

# TRA DUE

SEASONAL GREEK MENU

## A LA CARTE MENU

### ΨΩΜΙ & ΑΛΟΙΦΕΣ | BREAD & DIPS

---

#### Φοκάτσια | Focaccia

Ελαιόλαδο, ελιές, ταραμας

Olive oil, olives, taramas

€5

#### Προζυμένιο Ψωμί | Sourdough Bread

Ελαιόλαδο, ελιές, ταραμας

Olive oil, olives, taramas

€6

#### Τυροκαυτερή | Tirokafteri

Πικάντικη φέτα, ελληνικό γιαούρτι, ντοματα

Spicy feta, Greek yoghurt, tomato

€6

#### Φάβα Σαντορίνης | Fava Santorinis

Φάβα, κάπαρη, κρεμμύδι

Yellow split pea, capers, onion

€6

#### Ταραμοσαλάτα | Taramasalata

Καπνιστός ταραμάς, αυγά ψαριού, λάδι άνηθου

Smoked cod roe, dill oil

€7

#### Τζατζίκι | Tzatziki

Γιαούρτι, σκόρδο, μυρωδικά

Cucumber, Greek yogurt, herbs

€6

## ΣΑΛΑΤΕΣ & ΟΡΕΚΤΙΚΑ | SALADS & STARTERS

---

### Χωριάτικη σαλάτα | Greek Salad

Φέτα, ρίγανη, τομάτα, μους φέτας

*Feta, oregano, tomatoes, feta mousse*

€10

### Ψητά παντζάρια | Roasted Beetroots Salad

Κόκκινα φρούτα, φέτα, αμύγδαλα

*Red fruits, feta, almonds*

€10

### Χταπόδι σχάρας | Grilled Octopus

Φάβα, κάπαρη, κρεμμύδι, χόρτα

*Yellow split pea, capers, onion, wild greens*

€15

### Τυρόπιτα | Tyropita

Φέτα, τσίλι, ντομάτες, γιαούρτι

*Feta, chilli, tomatoes, yoghurt*

€9

### Γαρίδες σαγανάκι | Prawns Saganaki

Φέτα, τσίλι, σάλτσα ντομάτας

*Feta, chilli, tomato sauce*

€17

### Νιγκίρι ελληνικού στιλ | Greek Style Nigiri

Φρέσκος τόνος, ρύζι sushi, ξηροί καρποί, ντομάτα

*Fresh tuna, sushi rice, nuts, tomato*

€14

### Σεβίτσε ψαριού ημέρας | Ceviche Fish of the Day

Εσπεριδοειδή, τσίλι, τσιπς πατάτας, κρίταμος

*Citrus, chilli, potato chips, sea fennel*

€17

### Λαχανοντολμας | Stuffed dolmas

Ψαρι, μυρωδικά, αφρός αυγολέμονο

*Fish, herbs, Greek egg lemon foam*

€13

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN PLATES

---

### Στήθος κοτόπουλο | Chicken Breast

Καρότα, γιαούρτι, gravy, λάδι μυρωδικών  
*Carrots, yoghurt, gravy, herb oil*

€13

### Πρασοσέλινο | Prasoselino

Πανσέτα, πράσα, αυγολέμονο, πατάτα  
*Pork belly, leeks, egg-lemon sauce, potato*

€14

### Μουσακάς | Moussaka

Gnocchi, μοσχαρίσιο στιφάδο, μελιτζάνα, αφρός μπεσαμέλ  
*Gnocchi, beef stew, aubergine, bechamel foam*

€12

### Παπαρδέλες κοκκινιστό | Pappardelle Kokkinisto

Μοσχαρίσιο στιφάδο, ντομάτα, γραβιέρα  
*Beef stew, tomato, Graviera*

€16

### Tagliolini γαρίδας | Shrimp Tagliolini

Ψητές γαρίδες, bisque, μυρωδικά, φέτα  
*Grilled shrimps, bisque, herbs, feta*

€20

### Κριθαρότο λαβράκι | Sea Bass Orzo

Κριθαράκι, ντομάτα, βασιλικός, κολοκύθι  
*Orzo pasta, tomato, basil, courgette*

€20

## ΠΙΑΤΑ ΓΙΑ ΜΟΙΡΑΣΜΑ | SHARING MAINS

---

**Μοσχαρίσιο T Bone σχάρας (700γρ) | Grilled Beef T Bone (700gr)**

Jus gras, πατάτα, χόρτα

€50

*Jus gras, potato, wild greens*

**Λαβράκι Κεφαλονιάς (1κιλό) | Kefalonian Sea Bass (1Kg)**

Χόρτα, ελαιόλαδο, λεμόνι

€60

*Wild greens, olive oil, lemon*

**Παϊδάκια αρνιού σχάρας (700γρ) | Grilled Lamb Chops (700gr)**

€70

Πατάτα, σάλτσα αρνιου, χόρτα

*Potato, lamb gravy, wild greens*

**1 κιλό Γαρίδες γιουβέτσι / 1 kg Shrimp Giouvetsi**

Κριθαράκι, ντομάτα, βασιλικός, κολοκύθι

€50

*Orzo pasta, tomato, basil, courgette*

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

---

### Κανταΐφι | Kataifi

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

€11

### Cheesecake φέτας | Feta Cheesecake

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

€10

### Χαλβάς Σιμιγδαλένιος | Semolina Cake

Χαλβάς, αμύγδαλο, βερίκοκο  
*Semolina cake, almond, apricot*

€11

*Please inform us of any allergies or dietary requirements.*

*Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή διατροφικές απαιτήσεις.*

*Extra virgin oil is used in preparation pf 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*