



## DIPS

ALL SERVED WITH GRILLED PITTA-BREAD

### "Tirokafteri"

Spicy smoked feta cheese and manouri cheese dip with charred chili pepper and scallion 9

### Tofu, tahini and avocado

9

### Smoked eggplant dip

Sesame, tahini, olive oil, vinegar 9

## APPETIZERS

### "Taramasalata" and zucchini chips

Cod roe dip, and crispy zucchini chips 16

### Tuna, salmon and yellow tail tartare

Caper, sweet lemon, olive oil, and mirin 28

### Yellow tail tartare

Dates, harissa, olive oil, pickled wild greens, lemon verbena 24

### Octopus

Burrata, roast onion, cherry tomato 22

### Beef carpaccio

Pickled enoki mushroom, egg yolk 22

### "Saganaki"

Baked aged graviera cheese, roast grapes, wine must, spicy honey, almonds 18

### Grilled calamari

Roast cherry tomatoes, peppers, caper, olive oil, pickled blueberries\* 20

### Beef and lamb kebab balls

Spiced tomato sauce, yogurt 18

## SALADS

### Tomato salad

Onion, caper, avocado, blueberries, and crispy feta cheese 16

### Cucumber

Melon, labneh yogurt, almonds and spinach 14

### Garden salad

Mixed green leaf salad, croutons, peach 12

## MAIN

### Steak sampler

Three different steaks [120 gr each] (Strip loin, Rib eye, Rib cap) with roast tomatoes, French Fries and chimichurri sauce 44

### Pere Ubu fish and chips

Three different fish fillets with tartar sauce and chips 28

### Grilled sea bass fillet

Tomato, avocado, onion 26

### Grilled boneless whole baby chicken

Marinated overnight in Greek mountain tea, with roast baby potatoes and crispy mushroom 24

### Pasta paccheri with crab

Lemon and langoustine\* 27

### "Black" orzo risotto

With calamari, sepia and saffron\* 29

## DESSERTS

### Panacotta

Thyme panacotta, berry crumble, lychee, raspberry sauce 12

### Stones

Amaretto mousse, cinnamon crumble, poached pear, chocolate foam, caramel 12

### Lemon tree

Lemon cream with green tea and peppermint, lime crumble, hibiscus gel, vanilla ice cream 12

### Melon and Aperol

Vanilla cream, poached melon, Aperol, vanilla crumble, strawberry sorbet 12

### Ice cream

Belgian chocolate, vanilla, caramel, strawberry sorbet, lemon lime sorbet (per scoop) 5

\*Frozen. We use extra virgin olive oil in salads while frying sunflower oil. Please inform our staff of any allergies. Prices include all legal charges. The store has a complaint form. The consumer is not obliged to pay if he does not receive the legal document (receipt/invoice). In case of invoice issuance, please inform the service in time. Person responsible for market inspection: Natali Tsamasirou.



à la plage

## DIPS

ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟΨΗΜΜΕΝΗ ΠΙΤΑ

|   |   |
|---|---|
| <b>Τυροκαυτερή</b><br>Καπνιστή φέτα, μανούρι, καυτερή πιπεριά, πράσινο κρεμμύδι | 9 |
| <b>Τόφου</b><br>Με ταχίνι και αβοκάντο  | 9 |
| <b>Μελιτζανοσαλάτα</b><br>Καπνιστή μελιτζάνα, σουσάμι, ταχίνι, ελαιόλαδο, ξίδι  | 9 |

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

|   |    |
|---|----|
| <b>Ταραμοσαλάτα και chips από τηγανητό κολοκυθάκι</b><br>Ταραμάς από κουνουπίδι κρέμα και καβούρι | 16 |
| <b>Τόνος, σολομός και μαγιάτικο tartare</b><br>Κάπαρη, γλυκολέμονο, ελαιόλαδο, ξίδι, μίριν        | 28 |
| <b>Μαγιάτικο tartare</b><br>Χουρμάς, χαρίσα, ραπανάκια, ελαιόλαδο, λεμόνι, τσιτσιραβλα, λουίζα    | 24 |
| <b>Χταπόδι</b><br>Burrata, ψητό κρεμμύδι, τοματίνια   | 22 |
| <b>Μοσχάρι carpaccio</b><br>Μανιτάρι ενόκι πίκλες, κρόκος αβγό                                    | 22 |
| <b>Γραβιέρα ωρίμανσης σαγανάκι</b><br>Με ψητά σταφύλια, μούστο, πικάντικο μέλι και αμύγδαλα       | 18 |
| <b>Καλαμάρι στα κάρβουνα</b><br>Ψητά τοματίνια, πιπεριά, κάπαρη, ελαιόλαδο, πικάντικα μύρτιλα*    | 20 |
| <b>Κεφτεδάκια κεμπάπ</b><br>Πικάντικη σάλτσα ντομάτας, γιαούρτι, χαρίσα                           | 18 |

## ΣΑΛΑΤΕΣ

|  |    |
|--|----|
| <b>Ντοματοσαλάτα</b><br>Κρεμμύδι, κάπαρη, αβοκάντο, μύρτιλα και τραγανή φέτα | 16 |
| <b>Αγγούρι</b><br>Πεπόνι, labneh, αμύγδαλο, σπανάκι                          | 14 |
| <b>Garden salad</b><br>Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα, κρουτόνς, ροδάκινο          | 12 |

## ΚΥΡΙΩΣ

|   |    |
|---|----|
| <b>Steak sampler</b><br>Τρία διαφορετικά steak [120 gr το ένα] ψητά στη σχάρα (Strip loin, Rib eye, Rib cap) με ψητή ντομάτα, τηγανητές πατάτες και τσιμιτσούρι | 44 |
| <b>Pere Ubu fish and chips</b><br>Τρία διαφορετικά φιλέτα ψαριού με σάλτσα tartar και chips   | 28 |
| <b>Λαβράκι φιλέτο</b><br>Στη σχάρα, με ντομάτα, αβοκάντο και κρεμμύδι   | 26 |
| <b>Κοτόπουλο</b><br>Μαριναρισμένο όλη νύχτα σε τσάι του βουνού, ψητό στη σχάρα με ψητές πατάτες και τραγανά μανιτάρια   | 24 |
| <b>Pasta paccheri με καβούρι</b><br>Λεμόνι και караβίδα*  | 27 |
| <b>Κριθαρότο «μαύρο»</b><br>Με καλαμάρι, σουπιά, χτένια και σαφράν*   | 29 |

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

|   |    |
|---|----|
| <b>Panacotta</b><br>Πανακότα θυμάρι, crumble βατόμουρο, λίτσι, σάλτσα βατόμουρο                           | 12 |
| <b>Stones</b><br>Amaretto mousse, crumble κανέλα, αχλάδι ποσέ, αφρός σκολάτας, παγωτό καραμέλα            | 12 |
| <b>Lemon tree</b><br>Κρέμα λεμόνι με πράσινο τσάι και δυόσμο, lime crumble, gel ιβίσκος, παγωτό βανίλια   | 12 |
| <b>Melon and Aperol</b><br>Κρέμα βανίλια, πεπόνι ποσέ, Aperol, crumble βανίλια, sorbet φράουλα            | 12 |
| <b>Παγωτό</b><br>Belgian chocolate, vanilla, caramel, strawberry sorbet, lemon lime sorbet (η κάθε μπάλα) | 5  |

\*Κατεψυγμένο. Το λάδι που χρησιμοποιούμε στις σαλάτες είναι έξτρα παρθένο ελαιόλαδο ενώ στο τηγάνισμα ηλιέλαιο. Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που έχετε. Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται: δημοτικός φόρος, ΦΠΑ και όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις. Το κατάστημα διαθέτει δελτίο παραπόνων. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη/τιμολόγιο). Σε περίπτωση έκδοσης τιμολογίου παρακαλούμε ενημερώστε εγκαίρως το service. Αγορανομικός υπεύθυνος: Ναταλί Τσαμασίρου.