

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZERS

Seviche λαβράκι με κρεμμύδι εσαλότ, «καμμένο» καλαμπόκι, chili και dressing από πράσινο μήλο και τζίντζερ Sea bass ceviche with shallots, charred corn, chili, green apple and ginger dressing	24€
Τόνος με ταραμά, πίκλα κουμ κουάτ και σάλτσα εσπεριδοειδών με γάλα καρύδας Tuna with fish roe dip, pickled kumquat, and citrus sauce with coconut milk	22€
Καλαμάρι τηγανητό* με sweet chili jam Fried squid* with sweet chili jam	22€
Μελιτζάνα ψητή, μαγιονέζα μαύρου σκόρδου, μαγιονέζα μαϊντανό και κρέμα τόφου με ταχίνι Grilled eggplant, black garlic mayo, parsley mayo, and tahini tofu cream	VG   16€
Beef Tartare με κρεμμύδι εσαλότ, μουστάρδα Dijon, μυρωδικά επάνω σε τηγανιτή πατάτα. Beef Tartare with shallots, Dijon mustard, herbs, on top of fried potatoes	32€
Tacos με γαρίδα* & guacamole Tacos with shrimp* & guacamole	ανά τμχ - per item / 10€
Mini burgers με cheddar, τομάτα και spicy mayo Mini burgers with cheddar, tomato and spicy mayo	ανά τμχ - per item / 12€
Krabo burger με καβούρι* soft-shell, chutney τομάτας & coleslaw Krabo burger with soft-shell crab*, tomato chutney and coleslaw	21€
Μανιτάρια king oyster με πουρέ μελιτζάνας και κουκουναίρι, vegan XO πίκλα κρεμμύδι και σάλτσα από μανιτάρια. King Oyster mushrooms with eggplant and pine nut purée, vegan XO pickled onion, and mushroom sauce	VG   18€
Πιατέλα φρέσκου Αχινού με Gremolata chili Fresh sea urchin platter with chili Gremolata	68€
Στρείδια με lime, chili και τζίντζερ Oysters with lime, chili and ginger	ανά τμχ - per item / 13€

## ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Τοματίνια με βιολογικό ελαιόλαδο, κρεμμύδι, ελιές, ρίγανη και οψιμοτύρι Cherry tomatoes with organic olive oil, onions, olives, oregano & opsimotiri cheese	18€
Σαλάτα ρόκα, σπανάκι, κολοκύθι, πιπεριά Φλωρίνης, παλαιωμένο ανθότυρο, σουσάμι και dressing μελάσα Rocket and spinach salad with zucchini, Florina pepper, aged Anthotyro cheese, sesame seeds, and molasses dressing	18€
Γαλλική σαλάτα με baby gem, Γαρίδα*, μάνγκο, κόλιανδρο, κρεμμύδι εσαλότ και αμύγδαλο French salad with baby gem, Shrimp*, mango, coriander, shallots, and almonds	21€
Σαλάτα αστακού με ψητό ροδάκινο, κάσιους και spicy lemon sauce Lobster salad with grilled peach, cashew nuts & spicy lemon sauce	GF   58€

## DIP

Ταραμοσαλάτα με λάδι βασιλικού και χαρούπι Fish roe dip with basil oil and carob	11 €
Φάβα με κόλιανδρο και ψητά baby κολοκύθια Fava dip with coriander and grilled baby zucchini	VG   9 €

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ / PASTA

Κριθαρότο με φαγκρί και λάδι βασιλικού Orzo with red snapper and basil oil	38€
Linguine Pomodoro	VG   17€
Linguine με γαρίδες* Linguine with shrimps*	36€
Linguine με αστακό ψητό Linguine with lobster	130€/kg

## BBQ

Λαβράκι ψητό με «καμμένα» φασολάκια και μυρωδικά και σάλτσα από τα ζωμό του Grilled sea bass with "charred" green beans and herbs, served with a sauce made from its own juices	39€
Κοτόπουλο (μισό) μαριναρμένο με "jus" lime (για 2 άτομα) Half marinated chicken with lime "jus" (for 2 persons)	53€
Αρνάκι μπούτι γάλακτος με baby πατάτες φούρνου (για 2 άτομα) Baby lamb leg with baby potatoes in the oven (for 2 persons)	73€
Black Angus Striploin	56€
Black Angus Short ribs 500gr με γλάσο teriyaki Black Angus Short ribs 500gr glassed with teriyaki	59€
Μπριζόλα Black Angus Tomahawk Black Angus Tomahawk steak	128€/kg
Φρέσκα ψάρια ημέρας Catch of the day (kg)	124€/kg
Αστακός Ψητός Grilled Lobster (kg)	130€/kg

## SIDE DISHES

Πατάτες τηγανιτές French fries	10€
Καλαμπόκι Ψητό Grilled corn	8€
Πατάτες Boulangère Boulangère potatoes	14€
Ψητά λευκά σπαράγγια με béarnaise και αμύγδαλο Grilled white asparagus with béarnaise sauce and almonds	16€

## ΓΛΥΚΑ | DESSERTS

Τσουρέκι με παγωτό βανίλια και φράουλες μαρινέ Tsourekis with vanilla ice cream & marinated strawberries	14€
Baked Cheesecake με μαρμελάδα ανανά και sorbet passion fruit-mango Baked Cheesecake with pineapple compote and passion fruit-mango sorbet	15€
Κέικ σοκολάτας με παγωτό espresso καραμελωμένα φουντούκια, κρέμα σοκολάτας και σάλτσα πραλίνας Chocolate cake with espresso ice-cream caramelized hazelnuts milk chocolate cream and praline sauce	16€
Φρούτα εποχής Seasonal fruits	VG   GF   13€

| VG | Vegetarian, | GF | Gluten Free

\* Κατεψυγμένο προϊόν / Frozen product | Ψωμί / Bread: 5€

Ενδέχεται να εμπεριέχονται οι ακόλουθες ουσίες και προϊόντα που προκαλούν αλλεργίες και δυσανεξίες: Σησάμι, Σιτάρι, Σίκαλη, Βρώμη (Δημητριακά με Γλουτένη), Σόγια, Σέλινο, Σινάπι (μουστάρδα), Αυγά, Κριθάρι, Βρώμη, Λούπινο, Οστρακοειδή, Μαλάκια, Ιχθυρά, Γάλα & Γαλακτοκομικά, Ξηροί καρποί με κέλυφος, Διοξειδίο του θείου και Θειώδης ενώσεις / The following substances and products which cause allergies and intolerances may be included: sesame, wheat, rye, oats (soybean meal), soybeans, celery, mustard, eggs, barley, oats, lup, shellfish, Milk & Dairy Products, Nuts with Shell, Sulfur Dioxide and Sulphides

Executive Chef: Παναγιώτης Γιακαλής | Chef: Πέτρος Φωτεινός | Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται Δημοτικές φόρος & Φ.Π.Α. | Αγορανομικός Υπεύθυνος: Παναγιώτης Γιακαλής | Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΑΝ ΔΕ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ) / Executive Chef: Panagiotis Giakalis | Chef: Petros Fotinis | The prices include Municipal Tax & VAT | Person in charge in case of market inspection: Panagiotis Giakalis | CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)

*kurabo*

BEACH