

Alkupalat

Valkosipulileipä (V, GFO)

Bruschetta 2 kpl.

paahdettua leipää (V, GFO, DFO)

kirsikkatomaattien, mozzarellajuuston
ja basilikapeston kanssa sekä avokadokerman
ja kausisalaatin kanssa

Saganaki juusto

paistettua juustoa

Halloumi kadaifi (V)

rapea halloumi-juusto karviaismarjakastikkeella

Caprese (V, GF)

tomaattia, mozzarellaa, basilikapestoa ja balsamicoa

Naudan carpaccio (GFO)

Selleriremoulade rucolalla, parmesanihiutaleilla
ja kotitekoisella keksillä

Uunissa paistettu tuoreita

viikunoita käärittynä Parman prosciuttoon (GF)

Gorgonzola-kastikkeella, basilikalla
ja mausteöljyllä (kausiluonteinen)

Parman prosciutto

mangolla ja melonilla (GF, DF)

Parmesanjuustolla, minttulla ja miedolla chilikastikkeella

Paistetut katkaravut (V, GF, DFO)

Valkosipulilla, makealla paprikalla,
katkarapubiskillä ja sitruunakermalla

Tonnikala tartaari (GF)

Kevätsipulin, kapriksen, avokadon, tillin,
soijan ja limetin mehun kanssa

Tuoreet höyrytetyt simpukat (GF, DF)
Fenkolilla, purjolla, kirsikkatomailla
ja valkosipulilla, katkarapubisquella ja ouzolla

Dipit

Guacamole (V, GF, DF)
avokadosose, jossa on limetin mehua, sipulia ja korianteria
kurkku- ja porkkanatikkujen ja nachojen kanssa

Tzatziki (V, GF)
Kreikkalainen jogurtti, kurkku, valkosipuli ja oliiviöljy

Keitot

Päivän keitto (kysy tarjoilijalta)

Salaatit (suositus 2 hengelle)

Kreikkalainen salaatti (V, GF)
tomaattia, kurkkua, sipulia, paprikaa, Kalamata-oliiveja, Throubi-oliiveja, fetajuustoa, maustettuna oliiviöljyä
ja oreganolla

Salaatti savustettua apakia (VO, GF, DFO)
vihreä salaatti savustettua apakia (kreetalaista savuporsasta), pinjansiemeniä, päärynää, kuivattua
valkojuustoa ja hunajakastiketta

Salaatti manouri
(pehmeä, valkojuusto) (V, GF, DFO)
kauden vihreä salaatti, kirsikkatomaattia,
saksanpähkinää, kuivaa viikunaa
ja petimezi-kastiketta (rypälekastike)

Kvinoa katkaravuilla (V, GF, DF)
punapippuria, kirsikkatomaatteja, avokadoa, inkiväärivinegretteä, paikallisia yrttejä ja valkosipulikatkarapuja

Pasta

Gluteeniton vaihtoehto (2 € lisämaksu)

Rigatoni kanafileellä (GFO)

fetakermaa, pinaattia, apakia (kreetalaista savustettua porsaanlihaa) ja yrttejä

Rigatoni katkarapuja kanssa* (V, GFO)

pinaatin, basilikapeston, chilin, paahdetun valkosipulin

ja parmesaanin kanssa

Porcini linguine (GFO)

ohuita siivuja vasikanfilettä runsaassa porcini-sienikastikkeessa

Spagetti a la carbonara (GFO, DFO)

savustettua pekonia, kananmunaa ja parmesaania

Tuoreet Kalat

Meribassin filee (GF, DF)

kasvis- ja perunasalaattia,

maustettua öljyä, limettä ja tilliä

Norjalainen lohifilee

rapealla kuorella (DFO)

sellerikerman päällä, mustalinssisalaattia, katkarapuja

ja appelsiinitimjamia

Kreikkalaista

Kotiruokaa

Stifado (GF, DFO)

muhennos parhaista vasikanlihapaloista, jotka on keitetty täyteläisessä punaisessa kastikkeessa sipulin ja viinin kanssa
tarjoillaan perunamuusin ja vihannesten kanssa

Mousaka Mousaka

kotitekoinen perinteiseen tyyliin valmistettu mousaka, uunissa paistettuja perunaviipaleita, munakoisoa ja kesäkurpitsaa, jauhelihaa, juustoa ja béchamel-kastiketta

Porsaan souvlaki (GF, DFO)

porsaanvartaat fetakastikkeella
tarjoillaan vihannesten ja paistettujen perunoiden kanssa

Varrastettu lammas (luuton) (GF, DF)

mureita lampaanpaloja kauden vihannesten kera
hitaasti kypsennetty uunissa

Äidin vasikanliha

Ohuita naudan sisäfilepaloja sienikastikkeella
tarjoillaan perunamuusin ja vihannesten kanssa

Täytetty kana (GF)

aurinkokuivattuja tomaatteja, savustettua juustoa ja paikallisia mausteita
tarjoillaan vihannesten, perunamuusin ja punapaprikakastikkeen kanssa

Haudutettu lampaan* varsi (GF, DFO)

hitaasti kypsennetty lampaanvarsi uunissa
haudutettua viinissä, timjamissa ja valkosipulissa
tarjoillaan perunamuusin ja kauden vihannesten kanssa

Porsaanfilee minioni (GF)

pieniä paloja porsaan fileestä Diana-kastikkeella
(kermainen sienikastike)
tarjoillaan perunamuusin ja vihannesten kera

Pihvit

Spareribs BBQ-kastikkeella (DFO)

hitaasti kypsennetty kotitekoisessa grillikastikkeessa

tarjoillaan paistettujen perunoiden ja vihannesten kanssa

Uruguayn Rib Eye -jyvällä ruokittu

Black Angus (GF, DFO)

Maitre d'hotel voin kanssa

tarjoillaan paahdettujen vihannesten,
sellerisoseen ja uusien perunoiden kanssa

Naudan Sisäfilee

250 gr.

Erittäin mehukas, pehmeä ja murea, vähärasvainen liha n. 35 %. Suositeltava paistoaste on medium, säilyttääkseen mehun ja antaakseen hienoimman maun. Kaikki naudanfileet tarjoillaan sesongin vihannesten ja perunoiden kanssa.

Chateaubriand kahdelle (DFO)

tarjoillaan erilaisten paahdettujen vihannesten, maissin, uuniperunoiden ja bearnaise ja pippurikastikkeen kanssa

Naudan filee ilman kastiketta (GF)

Naudan filee marinoitu (DFO)

viinikastikkeen kanssa

Naudan filee black and white (DFO)

bearnaise- ja pippurikastikkeiden kanssa

Naudan filee Diana (GF)

Kastikkeessa sieniä, sipulia, valkosipulia, viiniä,
worcestershire-kastiketta, sinappia, konjakkia ja kermaa

Naudan pippuripihvi (DFO)

pippurikastikkeen kera jossa täyspippurijyviä

Naudanfilee béarnaise (GF)