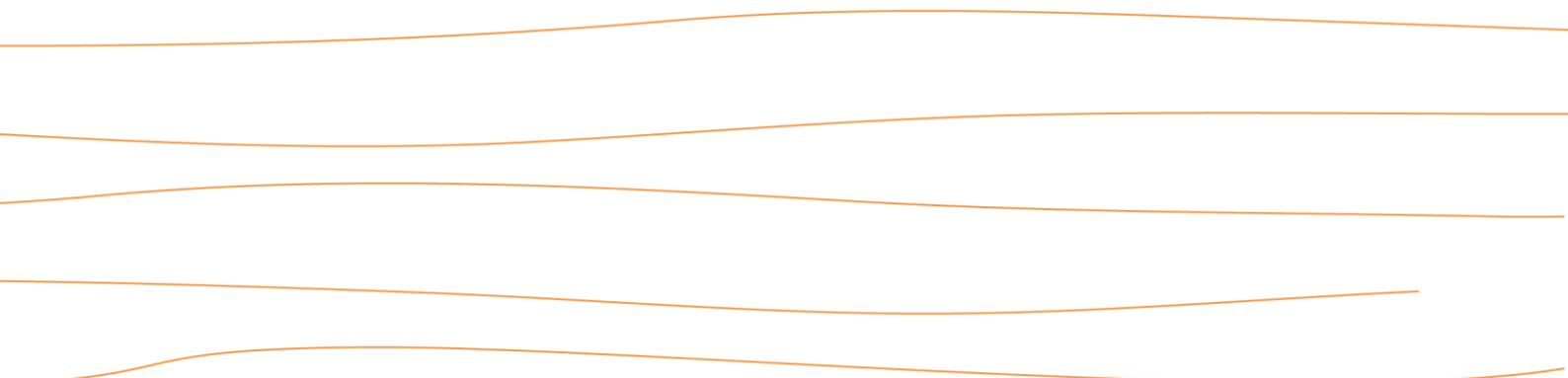




# Restaurant Menu



# ALLERGENS

## ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

Please note that all known allergens are used within our kitchens, bars and restaurants, therefore we can not guarantee an allergen free environment. Please contact a member of our staff if you have any inquiries or require further information.

Θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι όλα τα κοινά αλλεργιογόνα χρησιμοποιούνται στις κουζίνες, τα μπαρ και τα εστιατόρια μας, επομένως δεν μπορούμε να εγγυηθούμε ένα περιβάλλον απαλλαγμένο από αλλεργιογόνα. Παρακαλώ επικοινωνήστε με ένα μέλος του προσωπικού μας εάν έχετε οποιαδήποτε απορία ή χρειάζεστε περισσότερες πληροφορίες.



LOCAL DISH  
ΤΟΠΙΚΟ ΠΙΑΤΟ



DIET  
ΔΙΑΙΤΗΣ



VEGETARIAN  
ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ



VEGAN  
ΟΛΙΚΗ ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΑ



MILK  
ΓΑΛΛΑ



MILK FREE  
ΧΩΡΙΣ ΓΑΛΛΑ



SESAME  
ΣΟΥΣΑΜΙ



SOY  
ΣΟΓΙΑ



PEANUTS  
ΦΙΣΤΙΚΙΑ



NUTS  
ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ



MUSTARD  
ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ



FISH  
ΨΑΡΙ



MOLLUSCS  
ΜΑΛΑΚΙΑ



CRUSTACEAN  
ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΗ



GLUTEN  
ΓΛΟΥΤΕΝΗ



HOT  
ΚΑΥΤΕΡΟ



LUPINS  
ΛΟΥΠΙΝΑ



ONION  
ΚΡΕΜΜΥΔΙ



GARLIC  
ΣΚΟΡΔΟ



CELERY  
ΣΕΛΙΝΟ



EGG  
ΑΥΓΟ




SULFUR DIOXIDE &  
SULFITE  
ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ &  
ΝΙΤΡΩΔΕΣ ΝΑΤΡΙΟ

# Starters

COD CROQUETTES    €9.00

Cod croquettes served with pisto Manchego teriyaki beetroot sauce and basil oil.

Κροκέτες Μπακαλιάρου παναρισμένες και σερβιρισμένες με σος από Μαντσεκο, τεριακι, παντζάρι και λάδι βασιλικού

CHAR-GRILLED OCTOPUS   €18.50

Grilled octopus with virgin olive oil, lemon and oregano, served with Peruvian potatoes puree and pear alioli.

Χταπόδι στη σχάρα, με παρθένο ελαιόλαδο, λεμόνι και ρίγανη, σερβίρεται με πουρε πατατας Περου και μαγιονέζα αχλαδιού

SEA BASS CEVICHE   €19.00

Fresh Sea Bass Fillet with passion fruit, fresh coriander, onions and mango.

Φρέσκο φιλέτο Λαβράκι μαριναρισμένο με φρούτα του πάθους, φρέσκο κολιανδρο, κρεμμύδι και μανγκο

BEEF CARPACCIO  €18.00

Thin slices of Fillet of Beef served with lemon gel, parmesan flakes and baby arugula.

Λεπτές φέτες από φιλέτο βοδινού, σερβιρισμένο με τζελ από λεμόνι, πασπαλισμένο με τυρί παρμεζάνα και φρέσκα ρόκα.

PRAWNS SAGANAKI    €14.00

Prawns pan seared with olive oil, tomatoes, green peppers, and fennel flamed with ouzo finished in the oven with feta cheese

Γαρίδες σαγανάκι, με ούζο, ντομάτες, πιπεριές, μάραθο και τυρί φέτα

SANDS HOMEMADE DIPS    €9.00

Home Made Taramas, smoked eggplant, spicy fetta cheese spread accompanied with pitta bread

Σπιτικός Ταραμάς, μελιτζανοσαλάτα, τυροκαυτερή, μαζί με πίττα

# Salads

## GREEK SALAD 🥗 €14.00

Juicy tomato cubes, cucumber, red onion, green bell pepper, feta cheese, oregano, black olives

Ώριμες ζουμερές ντομάτες σε κύβους, αγγούρι, κόκκινο κρεμμύδι, γλυκιές πράσινες πιπεριές, τυρί φέτα, μαύρες ελιές, ρίγανη

## CHICKEN SALAD 🥗 🍗 €17.00

Mixed Green Salad, cherry tomatoes, pomegranate, Grana Padano flakes, grilled chicken breast, paprika flavoured croutons, dressed with honey mustard sauce

Ποικιλία από τραγανά μαρούλια, ντοματίνια, ρόδι, κοτόπουλο στήθος στην σχάρα, κρουτόνια με πάπρικα, νιφάδες από παρμεζάνα Grana Padano, με σος από μέλι και μουστάρδα

## SUPER FOOD SALAD 🥗 🌱 €15.00

Mixed garden leaves, with edamame beans, quinoa, avocado, mango and cashew nuts with citrus dressing

Τραγανά φύλλα σαλάτας μαζί με κινόα, μανγκο, αβοκάντο, φασόλια ενταμαμε, κουννες κασιου σάλτσα από εσπεριδοειδή

## GOAT CHEESE SALAD 🥗 🍷 €18.00

Mixed salad leaves, goat cheese, dried figs, pomegranate, cherry tomatoes, croutons, balsamic vinaigrette dressing

Φύλλα από διάφορα τραγανά μαρούλια, κατσικίσιο τυρί, αποξηραμένα σύκα, ρόδι, ντοματίνια, κρουτόνια, σώς από βαλσαμικό ξύδι

## CYPRUS DELIGHT SALAD 🥗 🌿 🍷 €16.50

Fresh Mixed salad leaves with halloumi, brittle with peanuts, sundried figs in commandaria sauce, cherry tomatoes and carob syrup dressings.

Καλοκαιρινή Σαλάτα με φρέσκα λαχανικά, χαλούμι, παστέλι, αποξηραμένα σύκα σε σος κουμανταρίας, ντοματίνια και σος από τερατσομελο.

## BURRATA 🥗 🍷 €19.00

Burrata Cheese, mixed leaves, grilled nectarines, cherry tomatoes, pine nuts and crispy prosciutto with lime vinaigrette

Τυρί Μπουρατα φρέσκα χόρτα, νεκταρίνια στην σχάρα, ντοματίνια, κουκουνάρια, προσιουτο, σος από лайм βιναιγκρετ

## Seafood

### SEA BASS €27.00

*Pan Seared Sea bass fillets with carrot and celeriac puree, confit baby potatoes and seasonal vegetables with miso caramel sauce*  
Φιλέτα από λαβράκι ψητά με πουρέ από καρότο και σελινόριζα, μικρές πατάτες, λαχανικά εποχής, με σος από μισο και καραμέλα

### GRILLED PRAWNS €23.00

*Grilled king prawns, wild black rice and avocado salad served with our Chefs citrus sauce*  
Γαρίδες στην σχάρα σερβίρονται με άγριο μαύρο ρύζι και σαλάτα από αβοκάντο σερβίρονται με τη σάλτσα λεμονιού του Σεφ μας.

### DEEP FRIED CALAMARI €20.00

*Calamari deep-fried served with homemade sweet chilly mayonnaise accompanied with French fries and mixed salad.*  
Τηγανητό καλαμάρι με σάλτσα τσilli και μαγιονέζα συνοδεύεται με πατάτες τηγανητές και σαλάτα.

### PAN SEARED SALMON €24.00

*Marinated salmon fillet, baked with citrus sauce base on soya paste, celeriac and carrot puree. Served with black wild rice and seasonal vegetables*  
Μαριναρισμένο φιλέτο σολομού ψητό με σος από εσπεριδοειδή, σόγια και πουρέ καρότου και σελινόριζας. Σερβίρετε με αρωματισμένο άγριο ρύζι και φρέσκα λαχανικά εποχής

## Meat Poultry

### BLACK ANGUS RIB EYE €42.00

*Grilled Australia Black Angus rib eye (275 grs) served with celeriac puree and fresh green asparagus with a choice of pepper sauce or mushroom sauce*  
Βοδινή σπαλομπριζόλα Black Angus (275 γρα) χωρίς κόκκαλο, ψημένη στην σχάρα, σερβίρετε με πουρέ σελινόριζας και πράσινα σπαράγγια. Επιλογή από σάλτσα μανιταριών ή σάλτσα μαύρου πιπεριού

### PORK CHOP €23.00

*A 750gr pork chop cooked over the grill served with thyme crushed potatoes refreshing tzatziki and salad*  
Χοιρινή μπριζόλα 750gr, ψημένη στην σχάρα. Σερβίρεται με ψητές πατάτες αρωματισμένες με θυμάρι, τζατζίκι και σαλάτα

### LAMB SHANK €26.00

*Slow cooked lamb shank served with mashed potatoes, seasonal vegetables and feta cheese foam*  
Αρνίσιο κότσι αργοψημένο στο φούρνο. Συνοδεύεται με πουρέ πατάτας, λαχανικά εποχής και αφρό από τυρί φέτας

### HEALTHY CORN FED CHICKEN FILLET €20.00

*Slow cooked corn fed chicken fillet served with leek and kale ragout, wild rice with light lime sauce*  
Φιλέτο κοτόπουλου αργοψημένο, σερβιρισμένο με άγριο ρύζι, ραγού από πράσο και λάχανο και σος από μοσχολεμονο

### BIG AND GRILLED €22.00

*Boneless Half Chicken in a homemade marinated with lemongrass, and ginger served with baby potatoes confit and seasonal vegetables*  
Κοτόπουλο χωρίς κόκκαλο σε σπιτική μαριναδα από λεμονοχορτο, και τζιτζερ, σερβιρισμένο με μικρές πατάτες και λαχανικά εποχής

# House of Burgers

## SPECIAL SANDS USDA BURGER €21.50

250gr USDA Beef Burger, with caramelised onions, crispy bacon, mature cheddar cheese, in brioche bun served with French fries and coleslaw salad  
250gr USDA Βοδινό, μπιφτέκι, με καραμελωμένα κρεμμύδια, τραγανό μπέικον, τυρί cheddar, σε ψωμάκι Μπριος, σερβίρετε με τηγανιτές πατάτες και σαλάτα coleslaw

## CHICKEN BURGER €18.50

180 gr juicy chicken fillet with tomatoes, lettuce, cheese with honey mustard sauce in brioche bun served with French fries  
180 gr Μπιφτέκι κοτόπουλου στην σχάρα σε ψωμάκι μπριος μαζι με ντομάτα, μαρούλι, τυρί και σος από μέλι και μουστάρδα, σερβίρετε με τηγανητές πατάτες

## SALMON BURGER €19.50

150 gr juicy salmon fillet with avocado cream cheese mousse and wakame in black brioche bun served with side salad of quinoa and fresh green leaves  
150 gr Φιλέτο σολομού στην σχάρα σε μαύρο ψωμάκι μπριος, μους από αβοκάντο και κρέμα τυριού, σερβίρετε με σαλάτα από κίνοα και φρέσκα χόρτα

# Chef's Special Dishes

## OUR CHEFS SIGNATURE SEAFOOD PAELLA €27.50

Seafood paella with prawns, mussels, octopus and calamari cooked in its own juices with saffron and rice  
Παέγια θαλασσινών με γαρίδες, μύδια, χταπόδι και καλαμάρι. μαγειρεμένα στο ζωμό των θαλασσινών με σαφράν και ρύζι

## COD A LA GALLEGA €23.00

Atlantic Ocean cod fillet, oven baked and drizzled with the traditional Spanish recipe pisto Manchego (made of tomatoes, green and red peppers, white wine) and smoked paprika, new potatoes  
Φιλέτο μπακαλιάρου, ψημένο στον φούρνο, Ισπανική συνταγή του Σεφ μας με σάλτσα από ντομάτες, κόκκινες και πράσινες πιπεριές, λευκό κρασί καπνιστή πάπρικα της περιοχής Manchego της Ισπανίας

## SEAFOOD KRITHAROTO €24.00

Orzo with mixed of prawns, mussels, squid, scallops all cooked at perfection in a creamy bisque sauce  
Κριθαράκι μαζι με θαλασσινά (γαρίδες, μύδια, καλαμάρι, χτενια) όλα μαγειρεμένα σε κρεμώδης ζωμό από οστρακοειδή.

## WHOLE GRILLED KALAMARI €26.00

Whole calamari on the grill, served with baby potatoes, beetroot-teriyaki sauce, fresh fennel and orange salad  
Ολόκληρο Καλαμάρι στην σχάρα σερβίρεται με μικρές πατάτες, σος από παντζάρι τεριακι, σαλάτα από μάραθο και πορτοκάλι

# On The Weekends

## Catch of the Day

Prices are according to daily market rates, please ask your waiter for further assistance

Φρέσκο ψάρι. Οι τιμές διαφοροποιούνται σύμφωνα με τις καθημερινές τιμές της αγοράς, για περισσότερες λεπτομέρειες παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο σερβιτόρο σας

## Pastas Risotto

FRESH SPAGHETTI BOLOGNAISE 🍴🍴🍴🍴🍴 €18.00

Classic Bolognese beef ragu with onion, celery, carrot and garlic dresses the freshly cooked durum wheat spaghetti

Κλασικό βοδινό ραγκού Μπολόνιας με κρεμμύδι, καρότο, σέλινο και σκόρδο ντύνει τα φρεσκοψημένα σπαγέτι από σκληρό σιτάρι

FRESH GARGANELLI PASTA ARABIATA 🍴🍴🍴🍴🍴 €15.50

Served in a tomato, garlic and mild chilli sauce

Φρέσκα ζυμαρικά garganelli με σος από ντομάτα, σκόρδο και και τσίλι

PRAWNS PASTA 🍴🍴🍴🍴🍴 €24.00

Fresh pasta ink linguine with prawns tossed with our homemade creamy tomato sauce

Φρέσκα λινγκουίνι από μελάνι σουπιάς, με γαρίδες μαγειρεμένα με την δική μας σπιτική κρεμώδης σάλτσας ντομάτας

TAGLIATELLES POLLO E FUNGHI 🍴🍴🍴🍴🍴 €22.00

Fresh pasta tagliatelles with chicken and mushrooms tossed with creamy sauce

Φρέσκες ταλιατελλες με κοτόπουλο και μανιτάρια μαγειρεμένα με κρεμώδης σάλτσα

WILD MUSHROOM RISOTTO 🍴🍴🍴🍴🍴 €18.00

Made with variety of wild mushrooms served with parmesan Grana Padano

Ριζότο με άγρια μανιτάρια, σερβιρισμένο με παρμεζάνα Grana Padano

PUMPKIN VEGAN RISOTTO 🍴🍴🍴🍴🍴 €15.50

Risotto with grilled pumpkin puree finished with walnuts and pumpkin chips

Ριζότο από κόκκινη κολοκύθα ψημένη στη σχάρα, με καρύδια και τσιπς από κολοκύθα.

## Side Dishes

BABY POTATOES / ΜΙΚΡΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ €3.50

STEAMED BLACK WILD RICE / ΑΓΡΙΟ ΜΑΥΡΟ ΡΥΖΙ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ €3.50

SEASONAL VEGETABLES / ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΕΠΟΧΗΣ €3.50

MASHED POTATOES/ΠΑΤΑΤΕΣ ΠΟΥΡΕ €3.50

FRENCH FRIES / ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ €3.50

GRILLED HALLOUMI CHEESE / ΧΑΛΟΥΜΙ ΣΤΗΝ ΣΧΑΡΑ €4.50

PEPPER SAUCE OR MUSHROOM SAUCE 🍴🍴🍴🍴🍴 €2.50

Σάλτσα από μαύρο πιπέρι

Σάλτσα από μανιτάρια

## Kids Menu

**KIDS PASTA** €7.50

*Pasta Spaghetti with tomato sauce or plain cheese*

Φρέσκα ζυμαρικά με σος Ντοματας η με Τυρί

**CHICKEN COUJONS WITH SALAD AND CHIPS** €8.00

*Παναρισμένο φιλέτο κοτόπουλο σερβιρισμένο με τηγανιτές πατάτες και σαλάτα*

**PIZZA MARGARITA** €7.50

*Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh tomato slices*

Σάλτσα ντομάτας, τυρί μοτσαρέλα, φρέσκιες ντομάτες

**BURGER** €8.50

*Homemade beef burger, topped with cheese, salad and French fries*

Σπιτικό βοδινό μπέργκερ με τυρί, σαλάτα και τηγανιτές πατάτες

**HAM AND CHEESE TOASTED SANDWICH** €7.50

*Toasted ham & cheese sandwich, salad and French fries*

Σάντουιτς με χάμ και τυρί, σαλάτα και τηγανιτές πατάτες

**FRENCH FRIES** €3.50

*Τηγανητές πατάτες*

## Platters

**CHEESE PLATTER FOR 2 PAX** €26.00

*Mature cheddar, brie cheese, hard goat cheese, blue cheese, served with fresh fruits, fruits marmalade, and bread kraitsini*

Ωριμο τυρί cheddar, τυρί brie, σκληρό κατσικίσιο τυρί, blue cheese, σερβιρισμένα με φρέσκα φρούτα, μαρμελάδα φρούτων και κριτσίνια

**CHARCUTERIE AND CHEESE PLATTER FOR 2 PAX** €30.00

*brie cheese, mature cheddar, smoked salami, prosciutto, pastrami, posirti smoked marinated bacon, fresh fruits, fruits marmalade, and bread kraitsini*

τυρί brie, ώριμο τυρί cheddar, καπνιστό σαλάμι, prosciutto, παστράμι, ποσιρτή καπνιστό χοιρινό μπέικον, φρέσκα φρούτα, μαρμελάδα φρούτων και κριτσίνια

**Fruit Platter for 2pax** €18.00

*Πιατέλα με φρέσκα φρούτα για 2 άτομα*



# Snacks and Take Away Menu

Available only from 12:00-18:00

**CHICKEN SALAD**    €17.00

Mixed Green Salad, cherry tomatoes, pomegranate, Grana Padano flakes, grilled chicken breast, paprika flavored croutons, dressed with honey mustard sauce

Ποικιλία από τραγανά μαρούλια, ντοματίνια, ρόδι, κοτόπουλο στήθος στην σχάρα, κρουτόνια με πάπρικα, νιφάδες από παρμεζάνα Grana Padano, με σος από μέλι και μουστάρδα

**GOAT CHEESE SALAD**     €18.00



Mixed salad leaves, goat cheese, dried figs, pomegranate, cherry tomatoes, croutons, balsamic vinaigrette dressing

Φύλλα από διάφορα τραγανά μαρούλια, κατσικίσιο τυρί, αποξηραμένα σύκα, ρόδι, ντοματίνια, κρουτόνια, σώς από βαλσαμικό ξύδι

**SUPER FOOD SALAD**   €15.00

Mixed garden leaves, with edamame beans, quinoa, avocado, mango and cashew nuts with citrus sauce

Τραγανά φύλλα σαλάτας μαζί με κινόα, μανγκο, αβοκάντο, φασολία ενταμαμε, κουννες κασιου σάλτσα από εσπεριδοειδή

**ARAB PITTA WITH GRILLED VEGETABLES, TABBOULEH & TAHINI SAUCE**   €12.50

Tortilla wrap, marrows, aubergines, mushrooms, peppers, salad leaves, quinoa tabbouleh and tahini sauce served with French fries

Πιττα Τортиλα, κολοκύθια, μελιτζάνες, μανιτάρια, πιπεριές, σαλάτα, quinoa tabbouleh και Ταχίνι

**CHICKEN WRAP**  €14.50

Tortilla with grilled chicken, lettuce, tomatoes, mango chutney dressing, served with French fries

Τορτίγια με ψητό κοτόπουλο, μαρούλι, ντομάτες και σπιτική μαρμελάδα από μάνγκο

**TOASTED PANINI LOUNTZA HALLOUMI**   €16.50

Panini bread with lountza, halloumi cheese, tomatoes, lettuce, mustard served with French fries

Ψωμί rapini, με λούντζα, χαλούμι, ντομάτες, μαρούλι, μουστάρδα

**RE INVENTED CLUB SANDWICH**   €15.50

Grilled ciabatta bread with bacon, egg salad with mayonnaise, grilled chicken fillet, tomato, and crispy iceberg lettuce served with French fries

Ψητό ψωμί τσιαπάτα με μπέικον, σαλάτα αυγού με μαγιονέζα, φιλέτο κοτόπουλου στη σχάρα, ντομάτα και τραγανό μαρούλι iceberg

**SPECIAL USDA SANDS BURGER**   €21.50

250 gr USDA Beef Burger, with caramelised onions, crispy bacon, mature cheddar cheese, in brioche bun served with French fries and coleslaw salad

250 γρ USDA Βοδινό ,μπιφτέκι, με καραμελωμένα κρεμμύδια, τραγανό μπέικον, τυρί cheddar, σε ψωμάκι Μπριος, σερβίρεται με τηγανιτές πατάτες και σαλάτα coleslaw

**CHICKEN BURGER**    €18.50

180 gr juicy chicken fillet with tomatoes, lettuce, cheese with honey mustard sauce in brioche bun served with French fries

180 γρ Φιλέτο κοτόπουλου στην σχάρα σε ψωμάκι μπριος μαζί με ντομάτα, μαρούλι, τυρί και σος από μέλι και μουστάρδα, σερβίρεται με τηγανητές πατάτες

**SALMON BURGER**    €19.50

150 gr juicy salmon fillet with avocado cream cheese mousse and wakame in black brioche bun served with side salad of quinoa and fresh green leaves

150 γρ Φιλέτο σολομού στην σχάρα σε μαύρο ψωμάκι μπριος, μους από αβοκάντο και κρέμα τυριού σερβίρεται με σαλάτα από κινόα και φρέσκα χόρτα

**FRENCH FRIES CHIPS** €3.50

Πατάτες Τηγανητές