

Χειροποίητα αρτοσκευάσματα 3,00 €
Καλωσόρισμα του chef
Handmade bread
Amuse Bouche

Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο 50ml 2,50 €
Extra virgin olive oil 50ml

Σούπα · Soup

Μπουγιαμπέσα με φρέσκο ψάρι ημέρας, ρύζι και κρόκο Κοζάνης 22,50 €
Aegean style Bouillabaisse soup with rice and Kozani saffron

Πρώτα πιάτα · Appetizers

Μελιτάτο Ελληνικού Αρκαδίας σε τραγανή κρούστα από φύλλο κανταΐφι με μαρμελάδα βερίκοκο / τσίλι <i>Melitato cheese from Arcadia, in a crispy kataifi pastry crust, served with apricot and chilli jam</i>	21 €
Ρολάκια με φιλέτα καπνιστής μελιτζάνας γεμιστά με ελληνικά τυριά, κουκουνάρι σταφίδες, αρωματικά βότανα και σάλτσα ντομάτας Προβενσάλ <i>Rolls with smoked eggplant stuffed with Greek cheese, pine, raisins, herbs and Provencal tomato sauce</i>	20 €
Πατάτες τριπλομαγειρεμένες με κρέμα παρμεζάνας και χειροποίητη μαρμελάδα πιπεριάς Φλωρίνης <i>Triple-cooked potatoes with parmesan cream and homemade Florina red pepper jam</i>	14 €
Γαρίδες* σχάρας με τραγανά φύλλα και λάδι μυρωδικών <i>Grilled shrimps* with mixed seasonal salad and herbs oil</i>	29 €
Τηγανιά μανιταριών με κρέμα κατσικίσιου τυριού και chips πατάτας <i>Stir-fried mushrooms with goat cheese cream sauce and potato chips</i>	21 €
Carpaccio τσιπούρας με σαλάτα από φινόκιο, πράσινο μήλο και αυγοτάραχο <i>Sea bream carpaccio with fennel salad, green apple and bottarga</i>	22 €
Γαύρος μαρινάτος με αλμυρίκια, ελαιόλαδο, λευκό ξύδι, πιπεριές Φλωρίνης και μαγιονέζα πάπρικας <i>Marinated anchovies with glasswort (sea asparagus), olive oil, white vinegar, Florina peppers and paprika mayonnaise</i>	19 €
Carpaccio μόσχου ελληνικής εκτροφής με sriracha, μουστάρδα Dijon, μαγιονέζα τρούφας και lime <i>Greek-bred veal carpaccio with sriracha, Dijon mustard, truffle mayonnaise and lime</i>	26 €

Σαλάτες · Salads

- Σαλάτα Καστελόριζο με τραγανά φύλλα εποχής, πιπεριές τουρσί, καρότο και κρεμμυδάκι φρέσκο** 16 €
Kastelorizo Salad with crunchy green leaves, pickled peppers, carrot and spring onion
- Πανδαισία λαχανικών με αβοκάντο, σύκα, κουκουνάρι και βινεγκρέτ πορτοκαλιού** 21 €
Mixed green salad with avocado, figs, pine nuts and orange vinaigrette
- Ελληνική σαλάτα με φέτα Ηπείρου, καπαρόμηλα και παξιμάδια** 20 €
Greek traditional salad with feta cheese from Epirus, caper and rusks
- Δροσερή σαλάτα με τραγανό prosciutto Ευρυτανίας, γραβιέρα Κρήτης και dressing με παλαιωμένο ρακόμελο** 20 €
Crisp salad with crispy prosciutto from Evrytania, gruyere cheese from Creta and aged raki/honey dressing
- Ανάμεικτη σαλάτα με iceberg, τοματίνια, καλαμπόκι, φρούτα εποχής, φιλέτο κοτόπουλο, τραγανή tortilla, τυρί cheddar και dressing λάιμ** 21 €
Mixed salad with iceberg, cherry tomatoes, corn, seasonal fruits, chicken fillet, crispy tortilla, cheddar cheese and lime dressing
- Σαλάτα με καρπούζι, δυόσμο, φιστίκια Αιγίνης, τοματίνια και καλαθάκι Λήμνου** 22 €
Salad with watermelon, mint, pistachios, cherry tomatoes and soft salted cheese from Lemnos
- Πράσινη σαλάτα με φρούτα εποχής, κατσικίσιο τυρί και καραμελωμένα αμύγδαλα** 22 €
Mixed greens with seasonal fruits, goat cheese and caramelized almonds

Κυρίως πιάτα · Main dishes

Αιγαιοπελαγίτικο ψάρι ημέρας <i>Aegean fish of the day</i>	100 € / kg
Φρέσκος αστακός σχάρας <i>Fresh grilled lobster</i>	162 € / kg
Αστακός με λιγκουίνι, σπιτική μπισκ, τοματίνια και φρέσκο βασιλικό <i>Lobster with linguine, homemade bisque, fresh tomato and fresh basil</i>	55 €
Μυλοκόπι με ψητά λαχανικά <i>Grilled croaker fillet with grilled vegetables</i>	30 €
Ψάρι ημέρας φιλέτο με πουρέ σελινόριζας, σάλτσα lime και λαχανικά εποχής <i>Fish of the day fillet with celeriac purée, lime sauce and seasonal vegetables</i>	30 €
Ραβιόλι με πατέ κοτόπουλο, κρέμα παρμεζάνας, πράσινο πιπέρι και τραγανό προσούτο Ευρυτανίας <i>Ravioli with chicken pâté, parmesan cream, green pepper and crispy prosciutto</i>	29 €
Ριζότο με άγρια μανιτάρια και χειροποίητο ταρτούφο <i>Risotto wild mushroom trilogy and homemade tartuffe</i>	27 €
Κριθαρότο λεμονάτο με γαρίδες, φινόκιο και ζύσμα lime <i>Lemon-infused orzo with shrimp, fennel and lime zest</i>	29 €

Κρέας · Meat

Καρέ παϊδάκια αρνίσια παναρισμένα σε φυστίκη Αιγίνης με σάλτσα από αρνίσιο ζου, αχλάδι ποσέ και βραχάκια πατάτας <i>Rack of lamb breaded in pistachio from Aegina with lamb joux sauce, poached pear and potatoes</i>	42 €
Χοιρινή tomahawk ελληνικής εκτροφής από τη Σπάρτη, με τριπλομαγειρεμένες πατάτες και σως γιαουρτιού <i>Greek farmed pork tomahawk from Sparta with triple-cooked potatoes and yogurt sauce</i>	29,50 €
Φιλέτο κοτόπουλο sous vide με σαλάτα κινόα και dressing λάιμ <i>Sous vide chicken fillet with quinoa salad and lime dressing</i>	28 €
Φιλετάκια Black Angus παγιάρ με πατατούλες νέας γης και σως τσιμιτσούρι <i>Black Angus fillets paillard with with baby new potatoes and chimichurri sauce</i>	41 €
Rib – eye με ψητά λαχανικά και bearnaise <i>Rib – eye with grilled vegetables and bearnaise sauce</i>	54 €

Επιδόρπια · Desserts

Σπασμένο μιλφείγ με γλυκό του κουταλιού αγριοκέρασο και παγωτό βανίλια <i>Crushed mille feuille with wild cherry spoon sweet and vanilla ice cream</i>	9,50 €
Μπακλαβάς Γιαννιώτικος με παγωτό καϊμάκι <i>Ioannina style baklava with kaimaki ice cream</i>	9,50 €
Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό βανίλια <i>Chocolate soufflé with vanilla ice cream</i>	9,50 €
Crème brûlée café <i>Crème brûlée café</i>	9,50 €

Executive Chef: Gavriil Kouvaras

Όλες οι σάλτσες μας & οι αλοιφές παρασκευάζονται με ιδιαίτερη φροντίδα από το επιτελείο της κουζίνας του Ομίλου Καστελόριζο εντός του εστιατορίου. Η φέτα είναι ΠΟΠ και τηγανίζουμε σε ηλιέλαιο & στις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε extra παρθένο ελαιόλαδο. Τα προϊόντα με την ένδειξη * είναι βαθιά κατάψυξης. Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν Δημ. Φόρο, service & ΦΠΑ. Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ –ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ). Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα-δελτία παραπόνων κοντά στην είσοδο.

Στις τιμές δεν συμπεριλαμβάνεται δώρο Πάσχα και Χριστουγέννων 8%.

Σε περίπτωση που είστε αλλεργικοί σε κάποιο συστατικό παρακαλούμε ενημερώστε το σερβιτόρο σας.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ο νόμιμος εκπρόσωπος της επιχείρησης

*All our sauces (fava ext.) are being prepared with special care directly in our kitchen. Feta cheese as a PDO and for salads we use extra olive oil & for frying we use sunflower oil. Products with the indication * is deep freezing. All prices include municipal taxes, service & VAT. CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT-INVOICE).*

The restaurant is obligated to provide complaint forms in a special location near the entrance. Le restaurant traits feuilles de protestation obligatoires pour les clients dans une position spéciale à côté de la sortie. Das gaststätte hat Pflicht Protest Blätter für Kundenzu sonderstellung nebendem Ausgang.

Prices do not include Easter and Christmas Bonus 8%.

If you are allergic to any ingredient, please, inform your waiter.

Market regulations responsible: The legal representative of the restaurant.