



Χειμωνιάτικο Μενού 2026

κουβέρ/ντιπ 2€/άτομο

Ορεκτικά

Σούπα ημέρας	10€
Καρπάτσιο παντζάρι με κατσικίσιο τυρί	13€
Λεπτοκομμένες φέτες παντζάρι με σάλτσα από φρούτα του δάσους, φιστίκια Αιγίνης και κατσικίσιο τυρί	
Μπρουσκέτα	10€
Τραγανή μπρουσκέτα με ωριμασμένο ιταλικό προσούτο, μοτσαρέλα, φρέσκια τομάτα και πέστο βασιλικού	
Πιτάκια ραγού	15€
Τυλιχτά πιτάκια με πλούσια γέμιση από σιγοβρασμένο μοσχάρι ραγού και δροσερή σως από γιαούρτι	

Σαλάτες

Σαλάτα Καπρέζε	15€
Με βουβαλίσια μοτσαρέλα, πολύχρωμα τοματίνια, φρέσκια ρόκα, πέστο βασιλικού, καβουρδισμένο αμύγδαλο φιλέ και φρυγανισμένα στίκς ψωμιού	
Κινόα σολομού	17€
Ανάμεικτη κινόα, με καπνιστό σολομό, αβοκάντο, άνηθο, πράσο, κενέλ αρωματισμένου γιαουρτιού και χειροποίητη σως μουστάρδας	
Ανάμεικτη σαλάτα προσούτο.....	15€
Δροσερή ανάμεικτη σαλάτα με προσούτο Ευρυτανίας, αποξηραμένα σύκα, ρόδι, γραβιέρα Νάξου, αρωματικά κρουτόν και vinaigrette σύκο	

Κυρίως Πιάτα

Ριζότο Αγκινάρας	18€
Κρεμώδες ριζότο, με καρδιές αγκινάρας, κουρκουμά, κολοκυθάκι και άγρια σπαράγγια	
Τραχανότο με chorizo και μάγουλα μπρεζέ	22€
Κρεμώδης τραχανάς, με chorizo, πράσο, ξερό κρεμμύδι, φρέσκο θυμάρι, μους πεκορίνο και σιγομαγειρεμένα χοιρινά μάγουλα	
Λιγκουίни με σολομό	23€
Λιγκουίни με καπνιστό σολομό, φρέσκο άνηθο και πράσο με ζύσμα από lime και αφρό λεμονιού	
Πέννες με κοτόπουλο	19€
Κοτόπουλο σοτέ με άρωμα γλυκού κρασιού Santos, πολύχρωμες πιπεριές, φρέσκα μανιτάρια και πέστο βασιλικού	
Μοσχαρίσια ταλιάτα με baby πατάτες	29€
Ταλιάτα μόσχου με πατάτες baby σε βάση από άγρια ρόκα και χειροποίητη BBQ σως	
Λαβράκι φρικασέ με πουρέ από παστινάκι	25€
Λαβράκι σοτέ συνοδευόμενο από πουρέ παστινάκι και σάλτσα από φρικασέ	
Terrace Burger	22€
Ζουμερό μοσχαρίσιο μπιφτέκι (200γρ.) με ντομάτα, κρεμμύδι, τηγανητό αυγό, τραγανό μπέικον, Cheddar τυρί με BBQ σως και πατάτες	
Μπαλοτίνα κοτόπουλου	21€
Γεμιστό ρολό κοτόπουλο με πικάντικη γραβιέρα συνοδευόμενο από σπιτικά νιόκι περουβιανής πατάτας και σάλτσα από γλυκό κόκκινο κρασί.	

Γλυκά

Γαλακτομπούρεκο	12€
Σιροπιασμένα φύλλα κρούστας με σιρόπι πορτοκαλιού, γεμισμένα με πλούσια κρέμα σιμιγδαλιού	
Paris-brest	12€
Γαλλικό αφράτο σουδάκι γεμισμένο με μπαβαρουάζ σοκολάτα, ρευστή σοκολάτα υγείας, λικέρ καραμέλας, φρούτα του δάσους, καλυμμένο με νιφάδα αμυγδάλου	

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.



Winter menu 2026

Bread /dip 2€/person

Starters

Soup of the day	10€
Beetroot carpaccio with goat cheese	13€
Thinly sliced beetroot with forest fruit sauce, pistachio and goat cheese	
Bruschetta.....	10€
Crispy bruschetta with aged Italian prosciutto, mozzarella, fresh tomato and basil pesto	
Ragu cones	15€
Crispy cones stuffed with slow cooked beef ragu with vegetables and yogurt dressing	

Salads

Caprese salad	15€
With buffalo mozzarella, multi-colored cherry tomatoes, fresh rocket, basil pesto, roasted almond flakes and toasted bread sticks	
Salmon Quinoa.....	17€
Mixed quinoa with smoked salmon, avocado, dill, leek, flavored yogurt kennel and homemade mustard sauce	
Mixed prosciutto salad.....	15€
Cool mixed salad with Evritania prosciutto, dried figs, pomegranate, graviera Naxos, aromatic croutons and fig vinaigrette	

Main dishes

Artichoke risotto.....	18€
Creamy risotto with artichoke hearts, turmeric, zucchini and wild asparagus	
Trachanoto with chorizo and pork cheeks.....	22€
Creamy trachanas with chorizo, leek dry onion, fresh thyme, pecorino mousse and slow-cooked pork cheeks	
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	
Beef tagliata with baby potatoes	29€
Beef tagliate with baby potatoes on a base of wild arugula and handmade BBQ sauce	
Sea bass fricassee with parsnip purée.....	25€
Sautéed sea bass accompanied by parsnip puree and fricassee sauce	
Terrace Burger	22€
Juicy beef burger (200gr.) with tomato, onion, fried egg, crispy bacon, Cheddar cheese and BBQ sauce accompanied by fresh fried potatoes	
Stuffed chicken breast	21€
Stuffed chicken roll with spicy gruyere accompanied by homemade Peruvian potato gnocchi and sweet red wine sauce	

Desserts

Galaktoboureko	12€
Syrop crust pastry with orange syrup filled with rich semolina cream	
Paris-brest.....	12€
French choux pastry filled with bavarois chocolate, liquid bitter chocolate, caramel liqueur, forest fruits covered with flaked almond	

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.