



## Μenu Καθαράς Δευτέρας

---

*Χειροποίητη λαγάνα με ελιές και ταραμά  
Handmade traditional flatbread with olives and fish roe mousse  
\*\*\**

*Ανάμεικτη σαλάτα κηπευτικών με καβουρδισμένο αμύγδαλο,  
πιπεριά Φλωρίνης και βινεγκρέτ από ρόδι  
Mixed greens with browned almonds, pepper from Florina and vinaigrette of pomegranate  
\*\*\**

*Μύδια αχνιστά Πολίτικα  
Steamed mussels  
\*\*\**

*Καλαμάρι με χόρτα τσιγαριαστά  
Squid with wild greens  
\*\*\**

*Μυλοκόπι φιλέτο στην σχάρα με άγρια χόρτα εποχής σοτέ με λεμόνι και υφές παντζαριού  
Grilled croaker with seasonal wild greens sautéed with lemon and beetroot  
ή / or  
Λιγκουίνι θαλασσινών  
Linguine with seafood  
\*\*\**

*Μπακλαβάς με αποξηραμένα φρούτα, σιροπιασμένος με μέλι  
Baklava with dried fruits, honey syrup  
\*\*\**

*Λευκό ή κόκκινο house wine  
White or red house wine*

**Τιμή ανά άτομο 32€  
Price per person 32€**

*Executive Chef: Σίμος Τριανταφύλλου*