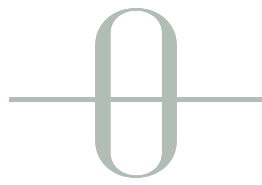


— HORIZONTES





---





ΟΡΕΚΤΙΚΑ    *Appetizers*

Χειροποίητο προζυμένιο ψωμί και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο <i>Handmade sourdough bread and extra virgin olive oil</i>	5
Καλαμάρι σοτέ με αβοκάντο, τοματίνια και βινεγκρέτ από σουσάμι <i>Sautéed calamari with avocado, cherry tomatoes and sesame vinaigrette</i>	24
Χειροποίητη παπαρδέλα γεμιστή με φρέσκο ανθότυρο Κρήτης, κολοκυθάκι, καραβίδες, αυγοτάραχο και σάλτσα κουμκουάτ <i>Handmade rappardelle stuffed with fresh Cretan anothotiro cheese, zucchini, langoustines, bottarga and kumquat sauce</i>	28
Κόκκινες γαρίδες με ψητά φασολάκια στα κάρβουνα, τυρί φέτα, καρότο, μαγιονέζα μαύρο σκόρδο και ζωμό σαγανάκι <i>Red shrimps of Platamon, with charcoal-grilled green beans, feta cheese, carrot, black garlic mayonnaise and saganaki broth</i>	24
Κεφτεδάκια σχάρας με κρέμα μπουγιουρντί, πίκλα σιναπόσπορου και πατάτες αλιμέτ <i>Grilled meatballs with "bougiourdi" cream, pickled mustard seeds and potatoes allumette</i>	18
Ταρτάρ από μοσχάρι με φρέσκο κρεμμύδι, αποξηραμένο σύκο, μουστάρδα Dijon, χαβιάρι Oscietra και τηγανητή βάφλα <i>Beef tartare with fresh onion, dried fig, Dijon mustard, Oscietra caviar and fried waffle</i>	29
Λαβράκι σεβίτσε, με ζωμό από φρούτα του πάθους, κόκκινη πιπεριά τσίλι, πουρέ αβοκάντο και καραμελωμένα κρεμμύδια <i>Sea Bass ceviche with passion fruit broth, red chili pepper, avocado purée and caramelized onions</i>	24
Ταρτάρ από σολομό και τόνο με ντρέσινγκ ροδάκινο και τζίντζερ, κόλιανδρο και μαύρο σουσάμι <i>Salmon and tuna tartare with peach and ginger dressing, cilantro and black sesame</i>	25



---

ΣΑΛΑΤΕΣ *Salads*

- Burrata με φρέσκια πιπεριά Φλωρίνης,  
λάδι βασιλικού και κουκουνάρι  19  
*Burrata with Florina peppers, basil oil and pine nuts*
- Ψητό αβοκάντο με βαλεριάνα, τυρί κατίκι, τραγανά φύλλα  
προζύμης και σάλσα από πράσινο μήλο και ντομάτα  18  
*Grilled avocado with valerian leaves, katiki cheese,  
crispy sourdough sheets and green apple-tomato salsa*
- Πολύχρωμες ντομάτες με ψητό μανούρι, ροδάκινο,  
κόκκινο κρεμμύδι, κραμπλ από χαρούπι, αμύγδαλα  
και φιστίκι Αιγίνης και βινεγκρέτ ρονζυ  19  
*Heirloom tomatoes with grilled manouri cheese,  
peach, red onion, crumble from carob-almond-pistachio  
and ponzu vinaigrette*
- Ελληνική σαλάτα με ντομάτες, αγγούρι, πιπεριές, ελιές,  
φρέσκο κρεμμύδι, τυρί φέτα, ελαιόλαδο και ρίγανη  18  
*Greek salad with tomatoes, cucumber, peppers,  
olives, spring onion, feta cheese, olive oil and oregano*



## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ *Main Courses*

### ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ *Sea Food*

- Ριζότο με μπλε καβούρι Αιγαίου, κρίταμο, ψητά λεμόνια και βούτυρο γιούζου 34  
*Risotto with Aegean blue crab, sea samphire, roasted lemon and yuzu butter*
- Λινγκουίνι alle vongole με κυδώνια, σκόρδο, μαϊντανό και βούτυρο 32  
*Linguine alle vongole with clams, garlic, parsley and butter*
- Μαγιάτικο φιλέτο με μάραθο σε διαφορετικές υφές και σάλτσα κακαβιάς 35  
*Amberjack fillet with fennel textures and kakavia sauce*
- Λαβράκι φιλέτο με βραστά χόρτα, ψητές πιπεριές Φλωρίνης, baby πατάτες και σάλτσα λαδολέμονο 39  
*Sea bass fillet with boiled wild greens, grilled Florina peppers, baby potatoes and olive oil-lemon sauce*

### ΚΡΕΑΤΙΚΩΝ *Meat*

- Κόντρα φιλέτο αρνιού με καπνιστή μελιτζάνα, ζάαταρ, τοματίνια κονφί, κρέμα από ελιές Χαλκιδικής και σάλτσα τσιμιτσούρι 38  
*Lamb saddle fillet with smoked eggplant, za'atar, cherry tomatoes confit, Chalkidiki olives cream and chimichurri sauce*
- Χοιρινός λαιμός Iberico "Joselito" με πουρέ γλυκοπατάτας, πίκλα κεράσι, σιναπόσπορο και σάλτσα κανέλας 31  
*Pork neck Iberico "Joselito" with sweet potato purée, pickled cherries, mustard seeds and cinnamon sauce*
- Στήθος από φραγκόκοτα με πουρέ αρακά, φρέσκο δυόσμο, γιαούρτι με πράσινο κάρυ, τσάννεϊ από βερίκοκα και σάλτσα λεμονόχορτο 30  
*Guinea fowl breast with pea purée, fresh mint, yogurt with green curry, apricot chutney and lemongrass sauce*
- Φιλέτο μόσχου φάρμας Cedar river με πουρέ πατάτας, κρέμα από πράσινα σπαράγγια, τηγανητή κάπαρη και σάλτσα ψητού 65  
*Cedar river farm beef fillet with potato purée, green asparagus cream, fried capers and demi-glace sauce*



---

**ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ**    *Desserts*

- Ναμελάκα λευκής σοκολάτας με τζελ λάιμ,  
καραμελωμένα ποπ κορν και παγωτό καλαμπόκι  
*White chocolate namelaka, with lime jelly,  
caramelized popcorn and corn ice cream* 13
- Τάρτα μαύρης σοκολάτας, κρεμέ  
από φιστίκι Αιγίνης και παγωτό βανίλια-βύσσινο  
*Dark chocolate tart, Aegina pistachio crèmeux  
and sour cherry-vanilla sorbet* 13
- Σεμιφρέντο με μαστίχα Χίου, πεπόνι μαριναρισμένο  
με λουΐζα, γρανίτα αγγούρι-λάιμ και παστέλι αμυγδάλου  
*Semifreddo with mastic of Chios, marinated melon with  
verbena, cucumber-lime granita and traditional almond pasteli* 13
- Βάσκινο cheesecake με ανθότυρο, χειροποίητη μαρμελάδα  
βερίκοκο, κραμπλ κανέλας-αμύγδαλο και σορμπέ βερίκοκο  
*Basque cheesecake with anthotiro cheese, apricot homemade  
marmalade, cinnamon-almond crumble and apricot sorbet* 13



Θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι ορισμένα από τα προϊόντα ενδέχεται να περιέχουν αλλεργιογόνες ουσίες ή ίχνη αυτών. Αν έχετε κάποια διατροφική αλλεργία, δυσανεξία ή προτίμηση, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας, το οποίο θα χαρεί να σας εξυπηρετήσει.

*Please note that some of these products may contain allergens or traces thereof. If you have any food allergies, intolerances, or dietary preferences, please inform our staff, who will be more than happy to accommodate your needs.*

Τιμές σε €, συμπεριλαμβανομένων όλων των νομίμων επιβαρύνσεων.  
*Prices in €, all legal taxes inclusive.*

Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση διπλότυπων αποδείξεων θεωρημένων από τη Δ.Ο.Υ.  
*This establishment is obliged by Greek law to issue legalization checks.*

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει, εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη – τιμολόγιο).  
*The guest is not obligated to pay if the notice of payment has not been received (receipt – invoice).*

Η επιχείρηση εκδίδει δελτία παραγγελίας από Ε.Α.Φ.Δ.Σ.Σ. με σήμανση όπως ορίζεται από τις διατάξεις του Κ.Φ.Α.Σ. και υποχρεωτικά ακολουθεί η έκδοση απόδειξης λιανικής πώλησης ή τιμολογίου, όταν ο καταναλωτής ζητήσει λογαριασμό.  
*The company issues the mandatory order ticket, according to the law and then issues the notice of payment (receipt – invoice), upon customer's request.*

Χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελληνικό ελαιόλαδο στα φαγητά μας και μείγμα φυτικών ελαίων για το τηγάνισμα.  
*We use extra-virgin Greek olive oil in our dishes and a vegetable oil blend for frying.*

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ιωάννης Παπαγεωργίου  
*Market Inspection Representative: Yiannis Papageorgiou*

Προϊόντα βαθιάς κατάψυξης / *Deep frozen products:*

καλαμάρι, караβίδες, γαρίδες, φιλέτο αρνιού,  
χοιρινός λαιμός Iberico, φραγκόκοτα  
*squid, langoustines, prawns, lamb fillet,  
iberico pork neck, guinea fowl*

  
για χορτοφάγους  
*vegetarian*

Τα πιάτα με το σήμα *vegetarian* μπορούν να γίνουν και *vegan*, το προσωπικό του εστιατορίου θα χαρεί να σας εξυπηρετήσει.  
*Dishes marked vegetarian can also be made vegan, the restaurant staff will be happy to serve you.*

0