

# MENU

## ΣΑΛΑΤΕΣ

<b>NOODLE (V)</b> ταχίνι   kale   φασόλια edamame	€ 9.5
<b>CEASAR</b> καρδιές μαρουλιού   γραβιέρα Τήνου   καπνιστό κοτόπουλο	€ 12
<b>QUINOA (V/GF)</b> πεπόνι τουρσί   πικάντικα φυστίκια cashews	€ 10
<b>MOZZARELLA</b> ψηστα παντζαρια   πρασινο μηλο   καρυδια   vinaigrette πορτοκάλι	€ 11

## ΣΤΗ ΜΕΣΗ

<b>ΡΟΛΑΚΙΑ</b> κοτόπουλο Tandoori   ποντιακό τυρί Ταν	€ 9
<b>ΣΕΒΙΤΣΕ (GF)</b> μαριναρισμένα ψαρικά   γάλα καρύδας	€ 13
<b>ΤΑΡΤΑΡ ΤΟΝΟΥ (GF)</b> παριανή κάπαρη   τραγανό μαύρο ρύζι	€ 14
<b>ΚΑΛΑΜΑΡΙ (GF)</b> ρεβιθάδα   λαδολέμονο εσπεριδοειδών	€ 11
<b>ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΥ</b> καταλάνικη σως ρομέσκο	€ 9
<b>ΡΑΤΑΤΑΣ BRAVAS (VG / GF)</b> aioli πιπεριάς chipotle   σπιτική κέτσαπ	€ 5.5
<b>BAO BUN</b> τραγανή πάπια   mongolian sauce	€ 6.5
<b>'POKE' BROWN RICE BOWL</b> ψαρικά   ponzu sauce   αβοκάντο   wasabi mayo	€ 16
<b>«TEMPURA» ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ</b> Garam Masala   σως γιαούρτι   ταμάρινδος	€ 7.5

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ

<b>RIGATONI</b> καπνιστή pancetta   ψητές ντομάτες   peperoncino	€ 12
<b>ΣΤΡΙΦΤΑΡΙΑ</b> μοσχαρίσιο κότσι 16 ωρών   pecorino romano   σελινόριζα	€ 14
<b>ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ RAVIOLI MANITARIΩΝ</b> κρέμα γραβιέρας Κρήτης   μαύρη τρούφα	€ 16

## PIZZA

48 ωρών ωρίμανσης

<b>BISTRO</b> ντομάτες confit   βασιλικός	€ 11.5
<b>CHORIZO IBERICO</b> λάδι τρούφας	€ 13.5
<b>MANITARIA</b> καπνιστό τυρί Βερμίου   pesto με βότανα	€ 12.5
<b>ΠΡΟΒΕΙΟ PROSCIUTTO ΚΕΡΚΥΡΑΣ</b> καραμελωμένα κρεμμύδια	€ 14
<b>ΚΟΛΟΚΥΘΙ</b> κατσικίσιο τύρι   καπνιστή μελιτζάνα	€ 12

## KUSHIYAKI

[ JAPANESE STYLE ΚΑΛΑΜΑΚΙΑ ]

<b>ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ YAKITORI (GF)</b> θυμάρι   λεμόνι   miso	€ 8.7
<b>ΧΟΙΡΙΝΟ PERUANO (GF)</b> Anticucho (μπαχαρατη Περουβιανή σως)	€ 7.5
<b>ΜΟΣΧΑΡΙ SATAY (GF)</b> Φυστικοβούτυρο	€ 10
<b>ΑΡΝΙ ΣΕΦΤΑΛΙΑ (GF)</b> Crème αυγολέμονο   Βότανα	€ 8
<b>ΓΑΡΙΔΑ HARISSA (GF)</b> Μαροκάνικο pesto	€ 12
<b>ΣΟΛΟΜΟΣ TERIYAKI</b>	€ 9.5

## ΓΛΥΚΑ

<b>CREMEUX ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ</b> θυμάρι   ελαιόλαδο	€ 7
<b>CHURROS</b> σως πραλίνας φουντουκιού	€ 7
<b>NAMELAKA TONKA</b> λευκή σοκολάτα   ανανάς   mango   μπισκότο καρύδας	€ 8

## SALADS

<b>NOODLE (V)</b> tahini   kale   edamame beans	
<b>CEASAR</b> house smoked chicken   Tinos gruyere	
<b>QUINOA (V/GF)</b> pickled melon   spiced cashew nuts	
<b>MOZZARELLA</b> roasted beetroots   green apple   walnuts   orange vinaigrette	

## TO SHARE

<b>TANDOORI CHICKEN WRAPS</b> crispy vegetables   soft cheese	
<b>FISH CEVICHE (GF)</b> citrus juices   coconut	
<b>TUNA TARTAR (GF)</b> capers   spicy mayo   crispy black rice	
<b>GRILLED SQUID (GF)</b> chickpeas   piquant lemon dressing	
<b>COD CROQUETTES</b> romesco sauce	
<b>PATATAS BRAVAS (VG / GF)</b> chipotle mayo   homemade ketchup	
<b>BAO BUN</b> crispy duck   mongolian sauce	
<b>'POKE' BROWN RICE BOWL</b> fish   ponzu sauce   avocado   wasabi mayo	
<b>«TEMPURA» ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ</b> Garam Masala   yoghurt sauce   tamarind	

## PASTA

<b>RIGATONI</b> smoked pancetta   grilled tomatoes   peperoncino	
<b>CASARECCE</b> 16h beef shank   pecorino romano   celery root	
<b>HOME MADE MUSHROOM RAVIOLI</b> cretan gruyere cream   truffle	

## PIZZA

48h fermentation

<b>BISTRO</b> confit tomatoes   basil	
<b>CHORIZO IBERICO</b> truffle oil	
<b>MUSHROOMS</b> smoked cheese   herbal pesto	
<b>LAMB PROSCIUTTO</b> caramelized onions	
<b>ZUCCHINI</b> goat cheese   smoked eggplant	

## KUSHIYAKI

[ JAPANESE STYLE ΚΑΛΑΜΑΚΙΑ ]

<b>YAKITORI CHICKEN (GF)</b> ginger   thyme   miso	
<b>PORK PERUANO (GF)</b> Anticucho BBQ sauce	
<b>BEEF SATAY (GF)</b> peanut butter sauce	
<b>LAMB SEFTALIA (GF)</b> "Avgolemono" sauce   herbs	
<b>HARISSA PRAWNS (GF)</b> Moroccan pesto	
<b>SALMON TERIYAKI</b>	

## DESSERTS

<b>CHOCOLATE CREMEUX</b> thyme   olive oil	
<b>CHURROS</b> hazelnut praline sauce	
<b>NAMELAKA</b> white chocolate   pineapple   mango   coconut crumble	

V: Vegan / GF: Gluten Free / VG: Vegetarian

Στις παραπάνω τιμές συμπεριλαμβάνονται ο Φ.Π.Α 13% & 24% και ο Δημοτικός Φόρος 0,5% και ο Ε.Φ.Κ.