

Βυζαντινό

Ορεκτικά | Starters

Κολοκυθόσουπα ♥♥ 14

με φέτα και κινόα

Butternut pumpkin quinoa soup ♥♥
with feta cheese

Χωριάτικη σαλάτα ♥♥ 16

με βιολογικές τομάτες Κρήτης, ελιές Καλαμάτας, φέτα, και παξιμάδια από χαρουπάλευρο

Greek salad ♥♥

with Cretan organic tomatoes, Kalamata olives, feta cheese, and carob rusks

Σαλάτα του Καίσαρα ♦ 21

με τραγανή πανσέτα, καλαμπόκι, στήθος κοτόπουλου ελευθέρας βοσκής, κουλούρι Θεσσαλονίκης και παλαιωμένη γραβιέρα

Caesar salad ♦

with crispy pancetta, sweet corn, free range chicken breast, koulouri Thessalonikis and aged gruyere cheese flakes

Σαλάτα σπανάκι ♥♦♥ 18

με ψητό παντζάρι, καρύδια, μήλο και κατίκι Δομοκού

Spinach salad

with sweet roasted baby beetroots, walnuts, apple and katiki Domokou cheese

Σαλάτα με καπνιστή πέστροφα και γαρίδες ♥♦ 19

αχλάδι, σταφίδες, ηλιόσπορους και πορτοκάλι

Mesclun salad with smoked trout and shrimps ♥♦

pear, raisins, sunflower seeds and orange

Πεϊνιρλί ♦ 18

με μοσχαρίσιο παστράμι, πράσο, μετσοβόνε, κασέρι Μυτιλήνης, αυγό και νιφάδες τρούφας

Peinirli ♦

with beef pastrami, leeks, metsovone cheese, kasseri cheese from Mitilini, egg and truffle flakes

Φάβα ♥♥ 16

με τηγανητά οπίον rings, λάδι πάπρικας

και τραγανό καλαμποκόψωμο

Split pea mousse ♥♥

with fried buttermilk onion rings, paprika oil and crispy corn bread

Ψητοί λουκουμάδες γεμιστοί με φέτα ♥ 17

γλυκό σύκο και βινεγκρέτ από παλαιωμένο μπαλσάμικο

Baked loukoumades stuffed with feta cheese ♥

preserved figs and aged balsamic vinaigrette

Ψωμί ανά άτομο 3

Bread per person

Σάντουιτς | Sandwiches

Μπορείτε να επιλέξετε ψωμί με ή χωρίς γλουτένη

Gluten free bread option is also available

Κλαμπ σάντουιτς ♦ 21

με στήθος κοτόπουλου, τομάτα, μπέικον,

τηγανητό αυγό και μαρούλι

Club sandwich ♦

with chicken breast, tomato, bacon, fried egg and iceberg lettuce

Burger από μοσχάρι Black Angus ♦ 29

με τομάτα, μαρούλι, τυρί τσένταρ, μπέικον

και σος ταρτάρ

Black Angus beef burger ♦

with tomato, lettuce, cheddar cheese, bacon and tartar sauce

Ζυμαρικά & Ριζότο | Pasta & Risotto

Μπορείτε να επιλέξετε ζυμαρικά με ή χωρίς γλουτένη

Gluten free pasta option is also available

Ριζότο κακαβιάς 21

με κρόκο Κοζάνης, γαρίδες, καλαμάρι, μύδια και λαχανικά

Seafood “kakavia” risotto

with saffron, shrimps, calamari, mussels and vegetables

Παραδοσιακά ζυμαρικά ματσάτα Φολεγάνδρου 22

με μοσχαρίσιο φιλέτο,μανιτάρια, τρούφα και κεφαλοτύρι

Traditional pasta matsata from Folegandros

sliced beef fillet, mushrooms, truffle and kefalotiri cheese

Κυρίως Πιάτα | Main Courses

Μοσχαρίσια μπριζόλα 34

με γλυκοπατάτα, μελιτζάνα, κολοκύθι,

σος κόκκινου κρασιού και μπεσαμέλ από πρόβειο γιαούρτι

Beef flank steak

with sweet potato, eggplant, zucchini, red wine sauce and sheep yoghurt béchamel

Στήθος κοτόπουλου αλά πολιτά 20

με αγκινάρες πίκλα, καρότα, πατάτες, αρακάς και ραβιόλι με φέτα

Chicken breast “a la polita”

with pickled artichokes, carrots, potatoes, peas and feta cheese ravioli

Μοσχαρίσιος σιδηρόδρομος στιφάδο ♦ 35

με πουρέ πατάτας και ξηρούς καρπούς

Braised short rib “stifado” ♦

with potato purée and nuts

Αρνίσιο κότσι 28

με ψητές πατάτες, φέτα, ρίγανη και δυόσμο

Lamb shank

with baby baked potatoes, feta, oregano and mint

Λαβράκι σε κρούστα αλατιού 35

με ψητό κολοκύθι, κρεμμύδια και μελιτζάνες

Baked sea bass in salt crust

with grilled zucchini, onions and eggplants

Φαγκρί 37

με λευκό ταραμά, μελάνι καλαμαριού,

χόρτα και σος μπισκ

Sea Bream

with white fish roe mousse, squid ink, wild greens and lobster sauce

Επιδόρπια | Desserts

Καταΐφι με κρέμα βανίλιας ♦ 9

γεμιστό με πάστα κυδωνιού

Kataifi with vanilla cream ♦

stuffed with quince paste

Κρέμα γιαουρτιού με σος μελιού ♦ 7

αποξηραμένα φρούτα, καραμελωμένοι ξηροί καρποί

και περγαμόντο

Yoghurt cream with honey sauce ♦

dried fruits, caramelized nuts and bergamot

Γαλατόπιτα με κρέμα μαστίχας ♦ 8

Milk custard pie with mastic cream ♦

Καρυδόπιτα σουφλέ με σοκολάτα και αγριοκέρασα ♦ 8

Greek walnut moeleux cake with chocolate and wild cherries ♦

Vegan Menu

Ορεκτικά | Starters

Ταρτάρ παντζαριού ♦ 13

ρόκα, καραμελωμένα φουντούκια

και σος από μπαλσάμικο

Beetroot tartar ♦

rocket leaves, caramelized hazelnuts and balsamic reduction

Πράσινη σαλάτα με φαλάφελ ♦ 17

ντρέσινγκ με λεμόνι και ταχίνι

Green salad with falafel ♦

lemon - sesame mousse dressing

Κυρίως Πιάτα | Main Courses

Μπέργκερ με αβοκάντο και λαχανικά ♥*♦ 23

τομάτα, μαρούλι, μαγιονέζα από γάλα αμυγδάλου

και τηγανητές πατάτες

Avocado and vegetable burger ♥*♦

tomato, iceberg lettuce, almond milk mayonnaise and French fries

Ζυμαρικά Σικελίας ♥*♦ 21

με κεφτέδες από φακή και κινόα, βασιλικό

και σος τομάτας

Sicilian pasta ♥*♦

with lentil - quinoa patties, basil and tomato sauce

Μουσακάς λαχανικών 24

με γλυκοπατάτα, μελιτζάνα, κολοκύθι, καρότο και μανιτάρι

με μπεσαμέλ από γάλα καρύδας

Vegetable moussaka

with sweet potato, eggplant, zucchini, carrot and mushroom with coconut milk béchamel

Επιδόρπια | Desserts

Σούπα φράουλας 6

με μπαχαρικά και φυτική κρέμα βανίλιας

Strawberry soup

with spices and vanilla vegan cream

Πανακότα με γάλα καρύδας 7

βανίλια, φρέσκα βατόμουρα

και σος από φρούτα του δάσους

Coconut milk panna cotta

vanilla, fresh berries and forest fruit sauce

♥ **Υγιεινή Πρόταση** / Healthy Option

♦ **Περιέχει ξηρούς καρπούς** / Contains nuts

∨ **Χορτοφαγικό πιάτο** / Vegetarian dish

Οι αναγραφόμενες τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν Φ.Π.Α. και Δημοτικό Φόρο | All prices are in Euro and include VAT and City tax

Για τις σάλτσες και τα τηγανητά προϊόντα χρησιμοποιείται ηλιέλαιο | Sun flower oil has been used for the preparation of dressings, vinaigrettes and deep fried products.

Εάν έχετε ιδιαίτερες διατροφικές ανάγκες ή αλλεργίες και επιθυμείτε να γνωρίζετε τα υλικά που χρησιμοποιούνται, παρακαλούμε ζητήστε να μιλήσετε με τον διευθυντή

If you have special dietary requirements or allergies and wish to learn about food ingredients used, please ask for the manager

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ–ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT – INVOICE)

Λευκά Κρασιά από την Ελλάδα

Greek White Wines

Αναρινό, Οινοποιείο Νέστωρ Trebiano / Μοσχοφίλερο / Ροδίτης, Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος Αναρινό, Nestor Wines Trebiano / Moschofilero / Roditis, P.G.I. Peloponnese	8	28
Σαββατιανό, Οινοποιεία Αν. Φράγκου Τοπικός Οίνος Σπάτων Savvatiانو, An. Fragkou Winery Regional Wine of Spata	32	
Μοσχάτο Τυρνάβου, Κτήμα Δ. Μίγα Π.Γ.Ε. Τύρναβος Moschato Tirnavou, Domaine D. Migas P.G.I. Tirnavos	34	
Μαντινεία, Οινοποιεία Τρούπη Μοσχοφίλερο, Π.Ο.Π. Μαντινεία Mantinia, Troupis Winery Moschofilero, P.D.O. Mantinia	36	
Κτήμα Γεροβασιλείου Μαλαγουζιά / Ασύρτικο, Π.Γ.Ε. Επανομή Gerovasileiou Estate Malagouzia / Assirtiko, P.G.I. Epanomi	11	39
Κτήμα Άλφα Sauvignon Blanc, Π.Γ.Ε. Φλώρινα Alfa Estate Sauvignon Blanc, P.G.I. Florina	46	
Κτήμα Βιβλία Χώρα Sauvignon Blanc / Ασύρτικο, Τοπικός Οίνος Παγγαίου Vivlia Chora Estate Sauvignon Blanc / Assirtiko, Regional Wine of Paggeo	13	48
Σαντορίνη, Κτήμα Σιγάλας Ασύρτικο, Π.Ο.Π. Σαντορίνη Santorini, Domaine Sigalas Assirtiko, P.D.O. Santorini	52	
Άναξ, Αμπελώνες Αντωνόπουλου Chardonnay, Τοπικός Οίνος Αχαΐας Anax, Antonopoulos Vineyards Chardonnay, Regional Wine of Achaia	54	
1827, Αμπελώνες Ναυαρίνο Chardonnay / Ροδίτης, Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος 1827, Navarino Vineyards Chardonnay / Roditis, P.G.I. Peloponnese	10	36
Κοτύλε, Αμπελώνες Ναυαρίνο Chardonnay, Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος Kotyle, Navarino Vineyards Chardonnay, P.G.I. Peloponnese	44	

Λευκά Διεθνή Κρασιά

International White Wines

Prospetti, Pinot Grigio, IGT Provincia di Pavia, Italy	42	
McGuigan, Chardonnay South Eastern Australia	12	51
Jean - Marc Brocard, Chablis Domaine Sainte Claire Bourgogne, France	56	
Ροζέ Κρασιά / Rosé Wines		
Κτήμα Βογιατζή Μάυρο Μοσχάτο / Ξινόμαυρο, Τοπικός Οίνος Βελβεντού Vogiatzis Estate Mavro Moschato / Xinomavro, Regional Wine of Velvedos	12	44
Les Gravières, Domaine Gordonne IGP Var, France	9	32
1827, Αμπελώνες Ναυαρίνο Syrah, Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος 1827, Navarino Vineyards Syrah, P.G.I. Peloponnese	10	36

Κόκκινα Κρασιά από την Ελλάδα

Greek Red Wines

Αναρινό, Οινοποιείο Νέστωρ Grenache Rouge / Merlot / Cabernet Sauvignon, Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος Αναρινό, Nestor Wines Grenache Rouge / Merlot / Cabernet Sauvignon, P.G.I. Peloponnese	8	28
Παράγκα, Κτήμα Κυρ - Γιάννη Merlot / Ξινόμαυρο / Syrah, Π.Γ.Ε. Μακεδονία Paranga, Kir - Yianni Estate Merlot / Xinomavro / Syrah, P.G.I. Macedonia	35	
Πόρτες, Κτήμα Σκούρα Cabernet Sauvignon, Τοπικός Οίνος Πελοποννήσου Portes, Skouras Domaine Cabernet Sauvignon, Regional Wine of Peloponnese	41	
Κτήμα Σκούρα Αγιοργίτικο, Π.Ο.Π. Νεμέα Skouras Domaine Agiorgitiko, P.D.O. Peloponnese	43	
Κτήμα Βιβλία Χώρα Merlot / Cabernet Sauvignon, Τοπικός Οίνος Παγγαίου Vivlia Chora Estate Merlot / Cabernet Sauvignon , Regional Wine of Paggeo	13	48
Σκαντζόχοιρος, Κτήμα Άλφα Ξινόμαυρο, Π.Ο.Π. Αμύνταιο Skantzochiros, Alpha Estate Xinomavro, P.D.O. Amindeo	53	
Μηδέν Άγαν, Οινοποιεία Παπαντώνη Αγιοργίτικο, Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος Miden Agan, Parantonis Winery Agiorgitiko, P.G.I. Peloponnese	54	
Λημνιό, Κτήμα Κίκονες Π.Γ.Ε. Ίσμαρος Limnio, Kikonas Estate P.G.I. Ismaros	56	
Κτήμα Γεροβασιλείου Syrah, Π.Γ.Ε. Επανομή Gerovasiliou Estate Syrah, P.G.I. Epanomi	60	
1827, Αμπελώνες Ναυαρίνο Cabernet Sauvignon, Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος 1827, Navarino Vineyards Cabernet Sauvignon, P.G.I. Peloponnese	10	36
Κοτύλε, Αμπελώνες Ναυαρίνο Cabernet Sauvignon, Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος Kotyle, Navarino Vineyards Cabernet Sauvignon, P.G.I. Peloponnese	60	

Κόκκινα Διεθνή Κρασιά

International Red Wines

Vinuva, Montepulciano, D.O.C. Abruzzo, Italy	36	
Soto de Torres, Ibericos Rioja Crianza Rioja, Spain	49	

Κοκτέιλ | Cocktails

Cosmopolitan / Daiquiri / Mojito / Bloody Mary / Dry Martini / Caipirinha / B52 / Margarita	16,5	
---	------	--

Σαμπάνιες | Champagnes

Pommery Brut	23	120
Pommery Brut Rosé	25	130
Veuve Clicquot Brut	32	135
Montvillers		125
MUMM Champagne Cordon Rouge		135
MUMM Champagne Cordon Rouge Rose		135

Αφρώδεις Οίνοι | Sparkling Wines

Prosecco Bottega	17	38
Fantinel Prosecco	10	42
Moscato d’Asti, DOCG	14,5	48

Επιδόρπιοι Οίνοι | Dessert Wines

Vinsanto Boutari	8,5	35
Samos Nectar 2005	9,5	37

Μπίρες | Beers

Βεργίνα Ποτήρι / Vergina draft	8,5	330 ml
Nissos / Mythos	9	
Fischer / Stella Artois / Alfa Weiss (500 ml)	10	
Heineken / Amstel Free	8	
Guinness / McFarland	11,5	

Επιδόρπια Ποτά | Digestives

Limoncello	13	
Grappa	14	
Port	13	

Αναψυκτικά & Χυμοί | Soft Drinks & Juices

Φυσικός χυμός πορτοκάλι Freshly squeezed orange juice	9	
Φυσικός ανάμεικτος χυμός με φρούτα εποχής Mixed fresh juice	10	
Energy Breeze Ανανάς, πράσινο μήλο, σπανάκι, τζιντζερ, χυμός λάιμ και χυμός πορτοκάλι Pineapple, green apple, spinach, ginger, lime juice and orange juice	10	
Χυμοί Amita (πορτοκάλι, μπανάνα, ροδάκινο, ντομάτα, λεμόνι, φράουλα) Amita juices (orange, banana, peach, tomato, lemon, strawberry)	7	
Αναψυκτικά Soft drinks 250ml	7	

Μεταλλικό νερό | Mineral water

Zagori 1l / Zagori sparkling 1l	6	
Perrier 330ml	7,5	

Byzantino

Ποτήρι Κρασί | Wine Glass: 150 ml

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται Φ.Π.Α. και Δημοτικός Φόρος | All prices include VAT & City Tax

Αγορανομικά Υπεύθυνος Ανδρέας Τζούρος | Liable towards health authorities Andreas Tzouras

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT – INVOICE)

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για οποιαδήποτε διαμαρτυρία | The establishment is obliged to have printed forms available in a special location near the exit, for the registration of complaints| L'établissement doit disposer des formulaires, qui se trouvent près de la sortie, pour la possibilite de toute critique| Das Unternehmen ist verpflichtet Formulare neben dem Ausgang, fur eventuelle Beschwerden, zur Verfugung zu stellen