

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

«Ξιδάτο».....

(χταπόδι με φρέσκα αρωματικά και ελαιόλαδο)

Μαριναρισμένος γαύρος.....

(με φρέσκα αρωματικά)

Ταρταρ Τόνου.....

(με βάση από αβοκάντο, σνάγ χαλιδονόψαρου και σως ταρταρ)

Τόνος καρπάτσιο.....

(με ξύσμα και χυμό από μοσχολέμονο (lime),
mix πιπεριού και κρέμα ρόκας)

Καρπάτσιο χταπόδι (μωσαϊκό).....

(με ντοματίνια, φύλλα βασιλικού, φρέσκο πιπέρι
και σως βινεγκρετ)

Καρπάτσιο σολομού

(μαριναρισμένος με αρωματικά και παντζάρι)

Τόνος Κουφονησιώτικος.....

(μαριναρισμένος με ξερό κρεμμύδι, κάρπαρη και ελιές)

Πατέ χταπόδι.....

(με σάλτσα από κρσσί)

«Αφροδιαιακή πανδαισία».....

(μαύρο χαβιάρι σε κρόκο από ορτύκι, νοσά λεμόνι,
mix πιπεριού και κρεμμύδι σκαλόνιο)

Αχινοσαλάτα.....

Φούσκες.....

Κυδώνια.....

Γυαλιστερές.....

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Ποικιλία τυριών.....

(ανθότυρο, ξινομυζήθρα, φέτα, γραβιέρα,
αρσενικό Νάξου, καπνιστό και πιπεράτο)

Ποικιλία φαρικών.....

(καπνιστό σκουμπρί, καπνιστός μπακαλιάρος, τσίρος, γαύρος ξιδάτος,
λακέρδα, χταπόδι ξιδάτο και τόνος Κουφονησιώτικος)

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Κακαβιά.....

Καλαμάρι τηγανιτό.....

Γαρίδες σαγανάκι.....

(με φρέσκια σάλτσα ντομάτας και ξινομυζήθρα)

Μύδια αχνιστά.....

Μύδια τηγανιτά.....

(με πουρέ ρεβιθιών και σκορδαλιά με καρύδι)

Σαγανάκι θαλασσινών.....

(με μύδια, κυδώνια, πετροσωλήνες ή βόγγκολε, φέτα,
και ντοματίνια)

Χταπόδι σωτέ.....

(με καραμελωμένα κρεμμύδια, κουκουναρί, σταφίδες
και μαύρο ταραμά)

Μενταγιόν μπακαλιάρου.....

(τηγανητός μπακαλιάρος, με κρέμα από κρεμμύδι,
μαύρη φάβα και flakes ρυζιού)

Όστρακα στη ρακή.....

Τσιπς από κολοκυθάκια και μελιτζάνες.....

(με σως γιαουρτιού)

Φάβα.....

(φάβα Σχοινούσας, ξερό κρεμμύδι και κάρπαρη)

Φέτα σε φάκελο.....

(φέτα με φύλλο κρούστας, μαύρο σουσάμι και μέλι)

Πατάτες τηγανητές.....

(φρέσκες)

ΣΑΛΑΤΕΣ

«Κέρος».....

(κόκκινες μαρούλι, με σωτέ χτένια και κρέμα από μαρούλια)

«Κουφονήσι».....

(κόκκινες λάλες, κόκκινο λάχανο, ραντίτσιο, ντοματίνια και κόκκινα φρούτα του δάσους, ραντισμένα με πετιμέζι, χαρουπόμελο και παλαιωμένο ξύδι)

«Σχοινούσα».....

(φωλιά παρμεζάνας, με ρόκα, σταμναγκάθι, κινέζικο λάχανο, ραπανάκι, φύλλα από ραπανάκι, vinaigrette αβοκάντο και flakes πεκορίνο)

«Ηρακλεία».....

(τόνος Κουφονησιώτικος μαριναρισμένος, λάλες, αίσπεργκ, παξιμαδάι, ντοματίνια, κάπαρη και vinaigrette λεμονιού)

«Δονούσα».....

(iceberg, ραντίτσιο, παντζαρόφυλλα, baby σπανάκι, καπνιστό σολομό, γιαούρτι, γκρέιπφρουτ και σως εσπεριδοειδών)

Χωριάτικη.....

(με φέτα ή μυζήθρα Σχοινούσας και φύλλα κάπαρης)

«Ντάκος».....

(με παξιμαδάι, ντομάτα, μυζήθρα Σχοινούσας, κάπαρη και ελιές)

Χόρτα.....

(βραστά)

Πάπρικα.....

(πάπρικα, πιπεριές Φλωρίνης και φέτα πανέ)

Μελιτζανοσαλάτα.....

Ταραμοσαλάτα.....

(με λευκό ταραμά)

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΑ

Σπαγγέτι Napolitana.....

Με φρέσκια σάλτσα ντομάτας και βασιλικό

«Αρπιστής».....

Λιγκουίни με φρέσκια σάλτσα ντομάτας, γαρύδες, μύδια, κυδώνια και γυαλιστερές

«Όστρια».....

Κριθαρότο με χταπόδι φρέσκια σάλτσα ντομάτας, και διάφορα βότανα

«Αυλητής».....

Λιγκουίни alle vongole με σκόρδο, μαϊντανό, βασιλικό, ζωμό θαλασσινών και τσίχ πιπεριού

«Πορό».....

Ριζότο με Αχινό

«Γαρμπής».....

Ριζότο με φυλέτο σκορπίνας

«Γλαρονήσι».....

Μυδοπλάσι με χρωματιστές πιπεριές, κολοκύθα, σαφράν και λάδι τρούφας

«Δέτης».....

Ραβιώλια με γέμιση από αστακό, καραβίδα, γαρύδα και king crab sticks

ΚΡΕΑΤΙΚΑ

Rib eye 330γρ.....

(με πουρέ πατάτας και ψητά λαχανικά)

ΨΑΡΙΑ

Αστακός.....

Αστακομακαρονάδα

Σφυρίδα.....

Συναγρίδα

Φαγκρί.....

Λυθρίνι

Μπαρμπούνια.....

Σκαθάρι.....

Σαργός.....

Στήρα.....

Ροφός.....

Τσιπούρα

Σκορπίνες

Ψαρόσουπα

Καλαμάρι στη σχάρα

Καλαμάρι γεμιστό

Χταπόδι στη σχάρα.....

Γαρίδες* στη σχάρα.....

Βασιλικό καβούρι* στη σχάρα.....

Οι τιμές στα ψάρια και τα θαλασσινά, είναι ανά κιλό

* καταψυγμένα