



FOOD MENU

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	
Octopus salad Diced mixed peppers, parsley, olive oil <i>Salade de poulpe aux poivrons, persil, huile d'olive</i>	12	
Marinated Anchovies Chives, jalapeño <i>Anchois marinés a la ciboulette et jalapeno</i>	10	 Tyrokafteri Spicy feta dip <i>Sauce feta épicé</i>
Graviera cheese Greek cheese with pita and tomato jam <i>Fromage graviera avec pita et confiture de tomates</i>	8	 Tzatziki Greek yoghurt, cucumber, garlic <i>Yaourt grec, concombre, ail</i>
		 Santorini Fava Yellow split fava beans, caramelized onions, capers <i>Pois secs jaunes, oignons caramélisés, câpres</i>
		 Dolmades & yoghurt Stuffed wine leaves with rice and aromatics <i>Feuilles de vigne farcies au riz et aromates</i>
		 Marinated Kalamata olives Marinated with garlic, thyme, orange <i>Olives Kalamata marinées a l'ail, thym et orange</i>
		 Hummus With smoked paprika and chives <i>Au paprika fumé et ciboulette</i>

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 à 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 pork steak with wild mushrooms, oregano <i>Steak de porc aux champignons sauvages, origan</i>			
Fried calamari	13		
Black ink mayo <i>Calamars frits avec mayonnaise à 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 à l'ail</i>			
 Baked Eggplant	10	 Mastelo cheese & mastiha liqueur from Chios	
Feta cheese, tomato, garlic oil <i>Aubergine au four</i> <i>Feta, tomate, huile à l'ail</i> <i>Fromage mastelo et mastiha liqueur de Chios</i>			
Greek Grilled Sausage "Lukaniko"	9	 Feta in pastry filo	
<i>Saucisse Grecque grillée</i> <i>Organic thyme honey, sesame</i> <i>Fromage feta dans une pate filo, miel bio de thym, sésame</i>			
 Tyropita	8	Gyro tacos	
Feta cheese pie <i>Feuilleté de fromage feta</i> <i>Home pickled red onion, chili yoghurt, lemon zest</i> <i>Oignons rouges marinés, yaourt au chili, zeste de citron</i>			
		 Mushrooms and garlic	
		<i>Champignons à l'ail</i>	
		 Grilled haloumi from Cyprus	12
		<i>Pita bread, tomato jam</i> <i>Haloumi grillé de Chypre avec pita, compote de tomate</i>	
		 Spanakopita with feta	9
		<i>Spinach pie with feta cheese</i> <i>Feuilleté aux épinards et fromage feta</i>	
		 Falafel (6 pcs)	9
		<i>Yoghurt harissa</i> <i>Sauce yaourt harissa</i>	
		 Pita with garlic, tomato & cheese	6
		<i>Pita à l'ail, tomate et fromage</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 18
Graviera flakes, apple smith, avocado, mustard dressing
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

 **Grilled vegetables with pita** 12
Légumes grillée avec pita
Add Haloumi cheese +4
Supplément fromage Haloumi

Yellowfin tuna salad 19
Mango, pine cone, lemon dressing, mixed salad
Mangue, sauce citronnée aux pignons, salade mixed

Ela salad 21
Beef filet, mixed salad, tomato, goat cheese, pita bread
Filet de bœuf, salade mixte, tomate, fromage de chèvre, pita

Tuna tartare 25
Avocado, Trikalinos bottarga, kritamo, potatoes
Avocat, boutargue Trikalinos, kritamo, pdt


Octopus carpaccio 22
Lemon cream, olives tartare
Carpaccio de poulpe à la crème de citron, tapenade d'olive

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

Main Dishes

Lemon & thyme seared chicken	21	
Potatoes with rosemary, roasted vegetables <i>Poulet à la poêle au citron et thym, pdt au romarin, légumes rôtis</i>		
Beef filet kebab	27	
Red onion, tomato confit, fries <i>Oignons rouges, tomates confites, pommes frites</i>		
Slow cooked beef Giouvetsi	25	
Orzo pasta & tomato sauce <i>Boeuf base temperature, pâtes orzo et sauce tomate</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>Epaule d'agneau cuisson lente de 12 heures, pdt</i>		
Black Pork souvlaki	22	
Two pork skewers <i>Deux brochettes de porc noir</i>		
Chicken souvlaki	19	 10
Two pork skewers, with fries and mixed salad <i>Deux brochettes de porc noir, servis avec frites et salade</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 ibérique 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>		
		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>
		The Green Moussaka 18
		Vegetarian moussaka  <i>Moussaka végétarienne</i>
		Grilled calamari 22
		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, câpres 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>
		Lobster Giouvetsi 32
		Lobster bisque, orzo pasta & tomato sauce <i>Bisque d'homard, pâtes orzo & sauce tomate</i>



Desserts

 Chocolate fondant Greek coffee ice cream <i>Glace au gout 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 sucre à la crème pâtissière</i>	10
 Panna cotta mastiha Panna cotta flavored with mastiha <i>Panna cotta au mastiha</i>	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