

# NEW TASTE

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

€4

## APPETIZERS

Βελουτέ γλυκιάς κολοκύθας  
γιαούρτι & τραγανό φασκόμυλο  
Pumpkin velouté  
yoghurt & crispy sage

€10

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

€17

Λαχανοντολμάς  
γεμιστός με πλιγούρι, μύδια & βελουτέ οστρακοειδών  
Cabbage roll  
stuffed with bulgur, mussels & shellfish velouté

€18

Φρέσκο μπαρμπούνη σχάρας «μπουρδέτο»  
πατάτα ραγού, πουρές μαύρου σκόρδου & σάλτσα «μπουρδέτο»  
Grilled fresh red mullet 'bourdeto'  
potato ragout, black garlic purée & 'bourdeto' sauce

€22

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

€10

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

€9

## SALADS

Classic Caesar salad  
τριφερές καρδιές μαρουλιού με Caesar dressing  
romaine hearts topped with Caesar dressing

€13

Chicken Caesar salad  
τριφερές καρδιές μαρουλιού με κοτόπουλο & Caesar dressing  
romaine hearts & chicken topped with Caesar dressing

€15

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

€15

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

€13

Σαλάτα Kale  
ραντίσιο, κομπόστα πράσινου μήλου,  
τραγανά ρεβίθια, vinaigrette μουστάρδας με κουρκουμά  
Kale Salad  
radicchio, green apple compote, crispy roasted chickpeas,  
mustard vinaigrette with turmeric

€14

Παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο για τις vegetarian & vegan προτάσεις του μενού.  
Please ask your waiter of the menu's vegetarian & vegan options.

## PASTA & RICE

Σπαγγέτι ντομάτα  
κατσικίσιο τυρί  
Spaghetti al pomodoro  
goat cream cheese

€14

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

€17

Ριγκατόνι μεμανιτάρια μορχέλες & σπαράγγια  
λάδι καρυδιού & λεμόνι  
Rigatoni with morel mushrooms & asparagus  
walnut oil & lemon

€16

## SIGNATURE DISHES

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

€19

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

Μπαλοτίνα κοτόπουλου 'saltimbocca'  
γεμιστή μεμανιτάρια, προσούτο, πουρές ψητής  
σελινόριζας & σάλτσα από παλαιωμένο ξίδι βαλσάμικο  
Chicken ballotine 'saltimbocca'  
stuffed with mushrooms, prosciutto, celery root purée  
& sauce from aged balsamic vinegar

€21

Πελαγίσιο λαυράκι σχάρας  
χόρτα εποχής & σάλτσα μαριναρισμένης ντομάτας με μυρωδικά  
Grilled sea bass  
seasonal greens & marinated tomato sauce with herbs

€26

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

€27

Αρνίσιο κότσι μπρεζέ  
τραχανάς, στακοβούτυρο & σάλτσα αρνιού με δεντρολίβανο  
Braised lamb shank  
trahana, staka butter from Crete & lamb sauce with rosemary

€29

Black Angus rib eye σοτέ  
κρέμα πολέντας, καραμελωμένα eschalots & ραγούμανιταριών  
Black Angus rib eye sautéed  
polenta cream, caramelized eschalots & mushroom ragout

€37

Μοσχαρίσια κοπή ημέρας  
Παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο για την επιλογή ημέρας  
συνοδεύεται με ψητά λαχανικά ή πατάτες τηγανητές  
Beef cuts  
please ask your waiter for today's selection  
served with grilled vegetables or french fries

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.