



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 απεριτίφ 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 σε ποτήρι	7.50
PROSECCO VILLA JOLANDA 20cl Italian sparkling wine 20cl bottle Ιταλικό αφρώδες κρασί μπουκάλι 20cl	8.50
BOTTEGA GOLD 20cl Italian sparkling wine 20cl bottle Ιταλικό αφρώδες κρασί μπουκάλι 20cl	11.50
PROSECCO COCKTAIL Brown sugar, brandy, Angostura bitters & Prosecco. Μαύρη ζάχαρη, μπράντι, ανγκοστούρα & Prosecco.	7.80
KIR ROYALE Prosecco & crème de cassis. Προσέκο & λικέρ βατόμουρου.	7.80
BELLINI Peach purée with Prosecco. Πουρές ροδάκινου με Prosecco.	7.80
ROSSINI Strawberry purée with Prosecco. Πουρές φράουλας με Prosecco.	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. Μπράντι, λεμονάδα, ανγκοστούρα & σόδα.	7.50

ANTIPASTI | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

	BURRATA MOZZARELLA Served with fresh & marinated cherry tomatoes, aged balsamico & fresh basil. Κρεμώδης μοτσαρέλα με φρέσκα & μαριναρισμένα ντοματίνια, παλαιωμένο βαλσάμικο & φρέσκο βασιλικό.	12.50
	SWEET MELON WITH PROSCIUTTO Πεπόνι με ιταλικό προσούτο.	10.50
	MUSSELS Cooked with white wine, fresh tomato sauce, garlic & fresh herbs. Μύδια μαγειρεμένα με λευκό κρασί, φρέσκια σάλτσα ντομάτας, σκόρδο & μυρωδικά.	13.50
*	DEEP FRIED CALAMARI Καλαμάρι τηγανητό.	12.50
	CREAMY MUSHROOMS ON TOASTED BREAD Μανιτάρια σε κρεμώδη σάλτσα πάνω σε φρυγανισμένο ψωμί.	9.50
*	KING PRAWNS IN CREAMY GARLIC SAUCE Βασιλικές γαρίδες σε κρεμώδη σάλτσα σκόρδου.	12.50
*	BEEF CARPACCIO, ROCKET & PARMESAN FLAKES Μοσχαρίσιο καρπάτσιο με ρόκα & νιφάδες παρμεζάνας.	16.50
	SMOKED SALMON & AVOCADO TARTARE Served with dill sauce. Καπνιστός σολομός με ταρτάρ αβοκάντο και σάλτσα άνηθου.	12.50
*	VITELLO TONNATO Veal served with creamy tuna mayonnaise, capers & lemon. Μοσχάρι σε λεπτές φέτες με κρεμώδη μαγιονέζα τόνου, κάπαρη & λεμόνι.	16.50
*	SHRIMP COCKTAIL Prawns served with crisp lettuce, cocktail sauce & lemon. Γαρίδες σε τραγανό μαρούλι με σος κοκτέιλ & λεμόνι.	12.50

ANTIPASTI | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

	ANTIPASTO MISTO ITALIANO for 2 persons Selection of Italian cured meats & cheeses. Επιλογή από ιταλικά αλλαντικά & τυριά (για 2 άτομα).	21.50
	RAVIOLI STUFFED WITH SPINACH & RICOTTA CHEESE Ραβιόλι με σπανάκι & τυρί ρικότα.	10.50
	PROSCIUTTO WITH BURRATA MOZZARELLA Ιταλικό προσούτο με κρεμώδη μοτσαρέλα μπουράτα.	13.50
	ROASTED BEETROOT CARPACCIO With orange, goat cheese, aged balsamico & roasted hazelnuts. Ψητά παντζάρια με πορτοκάλι, κατσικίσιο τυρί, παλαιωμένο βαλσάμικο & καβουρδισμένα φουντούκια.	10.50
	BAKED FETA CHEESE Served with pear, grapes, pistachios, honey & thyme. Ψητή φέτα με αχλάδι, σταφύλια, φιστίκια, μέλι & θυμάρι.	10.50
	SEARED HALLOUMI CHEESE WITH CHILLI HONEY, CARMELISED ONIONS & MINT Ψητό χαλλούμι με πικάντικο μέλι, καραμελωμένα κρεμμύδια & δυόσμο.	10.50
*	CRISPY PRAWNS WITH GARLIC AIOLI Τραγανές γαρίδες με σκορδάτη μαγιονέζα.	12.50
	AVOCADO TZATZIKI WITH SEMI-DRIED TOMATO BRUSCHETTA Τζατζίκι με αβοκάντο, σερβίρεται με μπρουσκέτα ντομάτας.	8.50
	FETA CHEESE WRAPPED IN FILO PASTRY Baked & served with thyme honey & roasted sesame. Φέτα τυλιγμένη σε φύλλο κρούστας, ψημένη & σερβιρισμένη με θυμαρίσιο μέλι & καβουρδισμένο σουσάμι.	10.50
	RAVIOLI PORCINI Ravioli stuffed with porcini mushrooms, served with creamy sauce. Ραβιόλι γεμιστά με μανιτάρια πορτσίνι, σερβιρισμένα με κρεμώδη σάλτσα.	10.50

 Vegetarian  Spicy * Frozen

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



SOUPS | ΣΟΥΠΕΣ

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

BRUSCHETTA & FOCACCIA ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΕΣ & ΦΟΚΑΤΣΙΑ

	BRUSCHETTA CLASSICA Oven-baked Italian bread with fresh tomatoes & garlic. Κλασική μπρουσκέτα με ντομάτα & σκόρδο.	7.00
	BRUSCHETTA CON PROSCIUTTO Oven-baked Italian bread with cream cheese & prosciutto. Μπρουσκέτα με προσούτο & κρεμώδες τυρί.	7.50
	QUATTRO DI BRUSCHETTA A selection of mixed bruschette. Ποικιλία από μπρουσκέτες.	7.50
	BRUSCHETTA CAPRESE Oven-baked Italian bread rubbed with garlic, topped with tomatoes, mozzarella cheese & oregano. Μπρουσκέτα με σκόρδο, ντομάτα, μοτσαρέλα & ρίγανη.	7.50
	TRADITIONAL ITALIAN BREAD Baked pizza dough topped with sea salt, oregano & olive oil. Ζύμη πίτσας με θαλασσινό αλάτι, ρίγανη & ελαιόλαδο.	8.00
	ITALIAN GARLIC BREAD & MOZZARELLA CHEESE Baked pizza dough with mozzarella cheese & garlic. Ζύμη πίτσας με μοτσαρέλα & σκόρδο.	9.50
	GRECO GARLIC BREAD Baked pizza dough with tomato sauce, mozzarella cheese, feta cheese, fresh tomatoes & garlic. Ζύμη πίτσας με σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, φέτα, φρέσκια ντομάτα & σκόρδο.	9.50
	RUCOLA E MOZZARELLA Baked pizza dough with tomato sauce, mozzarella cheese & rucola. Ζύμη πίτσας με σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα & φρέσκια ρόκα.	10.00



INSALATE | 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.	17.50
	PRAWN CESARE SALAD Prawns, lettuce, shaved parmesan & rich Caesar dressing. Σαλάτα με γαρίδες, μαρούλι, νιφάδες παρμεζάνας & ντρέσινγκ Καίσαρα.	18.50
	ROCKET SALAD Rocket leaves with sun-dried tomatoes, roasted pine nuts, pomegranate, parmesan flakes & balsamic dressing. Σαλάτα ρόκας με λιαστές ντομάτες, καβουρδισμένο κουκουνάρι, ρόδι, νιφάδες παρμεζάνας & βαλσάμικο.	13.50
*	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.	12.50
	PROSCIUTTO SALAD Mixed leaves, prosciutto, grilled pear, smoked cheese, walnuts & balsamic glaze. Σαλάτα με ανάμεικτα φύλλα σαλάτας, προσούτο, αχλάδι σχάρας, καπνιστό τυρί, καρύδια & βαλσάμικο.	16.50
	CAPRESE SALAD Mixed leaves, sun-dried & cherry tomatoes, burrata mozzarella & rocket pesto. Σαλάτα με ανάμεικτα λαχανικά, λιαστές & φρέσκες ντομάτες, μοτσαρέλα μπουράτα & πέστο ρόκας.	15.50

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.	14.00
	PIZZA SAN DANIELE Tomato, mozzarella & prosciutto. Ντομάτα, μοτσαρέλα & προσούτο.	17.00
	PIZZA QUATTRO STAGIONI Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, olives & artichokes. Ντομάτα, μοτσαρέλα, ζαμπόν,μανιτάρια,ελιές & αγκινάρες.	17.00
	PIZZA QUATTRO FORMAGGI Mozzarella, Emmental, Gorgonzola & parmesan. Μοτσαρέλα, έμμενταλ, γκοργκοντζόλα & παρμεζάνα.	17.00
	PIZZA DIAVOLA Tomato, mozzarella & spicy salami. Ντομάτα, μοτσαρέλα & πικάντικο σαλάμι.	17.50
	PIZZA ITALIANA Tomato, cherry tomatoes, mozzarella, prosciutto & rocket. Ντομάτα, ντοματίνια, μοτσαρέλα, προσούτο & ρόκα.	17.00
*	PIZZA PESCATORA Tomato, mozzarella & seafood. Ντομάτα, μοτσαρέλα & θαλασσινά.	17.50
	PIZZA CAPRICCIOSA Tomatoes, mozzarella, ham, Italian sausage, artichokes & olives. Ντομάτες, μοτσαρέλα, ζαμπόν, ιταλικό λουκάνικο, αγκινάρες & ελιές.	17.50
	PIZZA ZINGARA Tomato, mozzarella, ham & mushrooms. Ντομάτα, μοτσαρέλα, ζαμπόν &μανιτάρια.	17.00
	PIZZA MAIALONA Tomato, mozzarella, salami, ham & Italian sausage. Ντομάτα, μοτσαρέλα, σαλάμι, ζαμπόν & ιταλικό λουκάνικο.	17.50
	PIZZA TONNO E CIPOLLA Tomato, mozzarella, tuna, onion, fine beans & olives. Ντομάτα, μοτσαρέλα, τόνος, κρεμμύδι, φασολάκι & ελιές.	17.00
	PIZZA NAPOLETANA Tomato, mozzarella, anchovies, olives, capers & oregano. Ντομάτα, μοτσαρέλα, αντζούγιες, ελιές, κάπαρη & ρίγανη.	17.00
	PIZZA PARMIGIANA Tomato, mozzarella, spicy salami, aubergines & parmesan. Ντομάτα, μοτσαρέλα, πικάντικο σαλάμι, μελιτζάνες & παρμεζάνα.	17.00
	PIZZA BOLOGNESE Tomato, mozzarella & Bolognese sauce. Ντομάτα, μοτσαρέλα & σάλτσα μπολονέζ.	17.00

 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.	17.50
	PIZZA VEGETARIANA Tomato, mozzarella, aubergine, courgettes, mushrooms, bell peppers, artichoke hearts, black olives & cherry tomatoes. Ντομάτα, μοτσαρέλα, μελιτζάνα, κολοκύθι, μανιτάρια, πιπεριές, αγκινάρες, ελιές & ντοματίνια.	17.00
	PIZZA GRECA Tomato, mozzarella, feta cheese, black olives, aubergine, peppers, onion, courgette & cherry tomatoes. Ντομάτα, μοτσαρέλα, φέτα, μαύρες ελιές, μελιτζάνα, πιπεριές, κρεμμύδι, κολοκύθι & ντοματίνια.	17.00
	PIZZA PROSCIUTTO CON SCAMORZA Tomato, mozzarella, prosciutto, grilled pear, smoked cheese & walnuts. Ντομάτα, μοτσαρέλα, προσούτο, αχλάδι, καπνιστό τυρί & καρύδια.	17.50
	PIZZA HAWAIIAN Tomato, mozzarella, ham & pineapple. Ντομάτα, μοτσαρέλα, ζαμπόν & ανανάς.	17.00
	PIZZA CIPRIOTA Tomato, mozzarella, halloumi cheese, smoked lountza, cherry tomatoes & olives. Ντομάτα, μοτσαρέλα, χαλλούμι, καπνιστή λούντζα, ντοματίνια & ελιές.	17.50
	PIZZA SALAMINO Tomato, mozzarella & salami. Ντομάτα, μοτσαρέλα & σαλάμι.	17.00
	PIZZA CARBONARA White creamy sauce with bacon, onion & mushrooms. Λευκή κρεμώδης σάλτσα με μπέικον, κρεμμύδι & μανιτάρια.	17.00

CALZONE

Famous folded half-moon pizza - Η διάσημη γεμιστή πίτσα

	CALZONE CLASSICO Tomato, mozzarella & ham Ντομάτα, μοτσαρέλα & ζαμπόν.	17.50
	CALZONE APERTO Open calzone with mozzarella, tomato sauce, Italian sausage, spicy salami & mushrooms. Μοτσαρέλα, σάλτσα ντομάτας, ιταλικό λουκάνικο, πικάντικο σαλάμι & μανιτάρια.	17.00
	CALZONE VEGETARIANO Vegetarian calzone with seasonal vegetables & mozzarella. Καλτσόνε για χορτοφάγους με εποχικά λαχανικά & μοτσαρέλα.	17.00

Extra Burrata Mozzarella +4.00	Additional toppings: +1.00
Επιπλέον μοτσαρέλα burrata +4.00	Επιπλέον υλικά: +1.00 ανά υλικό

PRIMI PASTA | ΕΚΛΕΚΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

PENNE AL MEDICI 17.50
Penne in tomato sauce with pancetta, flambéed 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' ARRABBIATA** 17.50
Penne with tomatoes, garlic, chilli, basil & oregano.
Πέννες με ντομάτες, σκόρδο, τσίλι, βασιλικό & ρίγανη.

* **PENNE ALFREDO GAMBERONI** 22.50
Penne with prawns in creamy tomato sauce.
Πέννες με γαρίδες σε κρεμώδη σάλτσα ντομάτας.

PENNE DI POLLO ALFREDO 18.50
Penne with chicken in creamy white wine 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 17.50
Spaghetti with eggs, pancetta, parmesan & a dash of cream.
Σπαγγέτι με αυγά, πανσέτα, παρμεζάνα & κρέμα γάλακτος.

SPAGHETTI BOLOGNESE 17.00
Spaghetti with minced meat & tomato sauce.
Σπαγγέτι με σάλτσα ντομάτας & κιμά.

 **PASTA CRUMBS RUSTICA** 18.50
Spaghetti with breadcrumbs, sun-dried tomatoes, garlic, basil leaves & burrata mozzarella.
Σπαγγέτι με φρυγανιά, λιαστές ντομάτες, σκόρδο, φύλλα βασιλικού & μοτσαρέλα μπουράτα.

SUMMER SPAGHETTI WITH PROSCIUTTO 18.50
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 17.50
Lasagne with Bolognese & béchamel sauce.
Λαζάνια με σάλτσα μπολονέζ & μπεσαμέλ.

 **RISOTTO AI FUNGHI SELVATICI** 18.50
Risotto with wild mushrooms.
Ριζότο με άγρια μανιτάρια.

* **RISOTTO NERO CON CALAMARI** 21.50
Risotto with cuttlefish ink & calamari.
Ριζότο με μελάνι σουπιάς & καλαμάρι.

* **RISOTTO LOBSTER BISQUE** 22.50
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 LINGUINE ALLE VONGOLE Wheat germ linguine with clams, white wine, cherry tomatoes & olive oil. Λινγκουίνι από φύτρα σιταριού με αχιβάδες, λευκό κρασί, ντοματίνια & ελαιόλαδο.	28.50
*	GERME DI GRANO LINGUINE CON GAMBERONI Wheat germ linguine with prawns in a light creamy tomato pesto sauce. Λινγκουίνι από φύτρα σιταριού με γαρίδες σε ελαφριά κρεμώδη σάλτσα πέστο ντομάτας.	24.50
*	TAGLIATELLE NERE AI FRUTTI DI MARE Black tagliatelle with mixed seafood. Μαύρες ταλιατέλες με θαλασσινά.	23.50
	TAGLIATELLE AL SALMONE Tagliatelle with fresh & smoked salmon. Ταλιατέλες με φρέσκο & καπνιστό σολομό.	23.50
*	TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINIE Porcini tagliatelle with beef fillet strips & creamy porcini mushroom sauce. Ταλιατέλες πορτσίνι με βοδινό φιλέτο σε κρεμώδη σάλτσα μανιταριών πορτσίνι.	24.50
	CREAMY TUSCAN GNOCCHI Gnocchi in creamy sauce with sun-dried tomatoes, spinach & mushrooms. Νιόκι σε κρεμώδη σάλτσα με λιαστές ντομάτες, σπανάκι & μανιτάρια.	17.50

PESCE | SEAFOOD | ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

	SALMON PLANK STEAK Salmon fillet with mashed potatoes, asparagus, bacon, grilled tomato & béarnaise sauce. Φιλέτο σολομού με πουρέ πατάτας, σπαράγγια, μπέικον, ψητή ντομάτα & σως Μπεαρνέζ.	24.50
	GRILLED SEA BREAM Grilled whole seabream off the bone, with olive oil, lemon & mustard dressing & capers. Ολόκληρη τσιπούρα χωρίς κόκαλα, με σάλτσα λαδολέμονου, μουστάρδα & κάπαρη.	24.50
	ROASTED SEABASS FILLET Served with tomato sauce, sun-dried tomatoes, black olives & capers. Ψητό φιλέτο λαβρακιού με σάλτσα ντομάτας, λιαστές ντομάτες, μαύρες ελιές & κάπαρη.	24.50
*	GRILLED PRAWNS Grilled prawns with herbs, garlic, olive oil, lemon juice, tomato juice & lemon zest. Γαρίδες στη σχάρα με μυρωδικά, σκόρδο, ελαιόλαδο, χυμό λεμονιού, χυμό ντομάτας & ξύσμα λεμονιού.	23.50

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, sun-dried 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

Breaded chicken breast stuffed with Italian ham & Swiss cheese, served with Dijon mustard sauce & mashed potatoes.
Παναρισμένο φιλέτο κοτόπουλου γεμιστό με ιταλικό ζαμπόν & ελβετικό τυρί, σερβίρεται με σάλτσα μουστάρδας Dijon & πουρέ πατάτας.

CREAMY CHICKEN & GNOCCHI

19.50

With broccoli, mushrooms, smoked paprika, garlic & sun-dried tomatoes.
Κοτόπουλο με νιόκι, μπρόκολο, μανιτάρια, καπνιστή πάπρικα, σκόρδο & λιαστές ντομάτες.

CHICKEN WITH RAVIOLI FLORENTINA

19.50

Ravioli stuffed with ricotta & sun-dried 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.

CORN-FED CHICKEN FILLET

21.50

Marinated with Italian herbs & served with porcini ravioli, a rich mushroom sauce, & creamy mashed potatoes.
Φιλέτο Κοτόπουλου Καλαμποκοτροφής μαριναρισμένο με ιταλικά μυρωδικά και σερβιρισμένο με ραβιόλι πορτσίνι, πλούσια σάλτσα μανιταριών και κρεμώδη πουρέ πατάτας.

* DUCK BREAST

23.50

Honey-roasted duck breast with honey mustard sauce.
Στήθος πάπιας ψημένο με μέλι, σερβίρεται με σάλτσα μελιού & μουστάρδας.

BBQ PORK SPARE RIBS

17.50

Grilled pork ribs with BBQ sauce.
Χοιρινά παϊδάκια με σάλτσα μπάρμπεκιου.

* GRILLED LAMB CHOPS 350g

19.50

With fresh yogurt & mint sauce.
Αρνίσια παϊδάκια στη σχάρα με σάλτσα γιαουρτιού & δυόσμου.

* FRENCH RACK OF LAMB

32.50

Grilled & oven-baked rack of lamb with rosemary & garlic sauce.
Αρνίσια παϊδάκια στη σχάρα & στον φούρνο με σάλτσα δεντρολίβανου & σκόρδου.



HOUSE SPECIALTIES | ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ

* BEEF FILLET STRIPS WITH MUSHROOM SAUCE Beef fillet strips in creamy mushroom sauce. Λωρίδες βοδινού φιλέτου με κρεμώδη σάλτσα μανιταριών.	32.50
* FILLET MIGNON BLACK & WHITE Beef fillet with béarnaise & red wine sauce. Μοσχαρίσιο φιλέτο με σάλτσα Μπεαρνέζ & κόκκινου κρασιού.	34.50
 * PEPPER STEAK Grilled beef fillet in green peppercorn sauce. Μοσχαρίσιο φιλέτο στη σχάρα με σάλτσα πράσινου πιπεριού.	34.50
* GARLIC STEAK Grilled beef fillet with creamy garlic sauce. Μοσχαρίσιο φιλέτο στη σχάρα με κρεμώδη σάλτσα σκόρδου.	34.50
* FILLET STEAK DIANE Grilled beef fillet with mushroom sauce. Μοσχαρίσιο φιλέτο στη σχάρα με σάλτσα μανιταριών	34.50
* PLANK STEAK Beef fillet with mashed potatoes, bacon, asparagus, mushrooms, grilled tomato & béarnaise sauce. Μοσχαρίσιο φιλέτο με πουρέ πατάτας, μπέικον, σπαράγγια, μανιτάρια, ψητή ντομάτα & σάλτσα Μπεαρνέζ.	34.50

FROM THE GRILL | ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

* GRILLED BLACK ANGUS SIRLOIN 300g Served with rocket salad and french fries. Κόντρα φιλέτο Black Angus, σερβιρισμένο με σαλάτα ρόκας και τηγανητές πατάτες.	29.50
PREMIUM USDA BLACK ANGUS SIRLOIN CREEKSTONE FARMS 300g Φρέσκο αμερικανικό κόντρα φιλέτο Black Angus από τις φάρμες Creekstone.	34.50
* FILLET STEAK 220g Grilled beef fillet Μοσχαρίσιο φιλέτο.	33.50
* T-BONE STEAK 500g Μοσχαρίσια μπριζόλα T-Bone.	36.50
IRISH BLACK ANGUS CÔTE DE BŒUF RIB STEAK 400g Ιρλανδέζικη σπαλομπριζόλα Black Angus με κόκαλο.	36.50
FRESH PREMIUM USDA PICANHA 300g Φρέσκια αμερικανική πικάνια.	34.50
FRESH PREMIUM AUSTRALIAN RIB-EYE 300g Φρέσκια αυστραλιανή σπαλομπριζόλα	36.50
SPANISH IBÉRICO PORK RIB-EYE Ισπανική χοιρινή σπαλομπριζόλα μαύρου χοίρου.	26.50

EXTRA SAUCES +1.50

 Pepper sauce | Mushroom sauce | Béarnaise sauce
Σάλτσα πιπεριού | Σάλτσα μανιταριών | Σάλτσα Μπερνέζ

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

GLUTEN-FREE PASTA

ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ



- *

PENNE ALFREDO GAMBERONI
Gluten-free penne with prawns
in creamy tomato sauce.
Πέννες χωρίς γλουτένη με γαρίδες
σε κρεμώδη σάλτσα ντομάτας.

PENNE DI POLLO ALFREDO
Gluten-free penne with chicken
in creamy white wine sauce.
Πέννες χωρίς γλουτένη με κοτόπουλο
σε σάλτσα κρέμας με λευκό κρασί.

22.50

SPAGHETTI AL POMODORO
Gluten-free spaghetti with tomato,
garlic & basil.
Σπαγγέτι χωρίς γλουτένη με ντομάτα,
σκόρδο & βασιλικό.

SPAGHETTI BOLOGNESE
Gluten-free spaghetti with minced meat
& tomato sauce.
Σπαγγέτι χωρίς γλουτένη με κιμά
& σάλτσα ντομάτας.

16.00

SUMMER SPAGHETTI WITH PROSCIUTTO
Gluten-free spaghetti with prosciutto, asparagus,
green beans, broccoli, burrata mozzarella,
rucola & basil pesto.
Σπαγγέτι χωρίς γλουτένη με προσούτο, σπαράγγια,
φασολάκια, μπρόκολο, μοτσαρέλα burrata
& πέστο ρόκας βασιλικού.

18.50

Vegetarian Spicy * Frozen

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