



De Medici

Authentic Italian Restaurant

Welcome to De Medici

Inspired by the elegance of Italian heritage and refined hospitality, De Medici offers a dining experience where tradition meets modern sophistication.

Begin your journey with a handpicked selection of aperitifs and our signature cocktails - the perfect way to set the tone for an unforgettable evening.

Buon appetito!

Καλώς ήρθατε στο De Medici

Εμπνευσμένο από την ιταλική φινέτσα και τη διαχρονική φιλοξενία, το De Medici προσφέρει μια εμπειρία όπου η παράδοση συναντά τη σύγχρονη κομψότητα.

Ξεκινήστε το ταξίδι σας με ένα aperitif ή ένα από τα signature κοκτέιλ μας - η ιδανική αρχή σε μια αξέχαστη βραδιά!

Καλή όρεξη!



ALLERGENS

IN OUR KITCHEN WE ARE USING THE FOLLOWING ALLERGENS:

- cereals containing gluten
- seafood (e.g. shellfish, crabs, shrimps, etc.)
- nuts (e.g. peanuts, almonds, walnuts, etc.)
- soy
- milk (including lactose)
- eggs
- vegetables (e.g. celery, garlic, etc.)
- sesame seeds
- fish
- molluscs
- mustard
- sulfur dioxide and sulphites (SO₂)

PLEASE INFORM OUR STAFF FOR ANY ALLERGIES DURING YOUR ORDER!

ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΜΑΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΤΑ ΑΚΟΛΟΥΘΑ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ:

- δημητριακά που περιέχουν γλουτένη
- θαλασσινά (π.χ. οστρακόδερμα, καβούρια, γαρίδες, κ.λ.π)
- ξηρούς καρπούς (π.χ. φιστίκια, αμύγδαλα, καρύδια, κ.λ.π)
- σόγια
- γάλα (συμπεριλαμβανομένης της λακτόζης)
- αυγά
- λαχανικά (π.χ. το σέλινο, το σκόρδο, κ.λ.π)
- σουσάμι
- ψάρια
- μαλάκια
- μουστάρδα
- διοξείδιο του θείου και τα θειώδη (SO₂)

ΠΑΡΑΚΑΛΕΙΣΤΕ ΝΑ ΕΝΗΜΕΡΩΣΕΤΕ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΜΑΣ ΓΙΑ ΟΠΟΙΕΣΔΗΠΟΤΕ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ ΣΑΣ!

APERITIFS | ΑΠΕΡΙΤΙΦ

PROSECCO BY THE GLASS 15cl Italian sparkling wine Ιταλικό Αφρώδες Κρασί	6.50
PROSECCO VILLA JOLANDA 20cl Italian sparkling wine bottle 20cl Ιταλικό Αφρώδες Κρασί μπουκάλι 20cl	8.50
PROSECCO COCKTAIL Brown sugar, brandy, angostura bitters & prosecco. Μαύρη ζάχαρη, μπράντι, ανγκοστούρα & προσέκο.	7.80
KIR ROYALE Prosecco & crème de cassis. Προσέκο & λικέρ βατόμουρου.	7.80
BELLINI Blended peaches with prosecco. Αλεσμένα ροδάκινα με προσέκο.	7.80
ROSSINI Blended strawberries with prosecco. Αλεσμένες φράουλες με προσέκο.	7.80
ITALIAN SPRITZER Prosecco, Aperol, orange slice & ice. Προσέκο, Aperol, φέτα πορτοκαλιού & πάγος.	8.50
MARTINI COCKTAIL Dry gin, dry martini & fresh lemon juice. Τζιν, ξηρό Μαρτίνι & φρέσκος χυμός λεμονιού.	7.50
NEGRONI Gin, Campari bitter & Martini Rosso. Τζιν, Campari bitter & Martini Rosso.	8.50
CAMPARI WITH ORANGE JUICE OR SODA Campari με χυμό πορτοκαλιού ή σόδα.	8.50
BLOODY MARY Vodka, tomato juice, Worcestershire sauce, Tabasco, salt, pepper & lemon juice. Βότκα, χυμός ντομάτας, σως Worcestershire, ταμπάσκο, αλάτι, πιπέρι & χυμός λεμονιού.	8.50
BRANDY SOUR Brandy, lemon squash, angostura bitters & soda. Κονιάκ, λεμονάδα, ανγκοστούρα & σόδα.	7.50

ANTIPASTI | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

-  **BURRATA MOZZARELLA** 12.50
Served with fresh & marinated cherry tomatoes, aged balsamico & fresh basil.
Κρεμώδης μοτσαρέλα με φρέσκα & μαριναρισμένα ντοματίνια, παλαιωμένο βαλσάμικο & φρέσκο βασιλικό.
- SWEET MELON WITH PROSCIUTTO** 10.50
Πεπόνι με ιταλικό προσούτο.
- MUSSELS** 12.50
Cooked with white wine, fresh tomato sauce, garlic & fresh herbs.
Μύδια μαγειρεμένα με λευκό κρασί, φρέσκια σάλτσα ντομάτας, σκόρδο & μυρωδικά.
- * **DEEP FRIED CALAMARI** 11.50
Καλαμάρι τηγανητό.
-  **CREAMY MUSHROOMS ON TOASTED BREAD** 9.50
Μανιτάρια σε κρεμώδη σάλτσα πάνω σε φρυγανισμένο ψωμί.
- * **KING PRAWNS IN CREAMY GARLIC SAUCE** 10.50
Βασιλικές γαρίδες σε κρεμώδη σάλτσα σκόρδου.
- * **BEEF CARPACCIO, ROCKET & PARMESAN FLAKES** 16.50
Μοσχαρίσιο καρπάτσιο με ρόκα & νιφάδες παρμεζάνας.
-  **ROASTED BEETROOTS CARPACCIO** 9.50
With orange, goat cheese, aged balsamico & roasted hazelnuts.
Ψητά παντζάρια με πορτοκάλι, κατσικίσιο τυρί, παλαιωμένο βαλσάμικο & καβουρδισμένα φουντούκια.
-  **BAKED FETA CHEESE** 9.50
Served with pear, grapes, pistachios, honey & thyme.
Ψητή φέτα με αχλάδι, σταφύλια, φυστίκια, μέλι & θυμάρι.
- SMOKED SALMON & AVOCADO TARTAR** 11.50
Served with dill sauce.
Καπνιστός σολομός & ταρτάρ αβοκάντο, σερβίρεται με σάλτσα άνηθου.

 Vegetarian  Spicy * Frozen

All prices are in Euro (€) and include all applicable taxes

ANTIPASTI | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- ANTIPASTO MISTO ITALIANO | for 2 persons** 19.50
Selection of Italian cured meats & cheeses.
Επιλογή από ιταλικά αλλαντικά & τυριά (για 2 άτομα).
-  **RAVIOLI STUFFED WITH SPINACH & RICOTTA CHEESE** 9.80
Ραβιόλι με σπανάκι & τυρί ρικότα.
- PROSCIUTTO WITH BURRATA MOZARELLA** 12.50
Ιταλικό προσούτο με κρεμώδης μοτσαρέλα.
-  **SEARED HALLOUMI CHEESE WITH CHILLI HONEY, CARMELISED ONIONS & MINT** 9.50
Ψητό χαλλούμι με πικάντικο μέλι, καραμελωμένα κρεμμύδια & δυόσμο.
- * **CRISPY PRAWNS WITH GARLIC AIOLI** 10.50
Τραγανές γαρίδες με σκορδάτη μαγιονέζα
-  **AVOCADO TZATZIKI WITH SEMI-DRIED TOMATO BRUSCHETTA** 8.50
Τζατζίκι με αβοκάντο, σερβίρεται με μπρουσκέτα ντομάτας.
-  **WRAPPED FETA CHEESE IN FILO PASTRY** 9.50
Baked & served with thyme honey & roasted sesame.
Φέτα τυλιγμένη σε φύλλο κρούστας, ψημένη & σερβιρισμένη με θυμαρίσιο μέλι & καβουρδισμένο σουσάμι.
- * **JUMBO PRAWNS & AVOCADO** 13.50
Jumbo prawns served with avocado & rich mayonnaise.
Γαρίδες γίγαντες με αβοκάντο & πλούσια μαγιονέζα.
-  **ITALIAN DAKOS SALAD** 9.50
Semi-dried tomatoes, olives, red onion, oregano, crispy pita bread, feta cheese & olive oil.
Ντοματίνια ημίξηρα, ελιές, κρεμμύδι, ρίγανη, τραγανή πίτα, φέτα & ελαιόλαδο.
-  **RAVIOLI PORCINI** 9.80
Ravioli stuffed with porcini mushrooms, served with creamy sauce.
Ραβιόλι γεμιστά με μανιτάρια πορτσίνι, σερβιρισμένα με κρεμώδη σάλτσα.

 Vegetarian  Spicy * Frozen

All prices are in Euro (€) and include all applicable taxes

SOUPS | ΣΟΥΠΕΣ

-  **TOMATO SOUP** 7.80
Classic tomato soup
Ντοματόσουπα
-  **MINISTRONE SOUP** 7.80
Traditional Italian vegetable soup.
Παραδοσιακή ιταλική σούπα με λαχανικά και μυρωδικά
- LOBSTER BISQUE SOUP & PRAWNS** 13.50
Creamy lobster bisque served with prawns.
Κρεμώδης σούπα από αστακό, σερβίρεται με γαρίδες.

BRUSCHETTA & FOCACCIA

ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΕΣ & ΦΟΚΑΤΣΙΑ

-  **BRUSCHETTA CLASSICA** 6.00
Oven-baked Italian bread with fresh tomatoes & garlic.
Κλασική μπρουσκέτα με ντομάτες & σκόρδο.
- BRUSCHETTA CON PROSCIUTTO** 7.00
Oven-baked Italian bread with cream cheese & prosciutto.
Μπρουσκέτα με προσούτο & κρεμώδες τυρί.
- QUATTRO DI BRUSCHETTA** 7.50
Selection of mixed bruschette.
Ποικιλία από μπρουσκέτες.
-  **BRUSCHETTA CAPRESE** 6.50
Oven-baked Italian bread rubbed with garlic,
topped with tomatoes, mozzarella cheese & oregano.
Μπρουσκέτα με σκόρδο, ντομάτα, μοτσαρέλα & ρίγανη.
-  **ITALIAN GARLIC BREAD** 7.80
Baked pizza dough with garlic & olive oil.
Ζύμη πίτσας με σκόρδο & ελαιόλαδο.
-  **ITALIAN GARLIC BREAD & MOZZARELLA CHEESE** 8.50
Baked pizza dough with mozzarella cheese & garlic.
Ζύμη πίτσας με μοτσαρέλα & σκόρδο.
-  **GRECO GARLIC BREAD** 8.90
Baked pizza dough with tomato sauce, mozzarella cheese,
feta cheese, fresh tomatoes & garlic.
Ζύμη πίτσας με σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, φέτα,
φρέσκια ντομάτα και σκόρδο.
-  **RUCOLA E MOZZARELLA** 9.00
Baked pizza dough with tomato sauce, mozzarella cheese & rucola.
Ζύμη πίτσας με σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα & φρέσκια ρόκα.

 Vegetarian  Spicy * Frozen

All prices are in Euro (€) and include all applicable taxes



IN SALATE | ΣΑΛΑΤΕΣ

CESARE CHICKEN SALAD Chicken, crispy bacon & lettuce leaves, served with parmesan & rich Caesar dressing. Σαλάτα με κοτόπουλο, τραγανό μπέικον & φύλλα μαρουλιού, σερβίρεται με παρμεζάνα & ντρέσινγκ Καίσαρα.	16.80
PRAWNS CESARE SALAD Prawns, lettuce, shaved parmesan & rich Caesar dressing. Σαλάτα με γαρίδες, μαρούλι, νιφάδες παρμεζάνας & ντρέσινγκ Καίσαρα.	17.80
 ROCKET SALAD Rocket leaves with sundried tomatoes, roasted pine nuts, pomegranate, parmesan flakes & balsamic dressing. Σαλάτα ρόκας με λιαστές ντομάτες, καβουρδισμένο κουκουνάρι, ρόδι, νιφάδες παρμεζάνας & βαλσάμικο.	12.50
* SEAFOOD SALAD WITH LEMON DRESSING Mixed seafood salad with light lemon dressing. Σαλάτα με θαλασσινά & δροσερό ντρέσινγκ λεμονιού.	17.50
 GREEK SALAD Mixed leaves, tomatoes, cucumber, onion, olives & feta cheese. Ελληνική σαλάτα με ντομάτες, αγγουράκι, κρεμμύδι, ελιές & φέτα.	12.00
PROSCIUTTO SALAD Mixed leaves, prosciutto, grilled pear, smoked cheese, walnuts & balsamic glaze. Σαλάτα με ανάμεικτα λαχανικά, προσούτο, αχλάδι στη σχάρα, καπνιστό τυρί, καρύδια & βαλσάμικο.	15.50
 CAPRESE SALAD Mixed leaves, sundried & cherry tomatoes, burrata mozzarella & rocket pesto. Σαλάτα με ανάμεικτα λαχανικά, λιαστές & φρέσκες ντομάτες, μοτσαρέλα μπουράτα & πέστο ρόκας.	13.50

SIDE DISHES | ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

FRENCH FRIES Τηγανητές πατάτες	3.80
SEASONAL MIXED SALAD Σαλάτα εποχής	4.50
SEASONAL GREEN SALAD Πράσινη σαλάτα εποχής	4.50
TOMATO & ONION SALAD Ντοματοσαλάτα με κρεμμύδι	4.50
GRILLED VEGETABLES PLATTER Ποικιλία λαχανικών σχάρας	9.50

 Vegetarian  Spicy * Frozen

All prices are in Euro (€) and include all applicable taxes

PIZZERIA

 PIZZA MARGHERITA Tomato & mozzarella Ντομάτα & μοτσαρέλα.	13.50
 PIZZA REGINA MARGHERITA Tomatoes, cherry tomatoes, mozzarella & basil. Ντομάτες, ντοματίνια, μοτσαρέλα & βασιλικός.	13.80
PIZZA SAN DANIELE Tomato, mozzarella & prosciutto. Ντομάτα, μοτσαρέλα & προσούτο.	16.00
PIZZA QUATTRO STAGIONI Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, olives & artichokes. Ντομάτα, μοτσαρέλα, ζαμπόν, μανιτάρια, ελιές & αγκινάρες.	16.00
 PIZZA QUATTRO FORMAGGI Mozzarella, Emmental, Gorgonzola & parmesan. Μοτσαρέλα, έμμενταλ, γκοργκοντζόλα & παρμεζάνα.	16.00
 PIZZA DIAVOLA Tomato, mozzarella & spicy salami. Ντομάτα, μοτσαρέλα & πικάντικο σαλάμι.	16.00
PIZZA ITALIANA Tomato, cherry tomatoes, mozzarella, prosciutto & rocket. Ντομάτα, ντοματίνια, μοτσαρέλα, προσούτο & ρόκα.	16.00
* PIZZA PESCATORA Tomato, mozzarella & seafood. Ντομάτα, μοτσαρέλα & θαλασσινά.	16.00
PIZZA CAPRICCIOSA Tomatoes, mozzarella, ham, Italian sausage, artichokes & olives. Ντομάτες, μοτσαρέλα, ζαμπόν, ιταλικό λουκάνικο, αγκινάρες & ελιές.	16.00
PIZZA ZINGARA Tomato, mozzarella, ham & mushrooms. Ντομάτα, μοτσαρέλα, ζαμπόν & μανιτάρια.	16.00
PIZZA MAIALONA Tomato, mozzarella, salami, ham & Italian sausage. Ντομάτα, μοτσαρέλα, σαλάμι, ζαμπόν & ιταλικό λουκάνικο.	16.00
PIZZA TONNO E CIPOLLA Tomato, mozzarella, tuna, onion, fine beans & olives. Ντομάτα, μοτσαρέλα, τόνος, κρεμμύδι, φασολάκι & ελιές.	16.00
PIZZA NAPOLETANA Tomato, mozzarella, anchovies, olives, capers & oregano. Ντομάτα, μοτσαρέλα, αντζούγιες, ελιές, κάπαρη & ρίγανη.	16.00
PIZZA PARMIGIANA Tomato, mozzarella, spicy salami, aubergines & parmesan. Ντομάτα, μοτσαρέλα, πικάντικο σαλάμι, μελιτζάνες & παρμεζάνα.	16.00
PIZZA BOLOGNESE Tomato, mozzarella & Bolognese sauce. Ντομάτα, μοτσαρέλα & σάλτσα μπολονέζ.	16.00

 Vegetarian  Spicy * Frozen

All prices are in Euro (€) and include all applicable taxes

PIZZERIA

PIZZA CESARE Tomato, mozzarella, chicken, bacon & mushrooms. Ντομάτα, μοτσαρέλα, κοτόπουλο, μπέικον & μανιτάρια.	16.00
 PIZZA VEGETARIANA Tomato, mozzarella, aubergine, courgettes, mushrooms, bell peppers, artichoke hearts, black olives & cherry tomatoes Ντομάτα, μοτσαρέλα, μελιτζάνα, κολοκύθι, μανιτάρια, πιπεριές, αγκινάρες, ελιές & ντοματίνια.	16.00
 PIZZA GRECA Tomato, mozzarella, feta cheese, black olives, aubergine, peppers, onion, courgette & cherry tomatoes. Ντομάτα, μοτσαρέλα, φέτα, μαύρες ελιές, μελιτζάνα, πιπεριές, κρεμμύδι, κολοκύθι & ντοματίνια.	16.00
PIZZA PROSCIUTTO CON SCAMORZA Tomato, mozzarella, prosciutto, grilled pear, smoked cheese & walnuts. Ντομάτα, μοτσαρέλα, προσούτο, αχλάδι, καπνιστό τυρί & καρύδια.	16.00
PIZZA HAWAIIAN Tomato, mozzarella, ham & pineapple. Ντομάτα, μοτσαρέλα, ζαμπόν & ανανάς.	16.00
PIZZA CIPRIOTA Tomato, mozzarella, halloumi cheese, smoked lountza, cherry tomatoes & olives. Ντομάτα, μοτσαρέλα, χαλούμι, καπνιστή λούντζα, ντοματίνια & ελιές.	16.00
PIZZA SALAMINO Tomato, mozzarella & salami. Ντομάτα, μοτσαρέλα & σαλάμι.	16.00
PIZZA CARBONARA White creamy sauce with bacon, onion & mushrooms. Λευκή κρεμώδης σάλτσα με μπέικον, κρεμμύδι & μανιτάρια.	16.00

CALZONE

Famous folded half moon pizza - Η διάσημη γεμιστή πίτσα

CALZONE CLASSICO Tomato, mozzarella & ham Ντομάτα, μοτσαρέλα & ζαμπόν.	16.00
 CALZONE APERTO Open calzone with mozzarella, tomato sauce, Italian sausage, spicy salami & mushrooms. Μοτσαρέλα, σάλτσα ντομάτας, ιταλικό λουκάνικο, πικάντικο σαλάμι & μανιτάρια.	16.00
 CALZONE VEGETARIANO Vegetarian calzone with seasonal vegetables & mozzarella. Καλτσόνε για χορτοφάγους με εποχικά λαχανικά & μοτσαρέλα.	16.00

Extra Burrata Mozzarella +4.00

Επιπλέον μοτσαρέλα burrata +4.00

Additional toppings: +1.00

Επιπλέον υλικά: +1.00 ανά υλικό

PRIMI PASTA | ΕΚΛΕΚΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

- PENNE AL MEDICI** 17.50
Penne in tomato sauce with pancetta, flamed with vodka, garnished with crispy beetroot & roasted pine nuts.
Πέννες σε σάλτσα ντομάτας με πανσέτα, σβησμένες με βότκα, γαρνιρισμένες με τραγανά παντζάρια & καβουρδισμένα κουκουνάρια.
-   **PENNE ALL' ARRABIATA** 17.50
Penne with tomatoes, garlic, chilli, basil & oregano.
Πέννες με ντομάτες, σκόρδο, τσίλι, βασιλικό & ρίγανη.
- * **PENNE ALFREDO GAMBERONI** 19.50
Penne with prawns in creamy tomato sauce.
Πέννες με γαρίδες σε κρεμώδη σάλτσα ντομάτας.
- PENNE DI POLLO ALFREDO** 18.50
Penne with chicken in white wine cream sauce.
Πέννες με κοτόπουλο σε σάλτσα κρέμας & λευκού κρασιού.
-  **SPAGHETTI AL POMODORO** 16.00
Spaghetti with tomato, garlic & basil.
Σπαγγέτι με ντομάτα, σκόρδο & βασιλικό.
- SPAGHETTI ALLA CARBONARA** 16.80
Spaghetti with eggs, pancetta, parmesan & a dash of cream.
Σπαγγέτι με αυγά, πανσέτα, παρμεζάνα & κρέμα γάλακτος.
- SPAGHETTI BOLOGNESE** 16.80
Spaghetti with minced meat & tomato sauce.
Σπαγγέτι με σάλτσα ντομάτας & κιμά.
-  **PASTA CRUMBS RUSTICA** 17.80
Spaghetti with breadcrumbs, sundried tomatoes, garlic, basil leaves & burrata mozzarella.
Σπαγγέτι με φρυγανιά, λιαστές ντομάτες, σκόρδο, φύλλα βασιλικού & μοτσαρέλα burrata.
- SUMMER SPAGHETTI WITH PROSCIUTTO** 17.80
Spaghetti with prosciutto, asparagus, green beans, broccoli, burrata mozzarella, rucola & basil pesto
Καλοκαιρινό σπαγγέτι με προσούτο, σπαράγγια, φασολάκια, μπρόκολο, μοτσαρέλα burrata & πέστο ρόκας & βασιλικού.
-  **SPAGHETTI VEGETARIANI** 16.00
Vegetarian spaghetti with fresh vegetables.
Σπαγγέτι για χορτοφάγους με φρέσκα λαχανικά.
- LASAGNE BOLOGNESE** 16.50
Lasagne with Bolognese & béchamel sauce.
Λαζάνια με σάλτσα μπολονέζ & μπεσαμέλ.
-  **RISOTTO AL FUNGHI SELVATICI** 17.80
Risotto with wild mushrooms.
Ριζότο με άγρια μανιτάρια.
- * **RISOTTO NERO CON CALAMARI** 19.80
Risotto with cuttlefish ink & calamari.
Ριζότο με μελάνι σουπιάς & καλαμάρι.
- * **RISOTTO LOBSTER BISQUE** 21.50
Risotto with lobster bisque sauce, crab meat & prawns.
Ριζότο με σάλτσα αστακού, καβουρόψιχα & γαρίδες.

 Vegetarian  Spicy * Frozen

All prices are in Euro (€) and include all applicable taxes

PRIMI PASTA | ΕΚΛΕΚΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

GERME DI GRANO LINGUINI ALLE VONGOLE 27.50

Wheat germ linguini with clams, white wine, cherry tomatoes & olive oil.

Λινγκουίνι από φύτρα σιταριού με αχιβάδες, λευκό κρασί, ντοματίνια & ελαιόλαδο.

* **GERME DI GRANO LINGUINI CON GAMBERONI** 23.50

Wheat germ linguini with prawns in a light creamy tomato pesto sauce.

Λινγκουίνι από φύτρα σιταριού με γαρίδες σε ελαφριά κρεμώδη σάλτσα πέστο ντομάτας.

* **TAGLIATELLE NERO ALLA FRUTTI DI MARE** 22.50

Black tagliatelle with mixed seafood.

Μαύρες ταλιατέλες με θαλασσινά.

SALMONE TAGLIATELLE 22.50

Tagliatelle with fresh & smoked salmon.

Ταλιατέλες με φρέσκο & καπνιστό σολομό.

* **FUNGHI PORCINI TAGLIATELLE** 23.50

Porcini tagliatelle with beef fillet strips & creamy porcini mushroom sauce.

Ταλιατέλες πορτσίνι με βοδινό φιλέτο σε κρεμώδη σάλτσα μανιταριών πορτσίνι.

 **CREAMY TUSCAN GNOCCHI** 17.50

Gnocchi in creamy sauce with sundried tomatoes, spinach & mushrooms.

Νιόκι σε κρεμώδη σάλτσα με λιαστές ντομάτες, σπανάκι & μανιτάρια.

PESCE | SEAFOOD | ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

SALMON PLANK STEAK 24.50

Salmon fillet with mashed potatoes, asparagus, bacon, grilled tomato & béarnaise sauce.

Φιλέτο σολομού με πουρέ πατάτας, σπαράγγια, μπέικον, ψητή ντομάτα & σως Μπεαρνέζ.

GRILLED SEABREAM 24.50

Grilled whole seabream off the bone, with olive oil, lemon & mustard dressing & capers.

Ολόκληρη τσιπούρα χωρίς κόκαλα, με σάλτσα λαδολέμονου, μουστάρδα & κάπαρη.

ROASTED FILLET OF SEABASS 23.50

Served with tomato sauce, sundried tomatoes, black olives & capers.

Ψητό φιλέτο λαβρακιού με σάλτσα ντομάτας, λιαστές ντομάτες, μαύρες ελιές και κάπαρη.

* **GRILLED PRAWNS** 22.50

Grilled prawns with herbs, garlic, olive oil, lemon juice, tomato juice & lemon zest.

Γαρίδες στη σχάρα με μυρωδικά, σκόρδο, ελαιόλαδο, χυμό λεμονιού, χυμό ντομάτας & ζύσμα λεμονιού.

 Vegetarian  Spicy * Frozen

All prices are in Euro (€) and include all applicable taxes

HOUSE SPECIALTIES | ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ

- CHICKEN MILANESE** 18.50
Pan-fried breaded chicken breast served with spaghetti pomodoro.
Τηγανητό στήθος κοτόπουλου με φρυγανιά, σερβίρεται με σπαγγέτι & σάλτσα ντομάτας.
- STUFFED CHICKEN PARMA** 19.50
Breaded chicken breast stuffed with prosciutto, sundried tomatoes, mushrooms & mozzarella.
Στήθος κοτόπουλου σε φρυγανιά, γεμιστό με προσούτο, λιαστές ντομάτες,μανιτάρια & μοτσαρέλα.
- CHICKEN BREAST SPINACH** 19.50
Chicken breast stuffed with spinach, served with spinach risotto & red wine sauce.
Στήθος κοτόπουλου γεμιστό με σπανάκι, σερβίρεται με ριζότο σπανακιού & σάλτσα κόκκινου κρασιού.
- CRISPY CHICKEN CORDON BLEU** 19.50
Stuffed breaded chicken with Italian ham & mozzarella, served with Dijon mustard sauce & penne Genovese (basil pesto).
Παναρισμένο κοτόπουλο γεμιστό με ιταλικό ζαμπόν & μοτσαρέλα, σερβίρεται με σάλτσα μουστάρδας Dijon & πέννες με πέστο βασιλικού.
- CREAMY CHICKEN & GNOCCHI** 19.50
With broccoli, mushrooms, smoked paprika, garlic & sundried tomatoes.
Κοτόπουλο με νιόκι, μπρόκολο,μανιτάρια,καπνιστή πάπρικα,σκόρδο & λιαστές ντομάτες.
- CHICKEN WITH RAVIOLI FLORENTINA** 19.50
Ravioli stuffed with ricotta & sundried tomatoes, served with chicken strips in creamy sauce with spinach & tomatoes.
Ραβιόλι γεμιστά με τυρί ρικότα & λιαστές ντομάτες, σερβίρονται με κοτόπουλο σε κρεμώδη σάλτσα με σπανάκι & ντομάτες.
- * **DUCK BREAST** 23.50
Honey-roasted duck breast with honey mustard sauce.
Στήθος πάπιας ψημένο με μέλι, σερβίρεται με σάλτσα μελιού & μουστάρδας.
- STUFFED PORK FILLET** 21.50
Stuffed with bacon, mushrooms, tomatoes & mozzarella, topped with Marsala wine sauce.
Χοιρινό φιλέτο γεμιστό με μπέικον,μανιτάρια, ντομάτες & μοτσαρέλα, σερβίρεται με σάλτσα μαρσάλα.
- BBQ PORK SPARE RIBS** 16.80
Grilled pork ribs with BBQ sauce
Χοιρινά παϊδάκια με σάλτσα μπάρμπεκιου.
- * **GRILLED LAMB CHOPS 350g** 18.50
With fresh tomato & mint sauce.
Αρνίσια παϊδάκια στη σχάρα με σάλτσα ντομάτας & δυόσμου.
- * **FRENCH RACK OF LAMB** 31.50
Grilled & oven-baked rack of lamb with rosemary & garlic sauce.
Αρνίσια παϊδάκια στη σχάρα & στον φούρνο με σάλτσα δεντρολίβανου & σκόρδου.

 Vegetarian  Spicy * Frozen

All prices are in Euro (€) and include all applicable taxes

HOUSE SPECIALTIES | ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ

- * **BEEF FILLET STRIPS WITH BLUE CHEESE** 31.50
Beef fillet strips in creamy blue cheese sauce.
Λωρίδες βοδινού φιλέτου με κρεμώδη σάλτσα ροκφόρ.
- * **FILLET MIGNON BLACK & WHITE** 33.50
Beef fillet with béarnaise & red wine sauce.
Μοσχαρίσιο φιλέτο με σάλτσα Μπεαρνέζ & κόκκινου κρασιού.
-  * **PEPPER STEAK** 33.50
Grilled beef fillet in green peppercorn sauce.
Μοσχαρίσιο φιλέτο στη σχάρα με σάλτσα πράσινου πιπεριού.
- * **GARLIC STEAK** 33.50
Grilled beef fillet with creamy garlic sauce.
Μοσχαρίσιο φιλέτο στη σχάρα με κρεμώδη σάλτσα σκόρδου.
- * **FILLET STEAK DIANA** 33.50
Grilled beef fillet with mushroom sauce.
Μοσχαρίσιο φιλέτο στη σχάρα με σάλτσα μανιταριών
- * **PLANK STEAK** 33.50
Beef fillet with mashed potatoes, bacon, asparagus, mushrooms, grilled tomato & béarnaise sauce.
Μοσχαρίσιο φιλέτο με πουρέ πατάτας, μπέικον, σπαράγγια, μανιτάρια, ψητή ντομάτα & σάλτσα Μπεαρνέζ.

FROM THE GRILL | ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

- * **GRILLED BLACK ANGUS SIRLOIN 300g** 28.50
Served with rocket salad & French fries.
Choice of Béarnaise | Pepper sauce | Mushroom sauce.
Κόντρα φιλέτο Angus με σαλάτα ρόκας & πατάτες τηγανητές.
Επιλογή από σάλτσα Μπεαρνέζ | Σάλτσα πιπεριού | Σάλτσα Μανιταριού.
- * **FILLET STEAK 220g** 31.00
Grilled beef fillet | Μοσχαρίσιο φιλέτο στη σχάρα.
- * **T-BONE STEAK 500g** 35.50
Grilled T-bone beef steak | Μοσχαρίσια μπριζόλα T-Bone στη σχάρα.
- IBERICO PORK RIB EYE** 25.50
Grilled Iberico pork rib-eye | Χοιρινή σπαλομπριζόλα Iberico.
- FRESH PREMIUM IRISH COWBOY RIB ON THE BONE 350g** 32.50
Φρέσκια ιρλανδική σπαλομπριζόλα Cowboy με το κόκαλο.
- FRESH PREMIUM AUSTRALIAN Picanha 300g** 31.50
Φρέσκια πικάνια από Αυστραλία.
- FRESH PREMIUM AUSTRALIAN RIB EYE 300g** 36.50
Served with a choice of Béarnaise, mushroom, pepper or Madeira sauce.
Φρέσκια αυστραλιανή σπαλομπριζόλα. Σερβίρεται με σάλτσα Μπεαρνέζ, μανιταριού, πιπεράτη ή Madeira.

All dishes served with vegetables & potatoes
Όλα τα πιάτα σερβίρονται με λαχανικά & πατάτες

EXTRA SAUCES +2.00

Pepper sauce | Mushroom sauce | Béarnaise sauce
Σάλτσα πιπεριού | Σάλτσα μανιταριού | Σάλτσα Μπεαρνέζ

GLUTEN FREE PASTA

ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ



- * **PENNE ALFREDO GAMBERONI** 19.50
Gluten free penne with prawns in creamy tomato sauce.
Πένες χωρίς γλουτένη με γαρίδες σε κρεμώδη σάλτσα ντομάτας.
- PENNE DI POLLO ALFREDO** 18.50
Gluten free penne with chicken in white wine cream sauce.
Πένες χωρίς γλουτένη με κοτόπουλο σε σάλτσα κρέμας με λευκό κρασί.
- SPAGHETTI AL POMODORO** 16.00
Gluten free spaghetti with tomato, garlic & basil.
Σπαγγέτι χωρίς γλουτένη με ντομάτα, σκόρδο & βασιλικό.
- SPAGHETTI BOLOGNESE** 16.50
Gluten free spaghetti with minced meat & tomato sauce.
Σπαγγέτι χωρίς γλουτένη με κιμά & σάλτσα ντομάτας.
- SUMMER SPAGHETTI WITH PROSCIUTTO** 17.80
Spaghetti with prosciutto, asparagus, green beans, broccoli, burrata mozzarella, rucola & basil pesto.
Σπαγγέτι με προσούτο, σπαράγγια, φασολάκια, μπρόκολο, μοτσαρέλα burrata & πέστο ρόκας βασιλικού.

