

NEW TASTE

Πλατώ με σπιτικά οργανικά αρτοσκευάσματα
έξτρα παρθένο ελαιόλαδο & άνθος αλατιού Μεσολογγίου
Homemade organic artisanal bread platter
extra virgin olive oil & 'fleur de sel' from Messolonghi

APPETIZERS

Κρύα σούπα Gazpacho €11
μοσχολέμονο, σχοινόπρασο & πιπέρι Espelette
Gazpacho
tomato varieties, basil oil, micro herbs

Carpaccio σολομού €17
μοσχολέμονο, σχοινόπρασο & πιπέρι Espelette
Salmon carpaccio
lime, chives & piment d'Espelette

Ταρτάρ «σουτζουκάκια» €19
μοσχαρίσιο φιλέτο, ανατολίτικα μπαχαρικά,
confit ντομάτας & chips πατάτας
Beef fillet tartare 'soutzoukakia'
middle eastern spices, tomato confit & potato chips

Φρέσκο χταπόδι «Σπετσιώτα» €20
βελούδινη κρέμα πατάτας με μάραθο & σάλτσα Σπετσιώτα
Fresh Octopus a la Spetsiota
potato cream with fennel & Spetsiota sauce

Τριλογία από ελληνικά ντιπ €10
λευκός ταραμάς, καπνιστή μελιτζάνα & φάβα
Greek dips trilogy
white tarama, smoked aubergine & fava beans purée

Σπιτικά πιτάκια €9
λάδι τρούφας & μαύρο αλάτι Χαβάνας
Homemade pita bread
truffle oil & Hawaiian black sea salt

SALADS

Classic Caesar salad €13
τρυφερές καρδιές μαρουλιού με Caesar dressing
romaine hearts topped with Caesar dressing

Chicken Caesar salad €15
τρυφερές καρδιές μαρουλιού με κοτόπουλο & Caesar dressing
romaine hearts & chicken topped with Caesar dressing

Σαλάτα με άγρια ρόκα & παντζάρι BBQ €15
παντζάρι ψημένο στο BBQ, ξύγαλο Σπείας &
vinaigrette μαύρης τρούφας
Salad with wild rocket & red beets BBQ
barbequed red beets, soft creamy cheese from Sitia
& black truffle vinaigrette

Μεσογειακή σαλάτα €13
τοματίνια, γλιστρίδα, παξιμάδια, ξίδι βαλσάμικο
& ξινομυζήθρα Κρήτης
Mediterranean salad
cherry tomatoes, purslane, rusks, balsamic vinegar
& Cretan sour cheese

Πατατοσαλάτα €13
παστράμι, αντζούγια, αγγουράκι τουρσί, πιπεριά
Φλωρίνης & μπλόξιδο
Potato salad
pastrami, anchovies, pickled cucumber, Florina peppers
& apple cider vinegar

PASTA & RICE

Σπαγγέτι ντομάτα €14
κατσικίσιο τυρί
Spaghetti al pomodoro
goat cream cheese

Ριζότο με σαφράν & γαρίδες €17
γαρίδες Αμβρακικού ημίπαστες & γάλα καρύδας
Saffron & shrimp risotto
semi salt-cured shrimps from Amvrakikos gulf & coconut milk

Linguini με φρέσκο καλαμάρι €16
αυγοτάραχο Μεσολογγίου, λεμόνι & πούδρα από ελιές Καλαμών
Linguini with fresh squid
bottarga from Messolonghi, lemon & Kalamon olives powder

SIGNATURE DISHES

Ψωμάκια ατμού με γαρίδα panko
relish καυτερής πιπεριάς με γλυκάνισο & κόλιανδρο
Panko shrimp steamed buns
hot pepper relish with anise & coriander
€10

Κριθαρότο
σιγοψημένο χοιρινό, λιαστή ντομάτα, φέτα & λεμόνι
Kritharoto
slow cooked pork, sun dried tomatoes, feta cheese & lemon
€16

"NEW Taste" burger
American Angus, λιωμένο τυρί comté & μαγιονέζα καπνιστής πάπρικας
American Angus, comté cheese & smoked paprika mayonnaise
€22

ENTREES

Σουβλάκι κοτόπουλο σχάρας €21
μαριναρισμένο με γιαούρτι & εσπεριδοειδή, σπαράγγια & μυρωδικά
Grilled chicken skewer
marinated with yoghurt & citrus fruit, asparagus & herbs

Φρέσκος μπακαλιάρος σωτέ €26
brandade μπακαλιάρου & σάλτσα μάραθου με λεμόνι
Fresh cod sautéed
cod brandade & fennel sauce with lemon

Φιλέτο φρέσκου σολομού στη σχάρα €27
λευκή κινόα, λαχανικά & λεμόνι
Grilled fresh salmon
white quinoa, vegetables & lemon

Αρνίσιο kebab €29
pesto λιαστής ντομάτας & αέρινη béchamel
Lamb kebab
sun-dried tomato pesto & béchamel sauce

Black Angus rib eye σωτέ €37
κρέμα πολέντας, καραμελωμένα eschalots & ραγού μανιταριών
Black Angus rib eye sautéed
polenta cream, caramelized eschalots & mushroom ragout

Μοσχαρίσια κοπή ημέρας
παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο για την επιλογή ημέρας
συνοδεύεται με ψητά λαχανικά ή πατάτες τηγανητές
Beef cuts
please ask the waiter for our daily suggestion
served with grilled vegetables or french fries

Παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο για τις vegetarian ή vegan προτάσεις.
Please ask the waiter for the vegetarian or vegan suggestions.

Αν είστε αλλεργικός ή έχετε δυσανεξία σε κάποιο συστατικό των τροφίμων, παρακαλώ ενημερώστε μας
If you are allergic or have an intolerance to a food ingredient, please let us know

Το λάδι που χρησιμοποιείται για τις σαλάτες είναι ελαιόλαδο και για το τηγάνισμα ηλιέλαιο. Η φέτα που χρησιμοποιείται είναι Καλαβρύτων.
The oil used for salads and food preparation is olive oil and for frying is sunflower oil. Feta cheese used is Kalavriton.

Executive Chef: Μπάμπης Κουντούρης | Babis Kountouris
Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.
Prices are inclusive of all legal taxes.
Αγορανομικός υπεύθυνος: Δημήτρης Βαλυράκης
Police Responsible: Dimitris Valyrakis

Ο Καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο) | Consumer is not obliged to pay if the notice of the payment has not been received (receipt-invoice)

GR Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε θήκη δίπλα στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. | **GB** The shop is obliged to have printed documents, in a safe case by the exit, for the purpose of registering any complaints. | **F** Le magasin doit disposer des bulletins imprimés, dans une case speciale a cote de la sortie, pour la formulation de toute plainte. | **D** Das Lokal ist verpflichtet Formulare in einem gesonderten Fach am Ausgang zur Verfügung zu stellen, um gegenbenfalls Beschwerden anzugeben.