

GOOD FRIDAY DINNER
BUFFET STYLE
Price per person: 55€

APPETIZERS | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Zucchini pie with manouri cheese from Chios & Greek herbs

Κολοκυθόπιτα με μανούρι Χίου & μυροδικιά

Sautéed mussels with garlic, parsley & wine

Μύδια αχνιστά με σκόρδο, μαϊντανό & κρασί

Fried Squid with basil aioli

Καλαμάρι τηγανητό με αιολί βασιλικού

Traditional zucchini fritters with yogurt & mint

Κολοκυθοκεφτέδες παραδοσιακοί με γιαούρτι & δούσμο

Marinated small fish "Gavros" with sweet red pepper,
Cretan xynomyzithra & stamnagathi

Μαρινάτος γάβρος με κόκκινη γλυκιά πιπεριά, ξινομυζήθρα Κρήτης & σταμνεγκιάθι

Fish roe salad with extra virgin olive oil

Ταραμοσαλάτα με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Eggplant cream with baked tomato & garlic

Μελιτζανοσαλάτα με ψητή τομάτα & σκόρδο

Fava bean purée with raisins & caper

Πουρέ φάβας με σταφίδες & κάπαρη

SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

Traditional Greek Salad with Kalamata olives,
xynomyzithra cheese, caper, peppers, carob rusks & extra virgin olive oil

Παραδοσιακή Ελληνική Σαλάτα με ελιές Καλαμών, ξινομυζήθρα, κάπαρη, πιπεριές, παξιμαδάκια χαρουπιού & έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Beetroot salad with quinoa, goat cheese, raisins, orange fillets,
spinach & balsamic vinaigrette

Παντζαροσαλάτα με κινόα, κατωκίσιο τυρί, σταφίδες, πορτοκάλι, σπανάκι & dressing βαλσάμικο ζύδι

Potato & cauliflower salad with caper, cucumber pickle, tahini, carrot & vegan mayo

Πατατοσαλάτα & κουνουπίδι νηστίσιμη με κάπαρη, αγγουράκια τουρού, ταχίνι, καρότο & νηστίσιμη μαγιονέζα

Seasonal green salad with dried fig, carrot, sundried tomato, nuts,
avocado & honey sauce

Πρασινάδες εποχής με αποξηραμένο σύκο, καρότο τριμμένο, λιαστή τομάτα, καρύδια, avocado & σάλτσα μελιού

PASTA STATION | ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Octopus braised, red wine sauce, tomato & short pasta

Χταπόδι μπρεζέ με κόκκινο κρασί, τομάτα & κοφτό μακαρονάκι

Barley pasta with shrimp kakavia, estragon & tomato cherries

Κριθαρότο με γαρίδες κακαβιά, estragon & ντοματίνια

MAIN DISHES | ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Cuttlefish with spinach chickpeas

Σουπιές σπανάκι με ρεβίθια

Grilled shrimps with sweet chili, lemon, ginger & parsley

Γαρίδες ψητές σάχρας με γλυκό chili, λεμόνι, ginger & μαϊντανό

Stuffed squid with rice, tomato, ouzo & rocket pesto

Καλαμάρι γεμιστό με ρύζι, ντομάτα, ούζο & pesto ρόκας

SIDE DISHES | ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Baby baked potatoes with aromatic butter & lemon

Baby πατάτες φούρνου με αρωματικό βούτυρο λεμονιού

Baked cauliflower with aromatic butter "Café de Paris"

Ψητό κουνουπίδι με αρωματικό βούτυρο "Café de Paris"

DESSERTS | ΕΠΙΔΟΡΜΙΑ

Traditional Semolina halva with sesame, orange & cardamon

Χαλβιάς σημιγδαλένιος με σουσάμι, πορτοκάλι & κακουλέ

Traditional baklava with pistachio from Aigina

Μπαλαβιάς πολίτικος με φιστίκι Αιγίνης

Ravani with coconut & roasted almond

Ραβανί με καρύδα & αμύγδαλο καβουρδιαμένο

Mousse chocolate with red fruits, coulis

Mousse σοκολάτα με coulis από κόκκινα φρούτα

Fresh seasonal fruits

Φρέσκα φρούτα εποχής



*Water is Included

*Soft drinks, beer, spirits, wine upon consumption

*Children 5-12 years old: 50% discount

*Το νερό περιλαμβάνεται

*Αναψυκτικά, μπίρα, αλκοόλ & κρασί βάσει κατανάλωσης

*Παιδιά 5-12 ετών: 50% έκπτωση



HOLY SATURDAY DINNER
FAMILY STYLE MENU
Price per person: 65€

RED EASTER TRADITIONAL EGGS
MAGIRITSA TRADITIONAL SOUP

Traditional Easter soup Magiritsa with egg lemon sauce
Παραδοσιακή Μαγιρίτσα αυγολέμονο

Vegetarian Easter soup Magiritsa with mushrooms
Χορτοφαγική Μαγιρίτσα με μανιτάρια

APPETIZERS | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Vine leaves with rice & herbs
Ντολμαδάκια με ρύζι & μυρωδικά

Minced meat pie with Graviera cheese
Κιμαδόπιτα με γραβιέρα

Mini cheese pie with feta cheese, anthotyro & oregano
Τυροπιτάκια χειροποίητα με φέτα, ανθότυρο και ρίγανη

Eggplant cream with baked tomato & garlic
Μελιτζανοσαλάτα με ψητή τομάτα & σκόρδο

Spicy cheese cream from Thessaloniki
Τυροκαντερή Θεσσαλονίκης

Selected Greek cheeses with sesame Pretzels & Breadsticks
Ποικιλία από ελληνικά τυριά με κουλούρια & κριτσίνια

SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

Salad with grilled Mastelo cheese from Chios, sun-dried tomato, poached pear, radicchio and tomato-basil vinaigrette
Σαλάτα με ψητό μαστέλο Χίου, λιαστή τομάτα, αχλάδι ποσέ, radicchio, vinaigrette τομάτα & βασιλικού

Traditional Greek Salad
Παραδοσιακή Ελληνική σαλάτα

MAIN DISHES | ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Pork Fricassee with seasonal greens
Χοιρινό Φρικασέ με χάρτα εποχής

Slow cooked beef Ossobuco with red wine, tomato sauce & vegetables
Μοσχάρισιο κότσι Ossobuco σιγομαγειρεμένο με κόκκινο κρασί, ντομάτα & λαχανικά

Vegetarian Moussaka (Upon Request)
Χορτοφαγικός Μουσακάς (κατόπιν αιτήματος)

SIDE DISHES | ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Oven roasted baby potatoes with lemon, garlic & thyme
Πατάτες φούρνου baby με λεμόνι, σκόρδο & θυμάρι

Basmati rice aromatic with curry, vermicelli, vegetables, pine nuts & apricot
Ρύζι basmati αρωματισμένο με κάρυ, φιδέ, λαχανικά, κουκουνάρι & αποξηραμένα βερικοκά

"Cherisia" Chios pasta with butter & mizithra cheese
Χερσία μακαρόνια με βούτυρο & μυζήθρα

DESSERTS | ΕΠΙΔΟΡΜΙΑ

Cheesecake with yogurt & red fruits
Cheesecake με γιαούρτι & κόκκινα φρούτα

Dark chocolate mousse with salted caramel
Mousse bitter σοκολάτα με αλατισμένη καραμέλα

Mini traditional Greek desserts baklava & masourakia
Μπακλαβάδικια/Μασουράκια

Traditional orange pie
Πορτοκαλόπιτα παραδοσιακή

Platter of fresh seasonal fruits
Πλάτο με φρέσκα φρούτα εποχής

**Water is Included*

**Soft drinks, beer, spirits, wine upon consumption*

**Children 5-12 years old: 50% discount*

**Το νερό περιλαμβάνεται*

**Αναψυκτικά, μπίρα, αλκοόλ & κρασί βράει κατανάλωσης*

** Παιδιά 5-12 ετών: 50% έκπτωση*



EASTER LUNCH
FAMILY STYLE MENU
Price per person: 75€

RED EASTER TRADITIONAL EGGS

APPETIZERS | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Vine leaves stuffed with rice & herbs

Ντολμαδάκια με ρύζι & φρέσκα μυρωδικά βότανα

Traditional spinach pie with fresh herbs & trahana

Παραδοσιακή σπανακόπιτα με φρέσκα αρωματικά βότανα & τραχανά

Selected Greek cheeses & cold cuts with gooseberry jam, Chios' honey & breadsticks

Ποικιλία Ελληνικών τυριών & αλλαντικών με μαρμελάδα φραγκοστάφυλου, μέλι Χίου & κριτσίνια

Eggplant cream with baked tomato & garlic

Μελιτζανοσαλάτα με ψητή ντομάτα & σκόρδο

Spicy cheese cream from Thessaloniki

Τυροκαυτερή Θεσσαλονίκης

Greek tzatziki with yogurt, garlic & cucumber

Τζατζίκι παραδοσιακό

SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

Salad with lettuce, dill & mini rustic bread croutons

Μαρουσσαλάτα με κρεμμυδάκια, άνηθο & κρουτόν χωριάτικου ψωμιού

Traditional Greek Salad with xynomyzithra, Kalamata olives, caper, carob rusks & extra olive oil

Παραδοσιακή Ελληνική Σαλάτα με ξινομυζήθρα, ελιές Καλαμών, κάπαρη, παξιμάδια χαρουπιού & έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

MAIN DISHES | ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Traditional "Kokoretsi"

Κοκορέτσι Σούβλας

Spit Roasted Pork "Kontosouvli"

Κοντοσούβλι χοιρινό

Chicken souvlaki with thyme honey, lemon & mustard

Σουβλάκι κοτόπουλου στην βέργα με θυμαρίσιο μέλι, λεμόνι & μουστάρδα

Suckling Lamb on the spit

Αρνί γάλακτος στη σουβλα

Vegan legume kebab with avocado sauce (upon request)

Kebab από όσπρια με σάλτσα αβοκάντου (κατόπιν αιτήματος)

SIDE DISHES | ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Fried eggplant & pepper with yogurt & tomato sauce flavored with harissa

Τηγανιτή μελιτζάνα & πιπεριά πολιτική με γιαούρτι & σάλτσα ντομάτα αρωματισμένη με harissa

Oven potatoes with lemon, garlic, thyme & fried herbs

Πατάτες φούρνου με λεμόνι, σκόρδο, θυμάρι & τηγανιτά βότανα

Selection of marinated grilled vegetables with vinegar, garlic & parsley

Ποικιλία από μαριναρισμένα λαχανικά σχάρας με ξύδι, σκόρδο & μαϊντανό

DESSERTS | ΕΠΙΔΟΡΜΙΑ

Mini traditional Greek desserts

Baklava/masourakia & kaimaki ice-cream

Μπακλαβδάκια/ Μασουράκια με παγωτό καϊμάκι

Cheesecake with yogurt & red fruits

Cheesecake με γιαούρτι & κόκκινα φρούτα

Dark chocolate mousse with caramel

Mousse bitter σοκολάτα με καραμέλα

Platter of fresh seasonal fruits

Πλατό με φρέσκα φρούτα εποχής

*Water is Included

*Soft drinks, beer, spirits, wine upon consumption

*Children 5-12 years old: 50% discount

*Το νερό περιλαμβάνεται

*Αναψυκτικά, μπύρα, αλκοόλ & κρασί βάζει κατανάλωσης

* Παιδιά 5-12 ετών: 50% έκπτωση