



Appetizers

Soup of the day.....	10€
Goat cheese with red forest fruits	11€
Roasted goat cheese with mixed red fruits sweet sauce	
Mushrooms sautéed	10€
Two kinds of mushrooms sautéed with fresh lemon sauce, fresh tomato and oregano	
Bruschetta	10€
Bruschetta with fresh tomatoes, basil baby arugula and mozzarella garnish with slices of prosciutto	
Ragu cones	13€
Crispy cones stuffed with slow cooked beef ragu with vegetables and yogurt dressing	

Salads

Greek Salad	12€
Cherry tomatoes from Thasos island with Greek Feta croutons and capers from Andros with fresh extra virgin olive oil and thyme.	
Salmon salad	15€
Mixed green salad with smoked salmon, cucumber rosettes, avocado mousse, sesame and soy vinaigrette	
Caprese salad	13€
Buffalo mozzarella, multi colored cherry tomatoes, fresh arugula, basil pesto, roasted almond fillet and toasted bread sticks	

Main courses

Salmon pasta.....	20€
Linguine with salmon, fresh dill, leek and lemon foam air	
Penne with chicken	18€
Breast chicken sautéed with sweet Samos wine, colorful peppers, fresh mushrooms and basil	
Artichoke risotto.....	18€
Creamy risotto with hearts of artichoke, turmeric, zucchini and wild asparagus	
Panzerotti with mushrooms	17€
Pasta stuffed with wild mushrooms accompanied by creamy blue cheese sauce	
Terrace Burger	18€
Juicy ground beef burger (250gr.) with tomato, onion, fried egg, crispy bacon, cheddar cheese with BBQ sauce and fresh fried potatoes	
Sea Bass Fricassee.....	25€
Sea bass fillet sautéed served with baby spinach, lemon and fresh dill	
Stuffed chicken breast.....	19€
Stuffed chicken roll with spicy gruyere accompanied by homemade Peruvian potato gnocchi and sweet red wine sauce	
Pork fillet	20€
Pork fillet sautéed with aged marsala wine sauce served with raisins and mashed sweet red potatoes	
Tagliata with baby potatoes	29€
Beef tagliata with baby potatoes garnish with rocca leaves and homemade BBQ sauce.	

* Wholegrain pasta available * Gluten free pasta available (+2,00€)



Ορεκτικά

Σούπα ημέρας	10€
Κατσικίσιο τυρί με φρούτα του δάσους	11€
Ζεστό κατσικίσιο τυρί με γλυκιά σάλτσα από φρούτα του δάσους	
Μανιτάρια σοτέ	10€
Μανιτάρια πλευρώτους και portobello σοταρισμένα, σβησμένα με λεμόνι, ντομάτα και φρέσκια ρίγανη	
Μπρουσκέτα	10€
Συνδυασμός από φρέσκια ντομάτα, μοτσαρέλα και φύλλα βασιλικού πάνω σε φρυγανισμένο ψωμί με λεπτές φέτες από προσούτο και άγρια ρόκα	
Πιτάκια ραγού	13€
Τυλιχτά πιτάκια με πλούσια γέμιση από σιγοβρασμένο μοσχάρι ραγού και δροσερή σως από γιαούρτι	

Σαλάτες

Ελληνική Σαλάτα	12€
Χωριάτικη σαλάτα με ντοματίνια Θάσου, κρουτόν φέτας, κάρπαρη Άνδρου, ελαιόλαδο και φρέσκια ρίγανη	
Σαλάτα σολομού	15€
πανδαισία σαλατικών με καπνιστό σολομό, ροζέτες αγγουριού, μους από αβοκάντο, σουσάμι και βινεγκρέτ σόγιας	
Σαλάτα Καπρέζε	13€
με βουβαλίσια μοτσαρέλα, πολύχρωμα ντοματίνια, φρέσκια ρόκα, πέστο βασιλικού, καβουρδισμένο αμύγδαλο φιλέ και φρυγανισμένα στίκς ψωμιού	

Κυρίως πιάτα

Λιγκουίни με σολομό	20€
Λιγκουίни με καπνιστό σολομό, φρέσκο άνιθο και πράσο με ζύσμα από lime και αφρό λεμονιού	
Πέννες με κοτόπουλο	18€
Κοτόπουλο σοτέ με άρωμα γλυκού κρασιού Santos, πολύχρωμες πιπεριές, φρέσκα μανιτάρια και βασιλικό	
Ριζότο Αγκινάρας	18€
Κρεμώδες ριζότο με καρδιές αγκινάρας, κουρκουμά, κολοκυθάκι και άγρια σπαράγγια	
Παντσερότι με μανιτάρια	17€
Ζυμαρικά με γέμιση από άγρια μανιτάρια συνοδευόμενα από κρεμώδες σάλτσα blue cheese	
Terrace Burger	18€
Ζουμερό μοσχαρίσιο μπιφτέκι (250γρ.) με ντομάτα, κρεμμύδι, αυγό, τραγανό μπέικον, cheddar τυρί με BBQ σως και πατάτες	
Λαβράκι φρικασέ	25€
Λαβράκι σωτέ συνοδευόμενο από σπανάκι baby με λεμόνι και φρέσκο άνιθο	
Μπαλοτίνα κοτόπουλου	19€
Γεμιστό ρολό κοτόπουλο με πικάντικη γραβιέρα συνοδευόμενο από σπιτικά νιόκι περουβιανής πατάτας και σάλτσα από γλυκό κόκκινο κρασί	
Χοιρινό μενταγιόν	20€
Χοιρινό φιλέτο με σάλτσα από παλαιωμένο κρασί μαρσάλα και σταφίδες συνοδευόμενο από πουρέ κόκκινης γλυκοπατάτας	
Ταλιάτα με baby πατάτες	29€
Ταλιάτα μόσχου με πατάτες baby σε βάση από άγρια ρόκα και χειροποίητη BBQ σως	

* διατίθενται ζυμαρικά ολικής άλεσης * χωρίς γλουτένη (+2,00€)