

## Νηστίσιμο Μενού /Lenten Menu

### Ορεκτικά /Starters

Μους ταραμά με τηγανητό κρεμμύδι και λάδι μυρωδικών  
Tarama mousse with crispy fried onion and herb infused oil 6,50€

Ψητό χταπόδι με φάβα και ντοματίνια κονφί  
Grilled octopus with yellow split pea purée and confit cherry tomatoes 23,00€

Σιγομαγειρεμένοι γίγαντες στο φούρνο  
Slow baked giant beans in tomato sauce 8,00€

Μανιτάρια σωτέ με οξύμελι και μυρωδικά  
Sautéed mushrooms with sweet sour honey vinegar and herbs 10,50€

### Σαλάτες /Salads

Ελληνική με παξιμάδι χαρουπιού και οξύμελι  
Greek salad with carob rusks and honey vinegar dressing 12,00€

Μυστράς με τσιπς πορτοκαλιού κουκουνάρι σταφίδες και πετιμέζι  
Mystras salad with orange chips pine nuts raisins and grape molasses 11,00€

Πανδαισία με παστέλι ξηρών καρπών ντοματίνια αβοκάντο και ντρέσινγκ μηλόξυδο  
Pandaesia salad with nut pasteli cherry tomatoes avocado and apple cider dressing 13,50€

### Κυρίως Πιάτο /Main Courses

Γαρίδες ψητές με κρέμα σελινόριζας κουρκουμά κουνουπίδι και σπαράγγια  
Grilled prawns with celeriac cream turmeric cauliflower and asparagus 25,00€

Σουπιές φρικασέ με χόρτα εποχής και μυρωδικά  
Cuttlefish fricassee with seasonal greens and herbs 24,00€

Καλαμάρι ψητό με ελληνική βινεγκρέτ σταμναγκάθι και ψητές πατάτες  
Grilled squid with Greek vinaigrette wild greens and roasted potatoes 26,00€

Ραγού θαλασσινών με αγριόρυζο και λαχανικά  
Seafood ragout with wild rice and vegetables 27,00€

Γαριδομακαρονάδα  
Shrimp pasta 25,00€

## Επιδόρπια / Desserts

Μπακλαβάς  
Baklava 6,50€

Σοκολατόπιτα  
Chocolate pie 6,00€

