cheese, tomato, garlic oil <i>Aubergine au four</i> <i>Feta, tomate, huile à l'ail</i>		
Greek Grilled Sausage "Lukaniko"	9	
<i>Saucisse Grecque grillé</i>		
 Tyropita	8	
Feta cheese pie <i>Feuilleté de fromage feta</i>		
Smoked octopus	13	
Eggplant mousse, capers, crispy onion		
 Mastelo cheese & mastiha liqueur from Chios	12	
<i>Fromage mastelo et mastiha liqueur de Chios</i>		
 Feta in pastry filo	11	
Organic thyme honey, sesame <i>Fromage feta dans une pate filo, miel bio de thym, sésame</i>		
Gyro tacos	12	
Red onion, truffle yoghurt, lemon zest <i>Oignons rouges, yaourt du truffe, zeste de citron</i>		
 Mushrooms and garlic	12	
<i>Champignons a l'ail</i>		
 Grilled haloumi from Cyprus	12	
Pita bread, tomato jam <i>Haloumi grillé de Chypre avec pita, compote de tomate</i>		
 Spanakopita with feta	9	
Spinach pie with feta cheese <i>Feuilleté aux épinards et fromage feta</i>		
 Falafel (6 pcs)	8	
Yoghurt harissa <i>Sauce yaourt harissa</i>		
 Pita with garlic, tomato & cheese	6	
<i>Pita a l'ail, tomate et fromage</i>		
Grilled octopus	11	
Lemon dressing, oregano <i>Sauce citron, origan</i>		

Hot Mezze variety - 11€/person (Minimum 2 persons)
Keftedakia, spanakopita, greek sausage, falafel, yoghurt harissa dip
Keftedakia, spanakopita, saucisse grecque, falafel, dip au yaourt & harissa



Salads & Raw

Grilled chicken salad

19

Mixed salad, graviera flakes, apple smith, avocado, mustard dressing
Salad mix, copeaux de graviera, pommes smith, avocat, vinaigrette à la moutarde



Greek salad

15

Cherry tomato, rusk, red onion, olives, cherry tomatoes, feta, oregano, olive oil, kritamo
Tomates cerise, biscotte campagnarde, oignons rouges, olives, feta, origan, huile d'olive, kritamo

Yellowfin tuna salad

21

Mango, pine cone, lemon dressing, mixed salad
Mangue, sauce citronnée aux pignons, salade mixed

Ela salad

20

Beef filet, mixed salad, tomato, goat cheese, pita bread
Filet de bœuf, salade mixte, tomate, fromagede chèvre, pita

Grilled calamari salad

20

Mixed salad, cherry tomato, potato, caper, lemon dressing
Salade mixte, tomates cerise, pdt, câpres, sauce citron

Tuna tartare

25

Avocado, Trikalinos bottarga, kritamo, potatoes
Avocat, boutargue Trikalinos, kritamo, pdt

Octopus carpaccio

22

Lemon cream, olives tartare
Carpaccio de poulpe a la crème de citron, tapenade d'olive



Grilled vegetables with pita

12

Légumes grillée avec pita

Add Haloumi cheese

+4

Supplément fromage Haloumi

Pastas



Tagliatelle keftedakia

17 10

Meatballs, tomato sauce, feta cheese
Boulettes de viande, sauce tomate, fromage feta.

Ouzo & Shrimp Tagliatelle

19

With Trikalinos bottarga
Avec boutargue Trikalinos

Beef Filet Tagliatelle

21

Beef filet, graviera cheese, Santorini cherry tomatoes
Filet de bœuf, fromage graviera, tomates cherry de Santorini



Kritharoto

16

Risotto-style Orzo pasta with wild mushrooms, roasted garlic, chives
Pates Orzo style risotto aux champignons sauvages, ail rôti, ciboulette



Meat

	Lemon & oregano seared chicken	21	
	Potatoes with rosemary, roasted vegetables <i>Poulet à la poêle au citron et origan, pdt au romarin, légumes rôtis</i>		
	Beef filet kebab	27	
	Red onion, tomato confit, fries <i>Oignons rouges, tomates confites, pommes frites</i>		
	Chicken souvlaki	19	
11	Two chicken skewers marinated in yoghurt & spices, french fries <i>Deux brochettes de poulet marinées au yaourt et épices, pommes frites</i>		
	The Greekburger	19	
11	Pita bread, graviera, beef, red onion, truffle yoghurt, salad, tomato, french fries <i>Pita, graviera, boeuf, oignons rouges, yaourt à la truffe, salade, tomate, pommes frites</i>		
	Kleftiko	26	
	Lamb shoulder slow cooked for 12 hours, potatoes <i>Épaule d'agneau cuisson lente de 12 heures, pdt</i>		
	Black Pork souvlaki	22	
	Two pork skewers, with fries and mixed salad <i>Deux brochettes de porc noir, servis avec frites et salade</i>		
	Ela beef filet	28	
	Loukaniko Greek sausages, graviera from Crete <i>Filet de boeuf Ela avec saucisses Loukaniko, fromage graviera de Crète</i>		
	The Moussaka	19	
	The classic straight from the oven <i>Le grand classique directement du four</i>		
	Slow cooked beef Giouvetsi	25	
	Orzo pasta & tomato sauce <i>Boeuf base temperature, pates orzo et sauce tomate</i>		
	Angus beef stifado	26	
	Traditional beef stew served with mashed potatoes <i>Ragout de boeuf traditionnel servi avec de la purée de pdt</i>		
	Black Pork steak	21	
	Potatoes & veggies <i>Steak de porc iberique avec pdt et légumes</i>		
	Chuleton 650g "Greek Way"	34	
	Grilled with a special greek marinade, served with fries and mixed salad <i>Grillé avec une marinade spéciale grecque, servi avec frites et salade mixte</i>		
	"Sous Vide" Lamb	29	
	Served with mashed potatoes & mushrooms <i>Servi avec purée & champignons</i>		
	Lamb chops (400g/800g)	28/42	
	Potatoes in rosemary & garlic, mixed salad <i>Pdt au romarin et ail, salade mixte</i>		
	Braised lamb	28	
	Roasted potatoes, eggplant mousse, demi glace <i>Mousse d'aubergine, pdt au four, demi glace</i>		
	The Green Moussaka	18	
	Vegetarian moussaka <i>Moussaka végétarienne</i>		

Fish & Seafood

	Grilled calamari	23	
	Black tagliatelle, tarragon, lemon dressing <i>Calamars grillée avec tagliatelles noires, estragon, sauce citron</i>		
	Tuna filet	27	
	Fava, grilled eggplant, honey & ginger sauce <i>Filet de thon, aubergines grillées, sauce au miel et gingembre</i>		
	Octopus	27	
	Potato cream, smoked paprika, fried capers, tomato confit <i>Poulpe avec purée de pdt, paprika fumé, capres frites, tomates confites</i>		
	Grilled shrimps	26	
	Roasted vegetables & potatoes in rosemary & garlic <i>Scampis grillées avec pdt au romarin et ail, légumes grillées</i>		
	Shrimp Giouvetsi	28	
	Ouzo & oregano / <i>Ouzo et origan</i>		
	Seafood variety	32	
	Yellowfin tuna, calamari, shrimp, served with orzo pasta <i>Thon rouge, calamar, scampi, servi avec des pâtes «orzo»</i>		



Desserts

 Chocolate fondant Greek coffee ice cream <i>Glace au goût du café grec</i>	11
 Loukoumades (dinner only) Greek donuts, chocolate ice cream, walnuts <i>Beignets grecs, glace au chocolat, noix</i>	10
 Orange pie Mastiha ice cream <i>Glace au goût de mastiha</i>	9
 Greek yoghurt Organic honey, walnuts <i>Miel bio, noix</i>	10
 Tiramisu Oreo	9
 Fruit Macedonia Lemon cream, mint sorbet <i>Sauce citron, sorbet à la menthe</i>	9
 Bougatsa Filo pastry with custard <i>Feuilleté sucré à la crème pâtissière</i>	10
 Pistachio panna cotta Panna cotta flavored with fresh pistachio <i>Panna cotta panna cotta à la pistache</i>	9
 Baklava & vanilla ice cream	9
Homemade ice cream and sorbet flavors	
 Vanilla, chocolate, pistachio, mastiha, Greek coffee <i>Vanille, chocolat, pistache, mastiha, café grec</i>	3,5
 Ouzo, lemon, mint, tangerine <i>Ouzo, citron, menthe, mandarine</i>	3