



FESTIVE MENU

Two Courses

Starter & Main.

€23.50

Three Courses

Starter, Main & Dessert.

€29.50



STARTERS

NEW Dough Balls in Blankets

Our famous Dough Balls wrapped in crisp pancetta, with rosemary, a sprinkle of Grana Padano cheese & honey & mustard dip

Τα διάσημα Ιταλικά φρεσκοψημένα ψωμάκια τυλιγμένα με τραγανή πανσέτα, με δεντρολίβανο & πασπαλισμένα με παρμεζάνα & ντιπ μουστάρδας

Arancini con Salsa ai Formaggio

Italian breaded rice balls, stuffed with mozzarella & served with creamy cheese sauce, sprinkle with Grana Padano cheese & chopped parsley

Ιταλικές παναρισμένες κροκέτες ρυζιού με γέμιση από μοτσαρέλλα, σερβίρονται με κρεμώδη σάλτσα τυριών, ψιλοκομένο μαιντανό & πασπαλισμένα με παρμεζάνα

NEW Pumpkin & Coconut Soup **V** **Ve**

Served with roasted pumpkin seeds & croutons

Σερβίρεται με καβουρδισμένους κολοκυθόσπορους & κρουτόνια

Smoked Salmon & Quinoa

Babyspinach & rocket leaves, quinoa, smoked salmon, carrot, cucumber, mango, pomegranate, tomato & mint. Served with honey-lemon dressing

Τρυφερά φύλλα σπανακιού & ρόκας, κινόα, καπνιστό σολομό, καρότο, αγγούρι, μάνγκο, ρόδι, ντομάτα & δυόσμο. Σερβίρεται με ντρέσινγκ μέλι-λεμόνι

MAINS

NEW Scaloppine with Commandaria sauce

Slices of pork tenderloin with Commandaria sauce, fresh rosemary & dried plums. Served with parsnip purée & marinated roasted vegetables with crispy pancetta

Χοιρινό ψαρονέφρι κομμένο σε φέτες με σάλτσα από Κουμανταρία με παστά δαμάσκηνα & δεντρολίβανο. Σερβίρεται με πουρέ παστινάκι & μαριναρισμένα λαχανικά ψημένα στον φούρνο με τραγανή πανσέτα

Salmone Affumicato e Vodka

Smoked salmon in a white creamy sauce with vodka, tomato, spring onion & dill

Καπνιστός σολομός σε λευκή κρεμώδη σάλτσα με βότκα, ντομάτα, φρέσκο κρεμμυδάκι & άνηθο

NEW Pastrami Pizza

Béchamel white sauce on a romana base with sweet chilli pineapple chutney, Gorgonzola cheese, mozzarella, fresh rosemary & sprinkled with Grana Padano. Served with pastrami & rocket

Σάλτσα μπεσαμέλ σε βάση Ρομάνο, τσάτνεϊ ανανά με γλυκιά πιπεριά τσίλι, τυρί Γκοργonzόλα, μοτσαρέλλα, δεντρολίβανο & παρμεζάνα. Σερβίρεται με παστράμι & ρόκα

Goat's Cheese & Fig's Salad

Seasonal mixed leaves with goat's cheese, dried figs, pomegranate, cherry tomatoes, walnuts & honey-mustard dressing

Εποχιακά ανάμεικτα φύλλα με κατσικίσιο τυρί, παστά σύκα, ντοματίνια, ρόδι, καρύδια & σάλτσα από μέλι & μουστάρδα

DESSERT

NEW Pecan Cake **N**

Layers of milk chocolate pecan mousse & pecan praline cream, set on a crisp walnut biscuit & pecan praline crunch

Στρώσεις από μους σοκολάτας γάλακτος με πεκάν & κρέμα πραλίνας πεκάν, πάνω σε τραγανό μπισκότο καρυδιού & τραγανή πραλίνα πεκάν

Panna Cotta

Authentic Italian recipe. Served with fruits of the forest sauce or cinnamon & honey

Αυθεντική Ιταλική συνταγή. Σερβίρεται με σάλτσα από φρούτα του δάσους ή κανέλλα & μέλι

Apple Pie

Served with fresh cream or vanilla gelato

Σερβίρεται με φρέσκια κρέμα γάλακτος ή τζελάτο βανίλια

COCKTAILS €8.00

Twisted Mimosa

Prosecco Corte Giara, pomegranate syrup, fresh pomegranate seeds

Προσέκο Corte Giara, σιρόπι ρόδι, φρέσκο ρόδι

Classic Mojito

Havana Club 3 Años rum, lime cubes, sugar, fresh mint leaves, Schweppes soda

Ρούμι Havana Club 3 Años, κύβοι λάιμ, ζάχαρη, φρέσκος δυόσμος, σόδα Schweppes

Bramble G&T

Beefeater London dry gin, red berries purée & topped up with Three Cents Aegean tonic

Beefeater London Dry Gin, πουρέ κόκκινων φρούτων του δάσους, Three Cents Aegean Tonic

Salted Caramel Espresso Martini

Vodka, espresso, salted caramel syrup, coffee liqueur, vanilla

Βότκα, εσπρέσο, σιρόπι αλατισμένης καραμέλας, λικέρ καφέ, βανίλια

NEW Coconut Snowball

Kahlua, vanilla vodka, coconut cream, pineapple juice. Finished with a lightly sweetened rim of icing sugar, shredded coconut, & a touch of ground cinnamon

Kahlua, βανίλια βότκα, κρέμα καρύδας, χυμός ανανά. Με γλυκιά επικάλυψη από ζάχαρη άχνη, τριμμένη καρύδα & λίγη κανέλα

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco Corte Giara, soda

Aperol, Προσέκο Corte Giara, σόδα

V Vegetarian / Για χορτοφάγους **Ve** Vegan / Για βίγκαν **N** Contains nuts or nut oils.

Please also watch out for stray olive stones / Περιέχει ξηρούς καρπούς ή έλαια αυτών. Προσοχή από τυχόν κουκούτσια ελιάς.

For information regarding allergies or intolerances, please ask your waiter / Για πληροφορίες σχετικά με αλλεργίες ή δυσανεξίες, παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο σας.

All prices are in euro and include all legal charges / Οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες χρεώσεις