

Salads and Starters

Παραδοσιακή Γαλλική τάρτα με κρεμμύδια και πράσινη σαλάτα

Traditional French onion tart with green salad



Ποικιλία ελληνικών μεζέδων συνοδευόμενη από ένα ποτήρι ελληνικό λευκό κρασί
(τζατζίκι, ταχίνι, ταραμοσαλάτα, μαριναρισμένο χταπόδι, γαύρο και
καβουροκεφτέδες)

Assortment of Greek mezze accompanied by a glass of Greek white wine
(tzatziki, tachini, fish roe salad, marinated octopus, gavros fish and crab cake)



Σαλάτα του Καίσαρα με μπέικον στη σχάρα και ξύσμα παρμεζάνας
Με γαρίδες "cajun"

Caesar salad with grilled bacon and parmesan shavings
With Cajun shrimp

Σαλάτα "Niçoise" με μενταγιόν φρέσκου κόκκινου τόνου "a la plancha"

Niçoise salad with fresh red tuna medallion "a la plancha"



Σαλάτα 'Corner'

Ανάμεικτη σαλάτα με τυρί έμενταλ, ζαμπόν, στήθος κοτόπουλου και σος
γιαουρτιού

Corner salad
Mixed green salad, emmental cheese, ham, chicken breast and light yoghurt
dressing



Κρητικός ντάκος με μανούρι, φέτα γκρατινέ και ρόκα με μπαλσάμικο

Cretan "dakos" with gratined manouri, feta cheese and rocket salad
with balsamic dressing

Παραδοσιακή Ελληνική σαλάτα με φέτα και μαντζουράνα

Traditional Greek salad with feta cheese and marjoram



Ποικιλία καπνιστών θαλασσινών (σολομός “balik”, καπνιστός, “gravelax” και καπνιστά χτένια) με ψωμί ολικής αλέσεως και σος ‘horseradish’

Assortment of smoked seafood (balik, smoked and gravelax salmon, and smoked scallops) with black whole grain bread and horseradish sauce

Soups

Ψαρόσουπα με σκορπίνα και σφυρίδα

Fish soup with scorpion fish and grouper



Παραδοσιακή Γαλλική κρεμμυδόσουπα γκραντινέ με τυρί “Conté”

Traditional French onion soup gratined with Conté cheese



Σούπα ημέρας

Soup of the day



Main Courses

From the grill

Φιλέτο Αμερικής

U.S. Tenderloin

Κρέας Αμερικής "rib eye", εξαιρετική ποιότητα και πολύ τρυφερό

U.S. prime rib eye steak

Μοσχαρίσιο φιλέτο πρώτης επιλογής 250 g

Grass fed tenderloin 250 g

Μοσχάρι 'sirloin' πρώτης επιλογής 350 g

Grass fed sirloin 350 g

Κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής μαριναρισμένο με φρέσκια ντομάτα *

Half corn fed chicken marinated with fresh tomato *

Καρέ από αρνάκι *

Rack of lamb *

Μοσχαρίσια μπριζόλα

Veal chop

Ψάρι ημέρας

Fresh catch of the day

Σάλτσες - Sauces

Σάλτσα με κόκκους πράσινου πιπεριού

Green peppercorn sauce

Γλάσο Βουργουνδίας

Burgundy glaze

Béarnaise

Σάλτσα γιαουρτιού με άνηθο

Yoghurt sauce with dill

Όλα τα πιάτα σάρας σερβίρονται με λαχανικά, πατάτα πουρέ ή τηγανητή ή ψητή
All grilled items served with vegetables, mashed potatoes or French fries or oven baked potatoes



* Για τη διασφάλιση υψηλής ποιότητας έχουν επιλεγθεί κατεψυγμένα προϊόντα
* Frozen items have been selected in order to ensure the highest quality

From the sea

Γλώσσα “meuniere” με λαχανικά και πατάτες “la ratte”

Dover sole “meuniere” with baby vegetables and potatoes “la ratte”



Σφυρίδα αλα “σπετσιώτα”

Grouper filet “a la Spetsiota”



Μύδια “à la Provencale” με τηγανητές πατάτες ή πράσινη σαλάτα

Mussels “à la Provencale” with fresh French fries or green salad



Πικάντικες γαρίδες σαγανάκι με γραβιέρα και φέτα

Spicy shrimp “saganaki” with graviera and feta cheese



Ριζότο με αστακό, καβούρι Αλάσκας, πράσινα σπαράγγια και σαμπάνια

Lobster and Alaskan king crab risotto with green asparagus and champagne foam

From the farm

Ποικιλία από σουβλάκι με αρνί, χοιρινό και κοτόπουλο
Πατάτες φούρνου λεμονάτες και τζατζίκι

Lamb, pork and chicken souvlaki, tzatziki sauce
Oven baked potatoes cooked with olive oil and lemon



Μοσχαρίσιο λουκάνικο “σπετζοφαί” με γραβιέρα γκραντινέ και πουρέ πατάτας

Beef sausage a la spetsofai with gratined graviera cheese and mashed potatoes



Κόκορας κρασάτος με χυλοπίτες

Coq au vin with greek home made pasta

Πιάτο ημέρας

(Τρίτη και Τετάρτη) Μοσχάρι λεμονάτο με πουρέ πατάτας

(Πέμπτη, Παρασκευή και Σάββατο) Αρνάκι γάλακτος με στραγγιστό γιαούρτι

Greek Special of the day

(Tue and Wed) Beef cooked in lemon sauce with mashed potatoes

(Thursday, Friday and Saturday) Baby lamb with strained yoghurt sauce



Θα χαρούμε να σας ετοιμάσουμε το αγαπημένο σας πιάτο, εφόσον τα κατάλληλα υλικά είναι διαθέσιμα

If you have a favourite dish that is not on the menu, we will be more than happy to accommodate your request, provided the ingredients are available