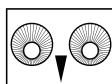
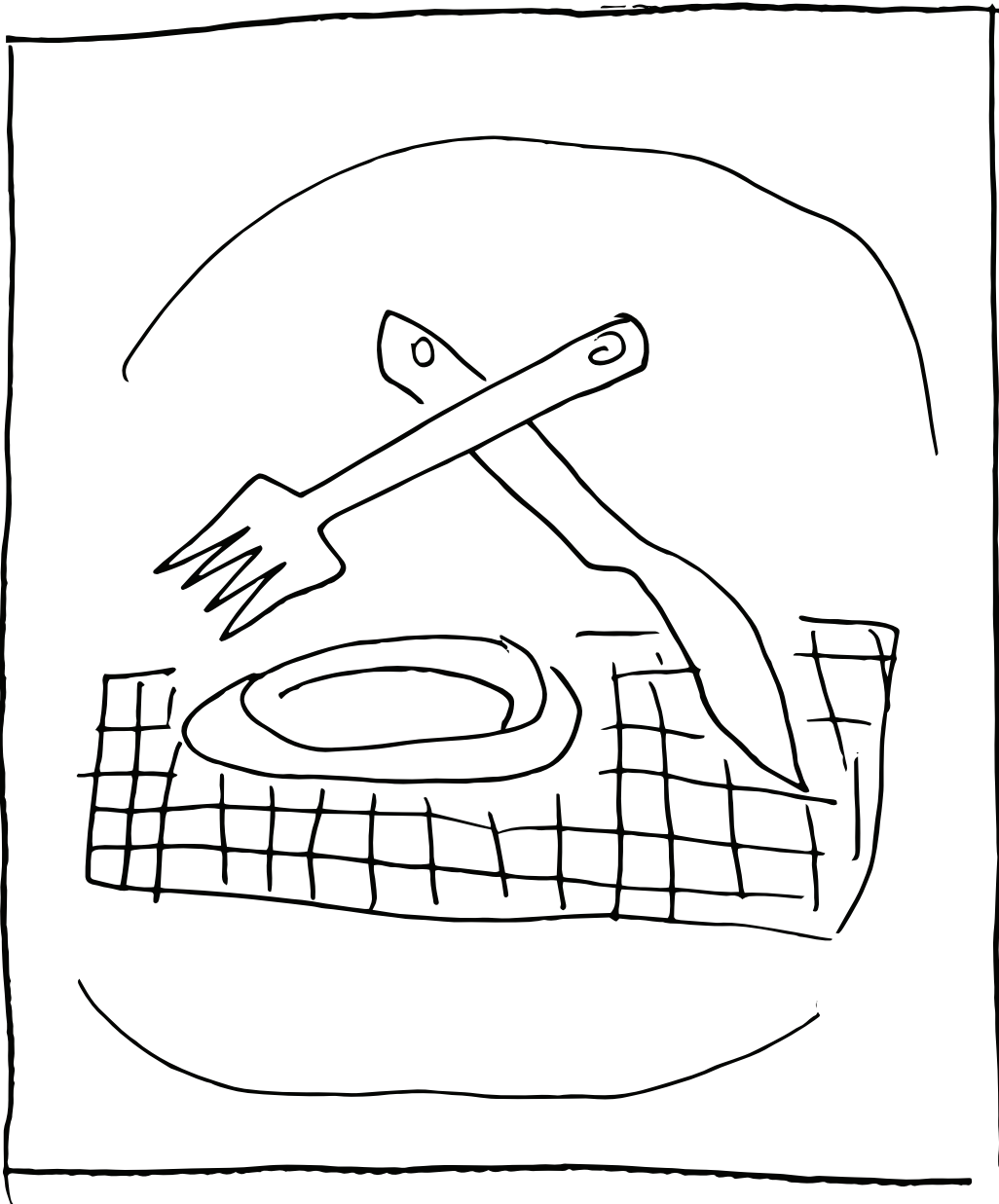


# MENU

## Food



**ΔΕΙΠΝΟ  
ΣΟΦΙΣΤΗΡΙΟΝ**  
DINING • CATERING • EXPERIENCE



# Ορεκτικά Appetizers

|                                                                                                                         |                             |                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Antipasti</b><br>με προσούτο, απάκι,<br>σαλάμι αέρος, γραβιέρα, κατίκι,<br>μετσοβόνη, κυανό<br>& μαρμελάδα δαμάσκηνo | <b>€ 26.0</b>               | <b>Antipasti</b><br>with prosciutto, smoked pork (apaki),<br>salami, graviera cheese, katiki cheese,<br>metsovone, blue cheese<br>& plum marmalade |
| <b>Αήμυρό κανταΐφι</b><br>με ανθότυρο, σφέλα<br>& γλάσο οξύμελι                                                         | <b>€ 12.0</b><br>VEGETARIAN | <b>Savory kadaifi</b><br>with anthotiro cheese, sfela cheese<br>& oxymeli glaze                                                                    |
| <b>Λουκάνικο με πράσο</b><br>σάητσα από πιπεριά Φλωρίνης<br>& πουρέ από γίγαντες                                        | <b>€ 13.0</b>               | <b>Sausage with leek</b><br>Florina pepper sauce<br>& lima beans purée                                                                             |
| <b>Παραδοσιακή πίτα ταψιού</b><br>με κοφοκύθι, πράσο & μαυροσούσαμο                                                     | <b>€ 14.0</b><br>VEGETARIAN | <b>Traditional oven-baked pie</b><br>with zucchini, leek & black sesame                                                                            |
| <b>Φουρνιστή μελιτζάνα</b><br>με κοκκινιστή σάητσα βασιλικού<br>& κρέμα φέτας                                           | <b>€ 14.0</b><br>VEGETARIAN | <b>Oven-baked eggplant</b><br>with tomato-basil sauce<br>& feta cream                                                                              |
| <b>Κεφτεδάκια</b><br>με μυρωδικά, λεμονάτη σάητσα<br>& ήλαδι πάπρικας                                                   | <b>€ 14.0</b>               | <b>Meatballs</b><br>with herbs, lemon sauce<br>& paprika oil                                                                                       |
| <b>Κασιώτικα ντολμαδάκια</b><br>με μοσχαρίσιο κιμά, κρέμα λεμονιού<br>& γιαούρτι με ελληνικά βότανα                     | <b>€ 18.0</b>               | <b>Stuffed vine leaves</b><br>with minced beef, lemon cream<br>& yogurt with Greek herbs                                                           |
| <b>Καρπάτσιο</b><br>από καψαλισμένο μοσχαρίσιο φιλέτο<br>με τρούφα, ρόκα<br>& πεκορίνο Αμφιλοχίας                       | <b>€ 18.0</b>               | <b>Carpaccio</b><br>of seared beef fillet,<br>truffle, rocket<br>& Amfilochia pecorino                                                             |

## Pinsa

|                                                                                           |                             |                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Pinsa margherita</b><br>με φρέσκια τομάτα, mozzarella<br>& παρμεζάνα                   | <b>€ 15.0</b><br>VEGETARIAN | <b>Pinsa margherita</b><br>with fresh tomato, mozzarella<br>& parmesan                                             |
| <b>Pinsa μεσογειακή</b><br>με ελιά, πιπεριά, τομάτα,<br>ρίγανη, κρεμμύδι<br>& τυροκαυτερή | <b>€ 15.0</b><br>VEGETARIAN | <b>Mediterranean pinsa</b><br>with olive, pepper, tomato, oregano,<br>onion & spicy cheese spread<br>(tyrokafteri) |
| <b>Pinsa προσούτο</b><br>με ρόκα & παρμεζάνα                                              | <b>€ 19.0</b>               | <b>Pinsa prosciutto</b><br>with rocket & parmesan                                                                  |

# Σαλάτες Salads

## Ελληνικός κρίθινος ντάκος

με φέτα, αγγούρι,  
τοματίνια, ελιές, κάπαρη  
& αγουρέλαιο

€ 10.0

VEGETARIAN

## Cretan salad (Ntakos)

with feta cheese, cucumber,  
cherry tomatoes, olives, capers  
& green olive oil

## Πράσινη σαλάτα

με παντζάρι, καρύδι πεκάν,  
πίκλα μανταρίνι,  
τραγανό ακροκώθιον  
& dressing γιαουρτιού  
με μαύρο σκόρδο

€ 11.0

## Green salad

with beetroot, pecan nuts,  
pickled mandarin,  
crispy prosciutto  
& yogurt dressing  
with black garlic

## Burrata

με τοματίνια, φρέσκο βασιλικό  
& προζυμένιο ψωμί

€ 13.0

VEGETARIAN

## Burrata

with cherry tomatoes, fresh basil  
& sourdough bread

## Σαλάτα Caesar

με ψητό κοτόπουλο, μαρούφι,  
καπνιστή πανσέτα, κρουτόν  
& χειροποίητο dressing

€ 14.0

## Caesar salad

with chicken, lettuce,  
smoked pancetta, croutons  
& homemade dressing

## Ρεβιθοσαλάτα

με πίκλα, κρεμμύδι, ρίγανη,  
ελαιόλαδο & καπνιστά μύδια

€ 16.0

## Chickpea salad

with pickles, onion, oregano,  
olive oil & smoked mussels



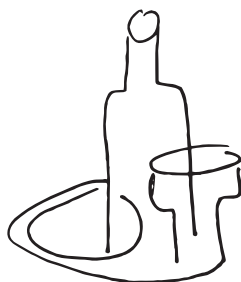
# Κυρίως πιάτα

## Main courses

|                                                                                                                                               |                 |                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Κριθαρότο με παντζάρι</b><br>καραμελωμένα κοκκάρια<br>& κρέμα κάσιους                                                                      | € 15.0<br>VEGAN | <b>Orzo with beetroot</b><br>caramelized pearl onions<br>& cashew cream                                                                  |
| <b>Λεμονάτο ριζότο</b><br>με στάκα, τσιγαριστό αρνί & ρόκα                                                                                    | € 18.0          | <b>Lemony risotto</b><br>with staka cream, sautéed lamb<br>& rocket                                                                      |
| <b>Κοτόπουλο κοντοσούβλι</b><br>με γιαούρτι με μυρωδικά,<br>σάλτσα "αίβαρ" & πίτα από χαρούπι                                                 | € 18.0          | <b>Chicken kontosouvli</b><br>with herb yogurt, "ajvar" sauce<br>& carob pita                                                            |
| <b>Κόκκορας παστιτσάδα</b><br>με χυλοπίτες & λεβάντα                                                                                          | € 19.0          | <b>"Pastitsada" with rooster</b><br>with greek pasta (hylopites)<br>& lavender                                                           |
| <b>Burger Black Angus</b><br>με τομάτα, iceberg, cheddar<br>& καπνιστή πανσέτα                                                                | € 19.0          | <b>Burger Black Angus</b><br>with tomato, iceberg, cheddar<br>& smoked pancetta                                                          |
| <b>Φιλέτο μοσχάρι</b><br>με πουρέ μελιτζάνας αρωματισμένο<br>με ανατολίτικα μπαχαρικά,<br>γραβιέρα, γλάσο κρασιού<br>& μπριάμ ψητών λαχανικών | € 32.0          | <b>Beef fillet</b><br>with eggplant purée<br>flavored with oriental spices,<br>graviera cheese, wine glaze<br>& roasted vegetables briam |
| <b>Λαβράκι σχάρας</b><br>με πατάτες, καρμελωμένο κρεμμύδι,<br>πουρέ καρότου<br>& λευκή λεμονάτη σάλτσα                                        | € 22.0          | <b>Grilled sea bass</b><br>with potatoes, caramelized onion,<br>carrot purée<br>& white lemon sauce                                      |

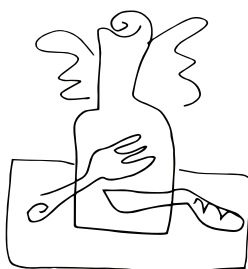
# Γλυκά Desserts

Όλα τα sweet delights είναι **VEGETARIAN** / All sweet delights are **VEGETARIAN**



|                                                                                                            |               |                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Πάστα αμυγδάλλου</b><br>με κρέμα αμυγδάλλου, ολόκληρα<br>καβουρδισμένα αμύγδαλα<br>& σάητσα καραμέλλας  | <b>€ 10.0</b> | <b>Almond cake</b><br>with almond cream,<br>whole roasted almonds<br>& caramel sauce                                                     |
| <b>Καρυδόπιτα</b><br>με κρέμα μαστίχας,<br>γλυκό βύσσινο & φιστίκι                                         | <b>€ 11.0</b> | <b>Walnut cake</b><br>with mastiha cream,<br>sour cherry preserve & pistachio                                                            |
| <b>Πορτοκαλόπιτα</b><br>με frosting περγαμόντο<br>& χειροποίητη μαρμελάδα πορτοκάλι                        | <b>€ 10.0</b> | <b>Orange pie</b><br>with bergamot frosting<br>& homemade orange marmalade                                                               |
| <b>Καλιτσούνι</b><br>γεμιστό με βελούδινη κρέμα,<br>μέλι λεβάντας,<br>τραγανό παστέλι<br>& παγωτό βανίλλας | <b>€ 11.0</b> | <b>Kalitsouni<br/>(Cretan cheese pie)</b><br>filled with velvety cream,<br>lavender honey, crunchy sesame<br>brittle & vanilla ice cream |
| <b>Σοκολατόπιτα</b><br>με καραμέλα βουτύρου<br>& φρουτοσαλάτα κομπόστα                                     | <b>€ 12.0</b> | <b>Chocolate cake</b><br>with buttery caramel<br>& compote fruit salad                                                                   |
| <b>Φρουτοσαλάτα</b>                                                                                        | <b>€ 6.5</b>  | <b>Fruit salad</b>                                                                                                                       |
| <b>Παγωτό</b> (μία μπάλα)<br>σε διάφορες γεύσεις                                                           | <b>€ 4.0</b>  | <b>Ice Cream</b> (one scoop)<br>ask for flavors                                                                                          |





Έργα: Αλέξης Ακριθάκης 1979,  
©The Estate of Alexis Akritakis

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. Για την προετοιμασία του φαγητού χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Για την προετοιμασία τηγανητών παρασκευών, χρησιμοποιείται σπορέλαιο. Όλα τα προϊόντα μας παρασκευάζονται από τα πιο φρέσκα υλικά, ανάλογα με την εποχή και τη διαθεσιμότητα. \*Κατεψυγμένο. Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας ενημερώστε άμεσα το προσωπικό μας. Απαγορεύεται το κάπνισμα σε κλειστούς δημόσιους χώρους σύμφωνα με τον νόμο. Ο καταναλωτής (πελάτης) δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ και δημοτικό φόρο.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Γιώργος Παπαγεωργίου. Η επιχείρηση είναι πιστοποιημένη κατά ISO 22000:2018, ISO 9001:2015, ISO14001:2015, ISO 45001:2018.

The shop is obliged to have printed documents in a sale case by the exit, for the purpose of registering any complaints. For the food preparation, extra virgin olive oil is used. Seed oil is used for the fried food preparation. All our products are made from the freshest ingredients, depending upon season and availability. \*Refrigerated. In case of allergy or intolerance, please inform our staff immediately. No smoking in enclosed public places in accordance with the law. Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice). Prices are inclusive of VAT and municipal tax.

Person in charge in case of market inspection: George Papageorgiou. ISO 22000:2018, ISO 9001:2015, ISO14001:2015, ISO 45001:2018.