nōma

food menu

Prices are in euro (€) and inclusive of V.A.T. and all applicable charges.

If you have any concerns regarding food allergies and intolerances,
please ask a member of our staff for further assistance.

[C] Celery Σέλινο [G] Gluten Γλουτένη [SH] Shellfish Οστρακοειδή [E] Eggs Αυγά [F] Fish
[L] Lupin Λούπινο [D] Dairy Γαλακτοκομικά [MO] Molluscs Μαλάκια [MU] Mustard Μουστάρδα
[N] Nuts Ξηροί Καρποί [P] Peanuts Φυστίκια [SE] Sesame Σουσάμι [S] Soya Σόγια
[SU] Sulphur Dioxide Διοξείδιο του Θείου

brunch

(09:00 -14:00)

Crushed Avocado [G] [D] [E] [MU] [SU] — 10
Crushed herb marinated avocado on sourdough bread, poached eggs,
mixed leaf salad, cherry tomatoes and herb vinaigrette.
Θρυμματισμένο αβοκάντο με μπαχαρικά πάνω σε προζυμένιο ψωμί, αυγά ποσέ,
σαλάτα από διάφορα πράσινα φύλλα, ντοματίνια και βινεγκρέτ μυρωδικών.

Noma Breakfast [G] [E] [MU] [D] [SU] — 14
Pork sausage, bacon, halloumi, fried eggs, mushroom, French fries,
Greek pitta bread, cherry tomatoes, wild arugula salad and herb vinaigrette.
Χοιρινό λουκάνικο, μπέικον, χαλούμι, τηγανητά αυγά, ελληνική πίττα, μανιτάρια,
τηγανητές πατάτες, ντοματίνια, σαλάτα άγριας ρόκας και βινεγκρέτ μυρωδικών.

Vegan Breakfast [G] [SU] [S] [MU] — 12.5
Herb spiced scrambled tofu on vegan bread, sautéed spinach, sweet and sour quinoa,
mushroom, avocado, mixed leaf salad and cherry tomatoes.
Τυρί τόφου με διάφορα μπαχαρικά σε vegan ψωμί, σωταρισμένο σπανάκι, γλυκόξινη
σαλάτα κινόα, μανιτάρι, αβοκάντο, σαλάτα από διάφορα πράσινα φύλλα και ντοματίνια.

Shakshouka [E] [D] [G] [S] — 13
Tomato ragout with colored bell peppers, cumin, fresh cilantro,
garlic, halloumi, pork sausage, poached eggs and Greek pitta bread.
Ραγού ντομάτας με χρωματιστές πιπεριές, κύμινο, φρέσκο κόλιανδρο,
σκόρδο, χαλούμι, χοιρινό λουκάνικο, ποσέ αυγά και ελληνική πίτα.

Vegan Shakshouka [S] [G] — 12
Tomato ragout, colored bell peppers, cumin, fresh cilantro,
garlic, mushrooms, carrot, tofu, and Greek pitta bread.
Ραγού ντομάτας με χρωματιστές πιπεριές, κύμινο, φρέσκο κόλιανδρο,
σκόρδο, μανιτάρια, καρότο, τόφου, και ελληνική πίτα.

Eggs Benedict [G] [E] [D] [SU] [MU] — 12
Poached eggs, Virginia ham on English muffin, tarragon hollandaise,
mixed leaf salad, cherry tomatoes, and vinaigrette herb.
Ποσέ αυγά, ζαμπόν πάνω σε αγγλικό μάφιν, σάλτσα βουτύρου και εστραγκόν,
σαλάτα από διάφορα πράσινα φύλλα, ντοματίνια και βινεγκρέτ μυρωδικών.

Eggs Royale [G] [E] [F] [D] [SU] [MU] — 13
Poached eggs, Norwegian smoked salmon on English muffin,
tarragon hollandaise, mix leaf salad, cherry tomatoes, and vinaigrette.
Ποσέ αυγά, Νορβηγικός καπνιστός σολομός πάνω σε αγγλικό μάφιν με σάλτσα βουτύρου
και εστραγκόν, σαλάτα από διάφορα πράσινα φύλλα, ντοματίνια, και βινεγκρέτ.

French Toast [G] [E] [D] — 11
Brioche bread in eggs-cream-vanilla-brandy mixture,
crème patisserie, forest fruit jam, and powdered sugar.
Ψωμί Μπριός σε μείγμα από αυγά-φρέσκια κρέμα-βανίλια-κονιάκ,
κρέμα πατισερί, μαρμελάδα από φρούτα του δάσους και ζάχαρη άχνη.

Truffled Croque Madame [G] [MO] [E] [D] [C] [SU] — 13
Oven baked brioche bread with Virginia ham, pecorino cheese,
truffle cream sauce, poached egg and basil oil.
Ψωμί μπριός στο φούρνο με ζαμπόν, τυρί πεκορίνο,
μπεσαμέλ τρούφας, αυγό ποσέ και λάδι βασιλικού.

Bacon and Egg Bagel [G] [E] [D] [S] — 12
American bagel with cheddar cheese, bacon, fried egg and French fries.
Αμερικάνικο μπέιγκελ με τυρί τσένταρ, μπέικον, τηγανητό αυγό και τηγανητές πατάτες.

Smoked Salmon Bagel [G] [E] [F] [MU] [D] [SU] — 13
American bagel, Norwegian smoked salmon, herb cream cheese,
avocado, mixed leaf salad, cherry tomatoes, and herb vinaigrette.
Αμερικάνικο μπέιγκελ, Νορβηγικός καπνιστός σολομός, τυρί κρέμα με βότανα,
αβοκάντο, σαλάτα από διάφορα πράσινα φύλλα, ντοματίνια και βινεγκρέτ μυρωδικών.

Bowls

Blueberry and Granola Yogurt [G] [D] [N] — 9
Blueberry yogurt, banana, apple, dark chocolate and granola.
Γιαούρτι με μύρτιλα, μπανάνα, μήλο, μαύρη σοκολάτα και γκρανόλα.

Chia Seed and Granola Yogurt [G] [N] [D] — 9
Sweet flavoured yogurt, Chia seeds, strawberries, banana, blueberries, and granola.
Γλυκό γιαούρτι, σπόροι Chia, φράουλες, μπανάνα, βατόμουρα και γκρανόλα.

burgers & sandwiches

Rich Flavored Beef Burger (250g) [G] [SE] [E] [D] [C] [S] [SU] — 16.5
Black Angus beef burger with caramelised onions, cheddar cheese, iceberg lettuce, tomato and smoky BBQ sauce in brioche bun. Served with fries.
Βοδινό μπιφτέκι με καραμελωμένα κρεμμύδια, τυρί τσένταρ, μαρούλι iceberg, ντομάτα και καπνιστή σάλτσα μπάρμπεκιου σε ψωμάκι μπριός. Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες.

Chicken Wrap [G] [F] [MU] [SU] [D] [E] — 13.5
Grilled chicken, lettuce, crispy bacon and whole grain
Caesar dressing, wrapped in tortilla. Served with fries.
Κοτόπουλο σχάρας, μαρούλι, τραγανό μπέικον και σάλτσα του Καίσαρα ολικής αλέσεως, τυλιγμένα σε τορτίγια. Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες.

Club Sandwich [G] [E] [MU] [D] [S] — 14
Classic club sandwich with grilled chicken, egg,
bacon, basil mayo, Iceberg lettuce and tomato. Served with fries.
Κλασικό κλαμπ σάντουιτς με κοτόπουλο στη σχάρα, αυγό, μπέικον, μαγιονέζα βασιλικού, μαρούλι Iceberg και ντομάτα. Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες.

Steak Sandwich [G] [D] [SU] [MU] [E] — 17
A classic Ribeye Steak sandwich topped with melted mature cheddar cheese, caramelized onions and sauteed mushrooms. Served with fries.
Κλασικό σάντουιτς με βοδινή σπαλομπριζόλα, λιωμένο τυρί τσένταρ, καραμελωμένα κρεμμύδια και μανιτάρια. Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες.

Mexican Chicken Wrap [G] [D] — 16
Chicken, colored bell peppers, onion, qarlic, paprika, cheese, chili,
tomato ragout, wrapped in tortilla. Served with French fries.
Κοτόπουλο, χρωματιστές πιπεριές, κρεμμύδι, σκόρδο, πάπρικα, chili, τυρί, σάλτσα ντομάτας, τυλιγμένα σε τορτίγια. Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες.

sweets

PANCAKES

Churro Pancakes with Salted Caramel Sauce [G] [N] [E] [D] — 9
A tower of churro pancakes, salted caramel,
cinnamon sugar, blueberries, and vanilla ice cream.
Πύργος από τηγανίτες churro, αλατισμένη καραμέλα,
ζάχαρη κανέλας, μύρτιλα και παγωτό βανίλιας.

White Bueno Chocolate Pancakes [G] [N] [E] [D] — 10
A combination of warm running white bueno chocolate and mixed
berry coulis on vanilla pancakes. Served with vanilla ice cream.
Συνδυασμός ζεστής λευκής σοκολάτας και bueno, σάλτσα από διάφορα μούρα
σε τηγανίτες βανίλιας σερβιρισμένο με παγωτό βανίλιας.

"Nutella" Chocolate Pancakes [G] [N] [E] [D] — 10
A tower of buttermilk pancakes filled with Nutella chocolate, strawberries,
banana, biscuits and hand-chopped hazelnuts. Served with vanilla ice cream.
Πύργος από τηγανίτες με σοκολάτα Νουτέλα, φράουλες, μπανάνα, μπισκότο,
φουντούκια ψιλοκομμένα. Σερβίρεται με παγωτό βανίλιας.

Biscoff Lotus [G] [E] [D] [N] — 11
Pancakes topped with Lotus spread and Biscoff Lotus cookies.
Served with vanilla ice cream.
Τηγανίτες με κρέμα Lotus και μπισκότα Biscoff Lotus.
Σερβίρεται με παγωτό βανίλιας.

DESSERTS

Vegan Chocolate Brownie [G] [N] — 9
Vegan brownie with dark chocolate and walnuts. Served with strawberry sorbet.
Vegan μπράουνι με μαύρη σοκολάτα και καρύδια. Σερβίρεται με σορμπέ φράουλας.

Tiramisu [G] [N] [E] [D] — 8
Tiramisu with fluffy mascarpone cream, savoiardi
biscuits soaked in aromatic espresso.
Τιραμισού με αφράτη κρέμα μασκαρπόνε, μπισκότα
σαβαγιάρ βουτηγμένα σε αρωματικό espresso.

Walnut Chocolate Brownie [G] [N] [E] [D] — 9
Topped with vanilla ice cream, salted caramel and walnuts.
Σερβίρεται με παγωτό βανίλιας, αλατισμένη καραμέλα και καρύδια.

Noma Cookie [G] [D] [E] — 10
A freshly baked cookie, served warm in a skillet with vanilla ice cream.
Φρεσκοψημένο μπισκότο, σερβιρισμένο ζεστό με παγωτό βανίλιας.

Volcano Pistachio [G] [D] [N] [P] — 7
Madagascar vanilla Gelato topped with pistachio cream and biscuits.
Gelato βανίλια Μαδαγασκάρης με επικάλυψη κρέμας φιστικιού και μπισκότο.

CROISSANTS

Nutella Croissant [G] [D] [N] [E] — 9.5
Croissant, vanilla ice cream, "Nutella" chocolate, strawberries and banana.
Κρουασάν με παγωτό βανίλιας, σοκολάτα Νουτέλα, φράουλες και μπανάνες.

Pistachio Croissant [G] [N] [D] [E] [P] — 9.5
Croissant filled with vanilla ice cream and topped
with pistachio cream and pistachio crush.
Κρουασάν με παγωτό βανίλιας, κρέμα από φιστίκια
και θρυμματισμένα φιστίκια Αιγίνης.

Crookie [G] [N] [D] [E] — 9.5
Combination of croissant and American cookie. Served with vanilla ice cream.
Συνδυασμός κρουασαν με αμερικανικό μπισκότο. Σερβίρεται με παγωτό βανίλια.

starters

Peruvian Sea Bass Ceviche [F] — 16
Fresh sea bass chunks served on sweet potato purée marinated with chili pepper, fresh coriander, basil and chili oil, fresh orange and lime juice.
Κομμάτια από φρέσκο λαβράκι μαριναρισμένα με λάδι από πιπεριά chili και βασιλικού, φρέσκο κόλιανδρο, πιπέρι, και φρέσκο χυμό πορτοκαλιού και λεμονιού. Σερβίρεται επάνω σε πουρέ γλυκοπατάτας.

Salmon Carpaccio [F] [SU] [D] [G] — 16
Fresh salmon slices with arugula, lemon juice, balsamic vinegar, chili oil and goji berries. Served with crackers.
Λεπτές φέτες φρέσκου σολομού, άγρια ρόκα, χυμό λεμονιού, βαλσάμικο ξύδι, λάδι από πιπεριά chili και μούρα goji. Σερβίρεται με κριτσίνια.

Thai Prawns [S] [SE] [SH] [SU] [G] — 14
Prawns, sesame oil, onion, colored bell peppers, soy sauce, white wine and sesame.
Γαρίδες, λάδι από σουσάμι, κρεμμύδι, χρωματιστές πιπεριές, σάλτσα από σόγια, άσπρο κρασί και σουσάμι.

Halloumi [D] [SU] — 10
Fried halloumi topped with palm tomato Commandaria Jam.
Τηγανιτό χαλούμι, σερβιρισμένο με μαρμελάδα από φοινικοτές ντομάτες και Κουμανδαρία.

Nachos Fries [G] [D] — 8
French fries served with melted cheddar cheese, bacon, guacamole, fresh onions and tomato cubes
Τηγανητές πατάτες, σερβιρισμένες με λιωμένο τυρί cheddar, μπέικον, γουακαμόλε, φρέσκα κρεμμύδια και κύβους ντομάτας.

Falafel [SE] — 10
Classic falafel served with beetroot hummus.
Κλασικά φαλάφελ σερβιρισμένα πάνω σε χούμους από παντζάρι.

BRUSCHETTA

Caprese [D] [N] [SU] [G] — 9,5
Bruschetta made with toasted sourdough bread, mozzarella, cherry tomatoes and basil paste.
Τραγανό προζυμένιο ψωμί με μοτσαρέλα, ντοματίνια και πάστα βασιλικού.

Garlic & Cheese [D] [G] — 8
Bruschetta made with toasted sourdough bread, garlic butter and melted cheese.
Τραγανό προζυμένιο ψωμί με σκορδοβούτυρο και λιωμένο τυρί.

Burrata Bruschetta [G] [D] [SU] — 9,5
Bruschetta made with toasted sourdough bread with extra virgin olive oil, cherry tomato, fresh basil and balsamic glaze.
Τραγανό προζυμένιο ψωμί με τυρί Μπουράτα, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, ντοματίνια, φρέσκο βασιλικό και γλάσο από βαλσάμικο

DIPS

Fava [SU] — 6,5
Fava Santorini's with caramelized onion and olive oil.
Φάβα Σαντορίνης με καραμελωμένα κρεμμύδια και ελαιόλαδο.

Beetroot Hummus [N][SE] — 6
With walnuts
Χούμους απο πατζάρι με καρύδια

Tzatziki [D] [SU] — 5

salads

Frutti di Mare Salad [SH] [MU] [F] [MO] [SU] — 18
Mixed leaf salad, prawns, mussels, smoked salmon,
octopus, quinoa, avocado, citrus vinaigrette.
Σαλάτα από διάφορα πράσινα φύλλα, γαρίδες, μύδια, καπνιστό σολομό,
χταπόδι, κινόα, αβοκάντο και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών.

Chicken Teriyaki Salad [E] [D] [S] [G] [SE] [SU] — 17
Mixed leaf salad, breaded chicken, leek, carrot,
cabbage, sesame, and teriyaki sauce.
Σαλάτα από διάφορα πράσινα φύλλα, παναρισμένο κοτόπουλο,
πράσο, καρότο, λάχανο, σουσάμι, teriyaki σως.

Burrata Salad [D] [SU] [N] [G] [P] — 16
Burrata cheese, wild rucola salad, cherry tomatoes, rusks with carob honey,
pistachio, apple cider vinegar, basil paste and oil, black pepper.
Τυρί μπουράτα πάνω σε φύλλα ρόκας, ντοματίνια, παξιμάδι από χαρουπόμελο,
φιστίκια αιγίνης, μυλόξιδο, πάστα και λάδι βασιλικού, μαύρο πιπέρι.

Caesar Salad [G] [E] [F] [MU] [D] [SU] — 15
Classic chicken Caesar salad with parmesan flakes, crispy bacon,
sourdough croutons, and whole grain Caesar sauce.
Κλασική σαλάτα του Καίσαρα με κοτόπουλο, νιφάδες παρμεζάνας,
μπέικον, κρουτόν με προζύμι και σάλτσα Καίσαρα ολικής αλέσεως.

Sesame Halloumi Salad [G] [D] [SE] [E] [N] [MU] [SU] — 16
Baby spinach, arugula, dried figs, goji berries, sunflower and pumpkin seeds,
fresh mango, and white grapes. Served with sesame-crusted halloumi,
raspberry vinaigrette and honey mustard dressing.
Σαλάτα από σπανάκι, ρόκα, αποξηραμένα σύκα, μούρα goji, ηλιόσπορο, κολοκυθόσπορο,
φρέσκο μάνγκο και άσπρο σταφύλι. Σερβίρεται με χαλούμι με κρούστα σουσαμιού,
σάλτσα βινεγκρέτ από σμέουρα και dressing από μουστάρδα και μέλι.

Manouri & Pomegranate [D] [N] [SU] — 14
Rucola salad topped with pomegranate, walnuts, torched
manouri cheese and dressed with raspberry vinaigrette.
Σαλάτα ρόκας με ρόδι, καρύδια, καψαλισμένο μανούρι
και σάλτσα βινεγκρέτ από σμέουρα.

sides

French Fries Πατάτες τηγανητές — 4
Jacket Potato [D] Πατάτα ψητή — 4
Sweet Potato Fries Τηγανητά στικς γλυκοπατάτας — 4
Grilled Vegetables [D] Διάφορα λαχανικά σχάρας — 4
Steamed Vegetables [D] Λαχανικά στον ατμό — 4
Tricolour Quinoa [SU] Τρίχρωμη Κινόα — 4
Wild Rice Άγριο Ρύζι — 4
Mixed Leaf Salad with cherry tomatoes [MU] [SU] Διάφορα φύλλα σαλάτας με ντοματίνια — 4
Roasted Sweet Potato ψητή γλυκοπατάτα — 4

main menu

SEAFOOD

Oh My Cod [F] [SU] [D] — 25
Grilled cod wrapped in carrot and zucchini, with smoked red pepper sauce. Served with swiss chard, zucchini and kolokasi.
Μπακαλιάρος τυλιγμένος με καρότο και κολοκύθι σε σάλτσα από καπνιστές κόκκινες πιπεριές. Σερβίρεται με σέσκουλο, κολοκύθι και κολοκάσι.

Creamy Mussels (1kg) [SH] [SU] [D] — 25
Black mussels cooked in fresh cream and white wine sauce with garlic, lemongrass and thyme.
Μαύρα μύδια μαγειρεμένα με σκόρδο, θυμάρι, λεμονόχορτο, φρέσκια κρέμα και άσπρο κρασί.

Thailand Curry Mussels (1kg) [SH] [SU] — 25
Black mussels cooked in curry sauce with fresh mango, pineapple and coconut cream.
Μαύρα μύδια μαγειρεμένα με φρέσκο μάγκο, ανανά, κάρυ και κρέμα καρύδας.

Salmon [F] [SU] — 24
Fresh salmon fillet, grilled and topped with mango relish and served with steamed vegetables and tricolor quinoa with sweet goji berries.
Φιλέτο φρέσκου σολομού στη σχάρα, με σάλτσα από μάγκο. Συνοδεύεται με λαχανικά στον ατμό και τρίχρωμη κινόα με γλυκά μούρα γκότζι.

Blackened Sea Bass Fillet [F] [SU] [D] — 22
Dredged in blackening spices and olive oil. Served with avocado citrus remoulade and quinoa with sweet goji berries and steamed vegetables.
Φιλέτο λαβράκι πασπαλισμένο με μείγμα αρωματικών και ελαιόλαδο. Σερβίρεται με πλούσια ρεμουλάδα από αβοκάντο και χυμό εσπεριδοειδών, με λαχανικά στον ατμό και κινόα με γλυκά μούρα γκότζι

Octopus [SU] [MO] — 26
Slow-cooked octopus marinated with Commandaria and Mediterranean herbs. Served with fava Santorinis, swiss chard, caramelized onions and lime olive oil dressing.
Σιγοψημένο χταπόδι μαριναρισμένο με κουμανταρία και μεσογειακά βότανα. Σερβίρεται με φάβα Σαντορίνης, σέσκουλο, καραμελωμένα κρεμμύδια και dressing από λάιμ και ελαιόλαδο.

PASTA & RISOTTO

Seafood Kritharotto [SU] [MO] [SH] [G] [D] [E] — 24
Orzo with prawns, mussels, calamari, basil, seafood stock and parmesan flakes.
Κριθαρότο με γαρίδες, μύδια, καλαμάρι, βασιλικό, ζωμό από θαλασσινά και νιφάδες παρμεζάνας.

Nero Di Mare [G] [E] [MO] [D] [SH] [SU] — 24
Black Linguine with cuttlefish ink, prawns, basil, white wine and shellfish bisque.
Μαύρα Λιγκουίνι από μελάνι σουπιάς, με γαρίδες, βασιλικό, λευκό κρασί και ζωμό από οστρακοειδή.

Risotto Funghi [D] [SU] — 18
Wild mushrooms risotto topped with parmesan flakes, rucola and balsamic glaze.
Ριζότο με άγρια μανιτάρια σερβιρισμένο με νιφάδες παρμεζάνας, ρόκα και γλάσο από βαλσάμικο.

Risotto Piemontese [D] [SU] — 18
Risotto with Chicken, asparagus, mushrooms and pesto
Ριζότο με κοτόπουλο, μανιτάρια, σπαράγγια και πέστο

main menu

Salmon Tagliatelle [G] [SU] [F] [D] [E] — 22
Tagliatelle with fresh salmon chunks in cream sauce,
scallions and Parmesan flakes.
Μακαρονάδα από ταλιατέλες και φρέσκο σολομό,
κρεμώδες σως, φρέσκο κρεμμυδάκι και παρμεζάνα.

Vegan Pasta [G] [SU] — 16
Vegan pasta tagliatelle with vegetables and fresh tomato sauce.
Vegan ταλιατέλες με διάφορα λαχανικά και σως από φρέσκες τομάτες.

Spinach and Ricotta Ravioli [G] [SU] [D] [E] — 18
Ravioli stuffed with ricotta cheese and spinach,
sun-dried tomatoes, cook in cream sauce.
Ραβιόλι γεμιστό με τυρί ρικότα και σπανάκι, παρμεζάνα,
λιαστές ντομάτες, σε κρεμώδες σως.

ON THE GRILL

T-Rex Pork Chop (750gr) [SU] [D] — 20
Double cut pork chop slow-cooked and finished on the grill. Marinated with mix of parsley,
cilantro, garlic, oregano herbs, smoked BBQ sauce and caramelised onions.
Comes with roasted sweet potato and mixed green salad with cherry tomatoes.
Διπλή μπριζόλα, μαριναρισμένη με μείγμα βοτάνων μαϊντανού, κόλιαντρου, σκόρδου και ρίγανης,
σιγοψημένη και τελειωμένη στη σχάρα, με καπνιστή σάλτσα μπάρμπεκιου και καραμελωμένα
κρεμμύδια. Σερβίρεται με ψητή γλυκοπατάτα και σαλάτα με πράσινα φύλλα και ντοματίνια.

Tagliata (250gr) [SU] [D] — 29
Beef Rib-eye served on a bed of rucola dressed with herb olive oil, parmesan flakes,
balsamic glaze and cherry tomatoes. Served with french fries.
Βοδινή σπαλομπριζόλα στη σχάρα. Σερβίρεται πάνω σε φύλλα ρόκας με ελαιόλαδο από βότανα,
νιφάδες παρμεζάνας, βαλσάμικο γλάσο και ντοματίνια. Σερβίρονται με πατάτες τηγανητές

Cowboy Rib-eye Steak (400gr) [D] — 46
Argentinian grain fed Rib-eye Steak marinated in cowboy spices.
Served with grilled vegetables and jacket potato and herb butter.
Βοδινή σπαλομπριζόλα Αργεντινής μαριναρισμένη με φρέσκα μυρωδικά cowboy.
Σερβίρονται με λαχανικά σχάρας και ψητή πατάτα και βούτυρο με διάφορα βότανα.

Chicken Supreme [C] [SU] — 18
Chicken fillet drizzled with chimichurri sauce.
Served with grilled cauliflower and beetroot curry puree.
Κοτόπουλο φιλέτο σκεπασμένο με σάλτσα τσιμιτσούρι.
Σερβίρεται με κουνουπίδι στη σχάρα και πουρέ από κάρυ παντζαριού.

Tropical Chicken Curry [SU] — 18
Chicken breast cooked in curry sauce with fresh mango, pineapple,
and coconut cream. Served with wild rice and cauliflower purée.
Φιλέτο κοτόπουλο μαγειρεμένο σε σως κάρυ, φρέσκο μάνγκο,
ανανά και κρέμα καρύδας. Σερβίρεται με άγριο ρύζι και πουρέ κουνουπίδι.

Vegan Cauliflower Steak [S] [SU] — 15
Grilled cauliflower steak seasoned and dressed with extra virgin olive oil,
served on beetroot curry puree, chimichurri sauce and roasted tofu.
Steaks κουνουπιδιού με μπαχαρικά και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο.
Σερβίρεται με πουρέ από κάρυ παντζαριού, σάλτσα τσιμιτσούρι και ψητό τόφου

main menu

PLATTER FOR TWO

International Cheese & Charcuteries [G] [SE] [N] [D] [C] [S] [MU] [E] — 20
Selection of international cheeses and charcuteries. Served with jam and crackers.
Επιλογές από διάφορα τυριά και αλλαντικά. Σερβίρονται με μαρμελάδα και κριτσίνια.

Fruit Platter Seasonal Fruit / Φρούτα εποχής — 15

KIDS

Mini Beef Cheeseburger served with french fries [G] [D] — 8
Μπιφτέκι βοδινό με τυρί σε ψωμάκι μπριός, σερβιρισμένο με τηγανητές πατάτες.

Chicken Nuggets served with french fries [G] [E] [MU] — 8
Παναρισμένα κομμάτια κοτόπουλου σερβιρισμένα με τηγανητές πατάτες.

Mini Pizza Margarita [G] [D] — 8
Πίτσα με σπιτική σάλτσα ντομάτας και τυρί μοτσαρέλα.

Creamy Penne Pasta [G] [D] [E] — 8
Πένες με κρεμώδη σάλτσα.