



Καλοκαιρινό Μενού 2024

κουβέρ/ντιπ 2€/άτομο

Ορεκτικά

Χταποδάκι με φάβα Σαντορίνης και καραμελωμένα κρεμμύδια	18€
Ψητό χταπόδι με μυρωδικά, φάβα Σαντορίνης με καραμελωμένα κρεμμύδια και μαρμελάδα ντομάτας	
Μανιτάρια σοτέ	12€
Μανιτάρια πλευρώτους και Portobello σοταρισμένα, σβησμένα με λεμόνι, τομάτα και φρέσκια ρίγανη	
Καρπάσιο παντζάρι με κατσικίσιο τυρί	13€
Λεπτοκομμένες φέτες παντζάρι με σάλτσα από φρούτα του δάσους, φιστίκια Αιγίνης και κατσικίσιο τυρί	
Μιλφειγ με πράσινο κολοκύθι και τυρί Ανεβατό	13€
Στρώσεις σπικικών χωριάτικων φύλλων με πλούσια γέμιση από κολοκύθι, άνηθο, τυρί ανέβατο και αυγό ποσέ	

Σαλάτες

Σαλάτα κοτόπουλο	16€
Baby μαρούλι, κοτόπουλο πανέ, φράουλες, καρύδια πεκάν, λεπτοκομμένες φέτες γραβιέρας Νάξου και βινεγκρέτ από γλυκό κρασί Σάμος	
Ελληνική σαλάτα	14€
Χωριάτικη σαλάτα με πολύχρωμα τοματίνια, πράσινη πιπεριά, αγγούρι, πίκλα κρεμμυδιού, κρίταμο, χάμα ελιάς, παξιμάδι από χαρούπι και μους φέτας.	
Σαλάτα Καπρέζε	15€
Με βουβαλίσια μοσαρέλα, πολύχρωμα τοματίνια, φρέσκια ρόκα, πέστο βασιλικού, καβουρδισμένο αμύγδαλο φιλέ και φρυγανισμένα στίκς ψωμιού	
Πατατοσαλάτα σε βάση από γιαούρτι μυρωδικών	14€
Baby καπνιστή πατάτα, baby σπανάκι, τοματίνια, ψητό κολοκύθι και κρουτόν	

Ζυμαρικά

Girasoll Rossi	19€
Φρέσκα ζυμαρικά από παντζάρι, γεμισμένα με ρεβίθι και λαχανικά με πλούσια σάλτσα από ταχίνι, σος πορτοκάλι	
Λιγκουίτι με σολομό	23€
Λιγκουίτι με καπνιστό σολομό, φρέσκο άνηθο και πράσο με ξύσμα από lime και αφρό λεμονιού	
Πέννες με κοτόπουλο	19€
Κοτόπουλο σοτέ με άρωμα γλυκού κρασιού Samos, πολύχρωμες πιπεριές, φρέσκα μανιτάρια και πέστο βασιλικού	
Ριζότο α λα γεμιστά	20€
Κρεμώδες ριζότο με φρέσκια τομάτα, πράσινη πιπεριά, άνηθο, δυόσμο καβουρδισμένο κουκουνάρι, σταφίδα και Mous φέτας	

* διατίθενται ζυμαρικά ολικής άλεσης * χωρίς γλουτένη (+2,00€)

Κυρίως Πιάτα

Σιγοψημένο φιλέτο κοτόπουλο	22€
Συνοδευόμενο με πουρέ απο καραμελωμένο κουνουπίδι, baby λαχανικά και σάλτσα από μαύρη μύρα	
Terrace Burger	22€
Ζουμερό μοσχαρίσιο μπιφτέκι black Angus (200γρ.) με ντομάτα, κρεμμύδι, τηγανητό αυγό, τραγανό μπέικον, Cheddar τυρί με BBQ σως και πατάτες	
Μουσακάς by Thea	22€
Ρολάκια ψηπής μελιτζάνας γεμισμένα με σιγομαγειρεμένο ραγού μοσχαρίσιου κιμά και μπεσαμέλ σε βάση πλούσιας κρεμά πατάτας	
Φιλέτο Μόσχου 200γρ	36€
Τρυφερό μοσχαρίσιο φιλέτο με πατάτες baby σε βάση από άγρια ρόκα, granu μανιταριών και χειροποίητη σάλτσα chimichurri και αρωματικό βούτυρο	
Αρνάκι καρέ γαλλικής κοπής	29€
Τραγανά καρέ αρνιού με κρεμώδες πουρέ μπρόκολου, baby λαχανικά και αρωματικό βούτυρο τσίλι	
Φαγκρί	28€
Φρέσκο φιλέτο από φαγκρί με κρεμά ρέβας συνοδευόμενο από σαλάτα ταμποulé με κουνουπίδι και σως λεμονιού	
Σολομός	27€
Μαριναρισμένο φιλέτο σολομού με ξύσμα λάιμ πορτοκάλι, συνοδευόμενο από raise boll, baby λαχανικά καβουρδισμένο σουσάμι και σάλτσα γιακιτόρι	

Γλυκά

Γαλακτοπούρεκο.....	12€
Σιροπιασμένα φύλλα κρούστας με σιρόπι πορτοκαλιού, γεμισμένα με πλούσια κρέμα σιμιγδαλιού	
Σπασμένο mille feuille.....	12€
Τραγανά φύλλα σφολιάτας με κρέμα ανγκλαίζ, παγωτό σοκολάτας-βανίλια και καραμέλα εσπρέσο	
Πάβλοβα.....	12€
Σταγόνες μαρέγκας, κρέμα λεμονιού και φρούτα του δάσους	
Παγωτό (2 μπάλες).....	7€
Βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, καϊμάκι, cookies	

Σημείωση

Αν έχετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο τρόφιμο ή συστατικό παρακαλούμε να μας το πείτε προκειμένου να σας ενημερώσουμε αν υπάρχει σε κάποιο από τα προϊόντα μας.



Summer menu 2024

Bread /dip 2€/person

Appetizers

Octopus with Santorini fava beans and caramelized onions	18€
Grilled octopus with herbs, Santorini fava with caramelized onions and tomato marmalade	
Sauteed mushrooms	12€
Pleurotus and portobello mushrooms sauteed, drizzled with lemon, tomato and fresh oregano	
Beetroot carpaccio with goat cheese	13€
Thinly sliced beetroot with forest fruit sauce, pistachio and goat cheese	
Mille feuille with green zucchini and Anevato cheese	13€
Layers of homemade crust with a rich filling of zucchini, dill, Anevato cheese and poached egg	

Salads

Chicken salad	16€
Baby lettuce, chicken bread, strawberries, walnuts pecan, finely cut slices of Naxos graviera and Samos sweet wine vinaigrette	
Greek salad.....	14€
Greek salad with colorful tomatoes, green pepper, cucumber, kritamo, olive oil and nuts with carob and feta mousse	
Caprese salad	15€
with buffalo mozzarella, multi-colored cherry tomatoes, fresh rocket, basil pesto, roasted almond flakes and toasted bread sticks	
Potato salad on a herb yogurt base	14€
Baby smoked potato, leaves from baby spinach, cherry tomatoes, roasted zucchini and croutons	

Pasta

Girasoll Rossi	19€
Fresh beetroot pasta stuffed with chickpeas and vegetables with rich tahini & orange sauce	
Linguine with salmon	23€
Linguine with smoked salmon, fresh dill and leek with lime zest and lemon foam	
Penne with chicken	19€
Sauteed chicken with sweet Samos wine aroma, colorful peppers, fresh mushrooms and basil pesto	
Risotto "Gemista"	20€
Creamy risotto with fresh tomato, green pepper, dill, mint roasted pine nuts, raisins, and feta cheese mousse	

* Wholegrain pasta available * Gluten free pasta available (+2,00€)

Main dishes

Slow-cooked chicken fillet	22€
Accompanied by caramelized cauliflower puree, baby vegetables and dark beer sauce	
Terrace Burger	22€
Juicy black angus beef burger (200gr.) with tomato, onion, fried egg, crispy bacon, Cheddar cheese and BBQ sauce accompanied by fresh fried potatoes	
Moussaka by Thea	22€
Roasted eggplant rolls stuffed with simmered ground beef ragout and béchamel on the basis of rich potato cream	
Beef fillet 200gr	36€
Tender beef fillet with baby potatoes on a bed of wild rocket, gravy mushrooms and handmade chimichurri sauce and aromatic butter	
French rack of lamb	29€
Crispy lamb slices with creamy broccoli puree, baby vegetables and aromatic chili butter	
Sea bream	28€
Fresh sea bream filet with horseradish cream accompanied by tabbouleh salad with cauliflower and lemon sauce	
Salmon	27€
Marinated Salmon fillet with orange lime zest, accompanied by raise boll, baby vegetables, roasted sesame and yakitori sauce	

Desserts

Galaktoboureko	12€
Syrop crust pastry with orange syrup filled with rich semolina cream	
Broken mille feuille	12€
Crispy puff pastry sheets with crème anglaise chocolate-vanilla ice cream and espresso caramel	
Pavlova	12€
Lemon cream meringue drops with forest fruits	
Ice Cream (2 scoops)	7€
Vanilla, chocolate, strawberry, kaimaki, cookies	

Note

If you have an allergy or intolerance to a food or ingredient please let us know, in order to inform you whether you can find it in our products.