

Πίτα Καισαρείας – 5,90 €

Πίτα με χειροποίητο φύλλο, παστουρμά Αβακιάν, γαλομυζήθρα Κρήτης, κασέρι, πιπεριά, ντομάτα & μαυροκούκι.

Χορτόπιτα (veg) – 5,90€

Στριφτή με χειροποίητο φύλλο με διάφορα χορταρικά (σπανάκι, σέσκουλα, λάπαθα, μυρώνια και καυκαλήθρες) και τυριά (φέτα - τουλουμοτύρι - κασέρι).

Βραστό – 8,50 €

Σούπα με μοσχαρίσιο κρέας από ελιά και κότσι, πατάτες, καρότα και σέλινο.

Μανιταρόσουπα βελουτέ – 6,50 €

Με φρέσκα μανιτάρια, μανιτάρια porcini, κρουτόν & flakes παρμεζάνας.

Κολοκυθόσουπα / Βελούδινη σούπα κολοκύθας. Σερβίρετε με στραγγιστό γιαούρτι και σχινόπρασο. – 5,50 €

Γίγαντες στο φούρνο (gf, veg, vn) – 5,50 €

Με φρέσκια ντομάτα, άνηθο, μαϊντανό & καρότο.

Σουφλέ (veg) – 5,90 €

Με σπανάκι, τυρί ricotta, κολοκύθι, κασέρι, πατάτα, μυρωδικά και σπιτική μπεσαμέλ.

Μπριάμ (gf, veg, vn) – 5,80 €

Παραδοσιακή συνταγή με μελιτζάνα, κολοκύθι, κρεμμύδι, σκορδάκι & πολύχρωμες πιπεριές.

Κριθαρότο με μανιτάρια (veg, vn*) – 8,00 €

Κριθαράκι orzo με ποικιλία μανιταριών του δάσους, λεντινούλα, πλευρώτους, κανθαρέλες, κρόκο Κοζάνης, παρμεζάνα & λάδι τρούφας.

Γεμιστά με ρύζι & κιμά – 6,90 €

Ντομάτες και πιπεριές με ρύζι, μοσχαρίσιο κιμά και πατάτες φούρνου.

Λαχανοντολμάδες – 8,50 €

Σπιτική συνταγή με μοσχαρίσιο κιμά - ρύζι & αυγολέμονο.

Κολοκυθάκια γεμιστά (gf) – 7,20 €

Με μοσχαρίσιο κιμά, ρύζι & αυγολέμονο.

Αρνάκι ψητό στο φούρνο – 11,00 €

Ελληνικής εκτροφής με πατάτες φούρνου.

Κεφτεδάκια με κόκκινη σάλτσα / Με 100% μοσχαρίσιο κιμά & σάλτσα φρέσκιας ντομάτας με μυρωδικά. – 6,80 €

Συκωτάκια – 9,00 €

Τηγανιά από μοσχάρι γάλακτος σε σάλτσα μυρωδικών. Συνοδεύονται με τηγανιτές πατάτες.

Pasta al forno (παστίτσιο) – 7,00 €

Με πέννες, σπιτική μπεσαμέλ, μοσχαρίσιο κιμά & τυριά.

Μοσχαράκι με μανιτάρια (gf) – 10,00 €

Τρυφερό μοσχαρίσιο ποντίκι (κότσι) μαγειρεμένο με κρασί Marsala, μυρωδικά και μανιτάρια (champignon, portobello, shimeji). Συνοδεύεται με ρύζι μπασμάτι ή πατάτες φούρνου ή πατάτες τηγανιτές ή κρητικό σκιουφικτό (ζυμαρικό).

Γιουβέτσι / Παραδοσιακή συνταγή με μοσχαρίσιο κρέας & μανέστρα σε σάλτσα από ντομάτα. – 9,00 €

Κόκορας κρασάτος κοκκινιστός (gf) – 8,50 €

Με λευκό Σαββατιανό κρασί, φρέσκια ντομάτα & μυρωδικά. Συνοδεύεται με ρύζι μπασμάτι ή πατάτες φούρνου ή πατάτες τηγανιτές ή κουρκουμπίνες - παραδοσιακό ζυμαρικό από την Κάρυστο.

Μουσακάς – 7,00 €

Παραδοσιακή συνταγή με μοσχαρίσιο κιμά και σπιτική μπεσαμέλ.

Μοσχαράκι λεμονάτο (gf) – 9,50 €

Κότσι (ποντίκι) σε μπόλικη σάλτσα από λεμόνι. Συνοδεύεται με ρύζι μπασμάτι ή πατάτες φούρνου ή πατάτες τηγανιτές ή κρητικό σκιουφικτό (ζυμαρικό).

Χοιρινό κότσι – 11,00 €

Τρυφερό και μαλακό χοιρινό κότσι, μαριναρισμένο σε μέλι, πορτοκάλι, μυρωδικά & σιγοψημένο στη γάστρα. Συνοδεύεται από γαρνιτούρα της επιλογής σας.

Συκώτι σχάρας (μοσχαρίσιο γάλακτος) / Συνοδεύεται από γαρνιτούρα της επιλογής σας. – 9,00 €

Παϊδάκια αρνίσια ½Kg/1Kg - Ελληνικής εκτροφής ψημένα στη σχάρα. – 14,00 € / 28,00 €

Παιδάκια κοτόπουλου ½Kg/1Kg - Με σως λαδολέμονου & μουστάρδας – 7,00 € / 14,00 €

NEW = Σολομός φιλέτο σχάρας / Συνοδεύεται από γαρνιτούρα της επιλογής σας. – 12,00 €

Φέτα Ξιφία * / Στη σχάρα (400gr). Συνοδεύεται από γαρνιτούρα της επιλογής σας. – 15,00 €

Κριθαρότο με γαρίδες / Με φρέσκια ντομάτα, πιπεριά & μαϊντανό. – 11,50€

Θράψαλο γεμιστό – 10,50€

Με κολοκύθι, πιπεριές, κουκουνάρι & σάλτσα μουστάρδας. Συνοδεύεται με χόρτα εποχής.

Μπακαλιάρος / Μπακαλιαρομπουκίτσες – 8,50 €

Νορβηγικός βακαλάος τηγανιτός με κουρκούτι μπύρας.

veg = πιάτο vegetarian, vn = πιάτο vegan, vn* = πιάτο που μπορεί να τροποποιηθεί σε vegan εκδοχή, gf= gluten free