

TRA DUE

SEASONAL GREEK MENU

A LA CARTE MENU

ΨΩΜΙ & ΑΛΟΙΦΕΣ | BREAD & DIPS

Φοκάτσια Focaccia	€6
Ελαιόλαδο, ελιές, ταραμάς Olive oil, olives, taramas	
Προζυμένιο Ψωμί Sourdough Bread	€6
Ελαιόλαδο, ελιές, ταραμάς Olive oil, olives, taramas	
Τυροκαυτερή Tirokafteri	€12
Πικάντικη φέτα, ελληνικό γιαούρτι, ντομάτα Spicy feta, Greek yoghurt, tomato	
Φάβα Σαντορίνης Santorini Fava	€12
Φάβα, κάπαρη, κρεμμύδι Yellow split pea, capers, onion	
Ταραμοσαλάτα Taramasalata	€12
Καπνιστός ταραμάς, αυγά ψαριού, λάδι άνηθου Smoked cod roe, dill oil	
Τζατζίκι Tzatziki	€12
Γιαούρτι, σκόρδο, μυρωδικά Cucumber, Greek yogurt, garlic, herbs	

ΣΑΛΑΤΕΣ & ΟΡΕΚΤΙΚΑ | SALADS & STARTERS

Χωριάτικη σαλάτα Greek Salad	€16
Φέτα, ρίγανη, τομάτα, μους φέτας <i>Feta, oregano, tomatoes, feta mousse</i>	
Ψητά παντζάρια Roasted Beetroots Salad	€16
Κόκκινα φρούτα, φέτα, αμύγδαλα <i>Red fruits, feta, almonds</i>	
Χταπόδι σχάρας Grilled Octopus	€24
Φάβα, κάπαρη, κρεμμύδι, χόρτα <i>Yellow split pea, capers, onion, wild greens</i>	
Τυρόπιτα Tyropita	€18
Φέτα, τσίλι, ντομάτες, γιαούρτι <i>Feta, chilli, tomatoes, yoghurt</i>	
Γαρίδες σαγανάκι Prawns Saganaki	€28
Φέτα, τσίλι, σάλτσα ντομάτας <i>Feta, chilli, tomato sauce</i>	
Νιγκίρι ελληνικού στιλ Greek Style Nigiri	€22
Φρέσκος τόνος, ρύζι sushi, ξηροί καρποί, ντομάτα <i>Fresh tuna, sushi rice, nuts, tomato</i>	
Σεβίτσε ψαριού ημέρας Ceviche Fish of the Day	€24
ρίταμος <i>Citrus, chilli, potato chips, sea fennel</i>	
Λαχανοντολμάς Stuffed dolmas	€22
Ψάρι, μυρωδικά, αφρός αυγολέμονο <i>Fish, herbs, Greek egg-lemon foam</i>	

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN PLATES

Στήθος κοτόπουλου Chicken Breast	€34
Καρότα, γιαούρτι, gravy, λάδι μυρωδικών <i>Carrots, yoghurt, gravy, herb oil</i>	
Πρασοσέλινο Prasoselino	€38
Πανσέτα, πράσα, αυγολέμονο, πατάτα <i>Pork belly, leeks, egg-lemon sauce, potato</i>	
Μουσακάς Moussaka	€34
Γnocchi, μοσχαρίσιο στιφάδο, μελιτζάνα, αφρός μπεσαμέλ <i>Gnocchi, beef stew, aubergine, bechamel foam</i>	
Παπαρδέλες με κοκκινιστό Pappardelle Kokkinisto	€32
Μοσχαρίσιο στιφάδο, ντομάτα, γραβιέρα <i>Beef stew, tomato, Graviera</i>	
Tagliolini γαρίδας Shrimp Tagliolini	€34
Ψητές γαρίδες, bisque, μυρωδικά, φέτα <i>Grilled shrimps, bisque, herbs, feta</i>	
Κριθαρότο με λαβράκι Sea Bass Orzo	€34
Κριθαράκι, ντομάτα, βασιλικός, κολοκύθι <i>Orzo pasta, tomato, basil, courgette</i>	

ΠΙΑΤΑ ΓΙΑ ΜΟΙΡΑΣΜΑ | SHARING MAINS

Μοσχαρίσιο T-Bone σχάρας | Grilled Beef T-Bone

€75

Jus gras, πατάτα, χόρτα

Jus gras, potato, wild greens

Λαβράκι Κεφαλονιάς | Kefalonian Sea Bass

€90

Χόρτα, ελαιόλαδο, λεμόνι

Wild greens, olive oil, lemon

Παϊδάκια αρνιού σχάρας | Grilled Lamb Chops

€95

Πατάτα, σάλτσα αρνιού, χόρτα

Potato, lamb gravy, wild greens

Γαρίδες γιουβέτσι / Shrimp Giouvetsi

€70

Κριθαράκι, ντομάτα, βασιλικός, κολοκύθι

Orzo pasta, tomato, basil, courgette

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

Κανταΐφι | Kataifi

€12

Φιστίκι, φύλλο κανταΐφι, παγωτό tonka
Pistachio, kataifi pastry, tonka ice cream

Cheesecake φέτας | Feta Cheesecake

€12

Βύσσινο, μέλι θυμαρίσιο, βανίλια
Sour cherry, thyme honey, vanilla

Χαλβάς σιμιγδαλένιος | Semolina Cake

€13

Χαλβάς, αμύγδαλο, βερίκοκο
Semolina cake, almond, apricot

Please inform us of any allergies or dietary requirements.

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή διατροφικές ιδιαιτερότητες.

Extra virgin olive oil is used in the preparation of all our menu dishes

Για την προετοιμασία του μενού χρησιμοποιείται εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

The prices include all legal charges. Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received.

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

General Manager

Konstantinos Kortesis