

Inspired by the Ionian

Rooted in the flavors of the Ionian Sea and guided by the philosophy of contemporary Greek cuisine, our menu is a reflection of nature, seasonality, and refined simplicity.

We bring together local ingredients and modern techniques to create dishes that are both familiar and elevated.

An experience designed to be savored effortlessly, elegant, and true to its surroundings.

Starters

Tyrokafteri , Kefalonian feta, Florina pepper, chili <i>Τυροκαυτερή, φέτα Κεφαλονιάς, πιπεριά Φλωρίνης, τσίλι</i>	11
Tzatziki , Kefalonian yogurt, cucumber, garlic <i>Τζατζίκι, Κεφαλλονίτικο γιαούρτι, αγγούρι, σκόρδο</i>	10
Tarama , fish roe mousse, extra virgin olive oil <i>Ταραμάς, ταραμοσαλάτα, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο</i>	12
New Land , baby potatoes, smoked eel, capers, watercress, sweet garlic <i>Νέα Γη, πατάτες baby, καπνιστό χέλι, κάπαρη, κάρδαμο, γλυκό σκόρδο</i>	18
Hand-Cut Potatoes , thyme, oregano from Mount Ainos, sea salt <i>Φρέσκες Πατάτες, θυμάρι, ρίγανη από τον Αίνο, θαλασσινό αλάτι</i>	8
Feta in Phyllo , sesame, poppy seeds, honey <i>φέτα σε φύλλο, σουσάμι, παπαρουνόσπορος, μέλι</i>	12
Beef Meatballs , smoked yogurt <i>Μοσχαρίσια Κεφτεδάκια, καπνιστό γιαούρτι</i>	18
Chicken Arancini , avgolemono, dill <i>Αραντσίνι, κοτόπουλο, αυγολέμονο, άνηθος</i>	17

Salads

- Tri-Color Quinoa**, green leaves, avocado, cucumber, toasted almonds, citrus vinaigrette 16
Τρίχρωμη Κινόα, πράσινα φύλλα, αβοκάντο, αγγούρι, καβουρδισμένα αμύγδαλα, vinaigrette εσπεριδοειδών
- Mediterranean Earth**, beluga lentils, broccolini, pomegranate, pistachios, tahini dressing 17
Μεσογειακή Γη, φακές beluga, μπροκολίνι, ρόδι, φιστίκια, dressing ταχινιού
- Burrata**, confit cherry tomatoes, grapes, Aegina pistachios, fig balsamic 18
Μπουράτα, τοματίνια κονφί, σταφύλια, φιστίκια Αιγίνης, βαλσάμικο σύκου
- Wild Leaves**, frisée, rocket, watercress, almonds, parmesan, oxymel dressing 15
Άγρια φύλλα, φριζέ, ρόκα, κάρδαμο, αμύγδαλα, παρμεζάνα, dressing οξύμελου
- Greek Salad**, tomato, cucumber, caper leaves, onion, Kalamata olives, feta 15
Ελληνική Σαλάτα, ντομάτα, αγγούρι, φύλλα κάπαρης, κρεμμύδι, ελιές Καλαμών, φέτα
- Green Salad**, seasonal greens, goat cheese, walnuts, raisins, honey vinaigrette 15
Πράσινη Σαλάτα, εποχιακά πράσινα, κατσικίσιο τυρί, καρύδια, σταφίδες, vinaigrette με μέλι
- Chicken Salad**, iceberg lettuce, sesame koulouri, parmesan, lemon parmesan dressing 17
Σαλάτα Κοτόπουλο, iceberg, κουλούρι σουσαμένιο, παρμεζάνα, dressing λεμονιού με παρμεζάνα

Raw & Seafood

Grilled Octopus , Santorini fava, shallots, capers, cherry tomatoes <i>Χταπόδι Σχάρας, φάβα Σαντορίνης, ασκαλώνια, κάπαρη, τοματίνια</i>	19
Sea Bass Crudo , lemon, tsipouro, green apple, chili, radish <i>Λαβράκι Crudo, λεμόνι, τσίπουρο, πράσινο μήλο, τσίλι, ραπανάκι</i>	21
Calamari , garlic, herb oil, lemon <i>Καλαμάρι, σκόρδο, αρωματικό λάδι, λεμόνι</i>	17
Mushrooms , lemon, red onion, chili, parsley <i>Μανιτάρια, λεμόνι, κόκκινο κρεμμύδι, τσίλι, μαϊντανός</i>	17
Tuna Crudo , passion fruit, cucumber, avocado, chives <i>Τόνος Crudo, passion fruit, αγγούρι, αβοκάντο, σχοινόπρασο</i>	23
Steamed Mussels , white wine, Dijon mustard, chili flakes, parsley <i>Μύδια Αχνιστά, λευκό κρασί, μουστάρδα Dijon, νιφάδες τσίλι, μαϊντανός</i>	19

Pasta & Risotto

Artichoke Risotto , black truffle, parmesan, saffron <i>Ριζότο Αγκινάρας, μαύρη τρούφα, παρμεζάνα, σαφράν</i>	19
Rigatoni , kavourmas, graviera, black pepper <i>Ριγκατόνι, καβουρμάς, γραβιέρα, μαύρο πιπέρι</i>	23
Tagliolini , cuttlefish ink, shrimp tartare, bisque <i>Ταλιολίνι, μελάνι σουπιάς, ταρτάρ γαρίδας, bisque</i>	31
Orzo with Lobster , shellfish sauce, tarragon <i>Κριθαράκι με Αστακό, σάλτσα οστρακοειδών, εστραγκόν</i>	45
Shrimp Risotto , chorizo, ouzo, lemon <i>Ριζότο Γαρίδας, chorizo, ούζο, λεμόνι</i>	33

Mains

Catch of the Day , seasonal greens, ladolemono <i>Ψάρι Ημέρας, εποχιακά χόρτα, λαδολέμονο</i>	32
Seared Tuna , white bean cream, broccolini, citrus <i>Τόνος Σχάρας, κρέμα λευκών φασολιών, μπροκολίνι, εσπεριδοειδή</i>	33
Rib-Eye , sweet potato purée, shallot confit, Kefalonian Robola jus, watercress <i>Rib-Eye, πουρές γλυκοπατάτας, κονφί ασκαλωνίου, σάλτσα Robola Κεφαλονιάς, κάρδαμο</i>	49
Lamb Burger , smoked kefalotyri, pickled cucumber, beet greens, lemon aioli, hand-cut potatoes <i>Αρνίσιο Burger, καπνιστό κεφαλοτύρι, αγγούρι πίκλα, φύλλα παντζαριού, aioli λεμονιού, πατάτες</i>	24
Pork Tomahawk , smashed potatoes, charred corn, leek mayonnaise <i>Χοιρινή Tomahawk, smashed πατάτες, καλαμπόκι σχάρας, μαγιονέζα πράσου</i>	29
Chicken , Santorini fava, shallots, thyme, charred lemon <i>Κοτόπουλο, φάβα Σαντορίνης, ασκαλώνια, θυμάρι, λεμόνι σχάρας</i>	27

Desserts

Classic Tiramisu , espresso-soaked savoiardi, mascarpone cream, dark cocoa <i>Κλασικό Τιραμισού, savoiardi εμποτισμένα με espresso, κρέμα mascarpone, πικρό κακάο</i>	15
Lemon Tart , silky lemon custard, crisp butter crust, red fruits <i>Τάρτα Λεμονιού, βελούδινη κρέμα λεμονιού, τραγανή βουτυρένια βάση, κόκκινα φρούτα</i>	15
Pastry Chef's Dessert Selection , a seasonal creation by our pastry team <i>Επιλογή Επιδόρπιου του Pastry Chef, εποχιακή δημιουργία της ομάδας ζαχαροπλαστικής μας</i>	12
Artisanal Ice Cream & Sorbet , selection of handcrafted flavors <i>Χειροποίητο Παγωτό & Sorbet, επιλογή γεύσεων ημέρας</i>	3 / S

Cheese & Charcuterie

Cheese & Charcuterie Board , Greek artisanal cheeses, premium cured meats, olives, tomato chutney, dried apricot <i>Επιλεγμένα ελληνικά artisanal τυριά, premium αλλαντικά, ελιές, chutney ντομάτας, αποξηραμένα βερίκοκα</i>	25
---	----

PLEASE INFORM OUR STAFF OF ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES | GREEK VIRGIN OLIVE OIL IS USED IN OUR DISHES, GREEK PDO FETA AND GREEK STRAINED YOGURT ARE USED, HIGH-QUALITY SUNFLOWER OIL IS USED FOR FRYING, SELECTED FROZEN OR PRE-PREPARED INGREDIENTS MAY BE USED, DESSERTS AND SAUCES ARE MADE IN OUR KITCHEN

ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ Η ΔΥΣΑΝΕΣΙΕΣ | ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΣΕ ΚΑΘΕ ΠΙΑΤΟ, ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΦΕΤΑ Π.Ο.Π. ΚΑΙ ΣΤΡΑΓΓΙΣΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ, ΓΙΑ ΤΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΗΛΙΕΛΑΙΟ ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ , ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ Η ΠΡΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΕΝΔΕΧΕΤΑΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ, ΤΑ ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ΚΑΙ ΟΙ ΣΑΛΤΣΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΖΟΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΜΑΣ