

G A Ì A



Greek Cuisine with a Twist

Ψωμί & Αλοιφές / Bread & Dips

Ψωμί με Γαλοτύρι και Ελιές/ Bread with Galotyri & Olives – €2.50/ ανά άτομο/ per person

Χωριάτικο ψωμί με κρεμώδες, πικάντικο γαλοτύρι και ελιές Καλαμών.
Rustic bread with galotyri – a creamy, tangy sheep’s milk cheese,
Kalamata olives and lemon zest

Μια παραδοσιακή ποικιλία ελληνικών αλοιφών, σερβιρισμένη με τραγανές πίτες: A traditional selection of Greek spreads served with crispy pies:

Τζατζίκι/ Tzatziki – €7.00

Χειροποίητη αλοιφή γιαουρτιού με αγγούρι και σκόρδο
Handmade yogurt dip with cucumber and garlic.

Χτυπητή/ Htipiti – €7.00

Πικάντικη φέτα με πιπεριές Φλωρίνης και ελαιόλαδο.
Spicy whipped feta cheese spread with roasted red peppers.

Μελιτζανοσαλάτα/ Melitzanosalata – €7.00

Καπνιστή μελιτζάνα πολτοποιημένη με σκόρδο, ελαιόλαδο και καρύδια.
Smokey roasted eggplant purée with garlic, olive oil, and walnuts.

Ταραμοσαλάτα/ Taramosalata – €7.00

Βελούδινη, αλμυρή αλοιφή από ταραμά με πούδρα αυγοτάραχου “Τρικαλινός”.
Smooth, savory spread made from cured fish roe, olive oil,
lemon with Trikalinos bottarga powder.

Ποικιλία Αλοιφών/ Mix Platter – €11.00

Επιλέξτε τρεις αλοιφές από το μενού.
Choose any three dips from our menu.

Σαλάτες / Salads

Ελληνική Σαλάτα/ Greek Salad – €13.00

Ντοματίνι, αγγούρι, πράσινη πιπεριά, πιπεριά τουρσί, κρεμμύδι, ελιές,
κάπαρη, καπαρόμηλα, φέτα και ρίγανη.
Tomato, cucumber, green pepper, pickled pepper, onion, olives, capers,
caper berries, feta cheese, and oregano.

Ντάκος/ Dakos – €12.00

Χαρουποπαξίμαδο, ταρτάρ ντομάτας, κάπαρη, βασιλικό, πατέ ελιάς και μους φέτας.
Carob rusk, tomato tartare, capers, thyme, olive paste, and feta mousse.

Αθηναϊκή Σαλάτα με Καπνιστή Πέστροφα Ασπροποτάμου/ Athenian Salad with Smoked Trout from Aspropotamos– €14.00

Πίκλα κολοκύθι, σπιτική μαγιονέζα, πατάτα, αρακάς, καρότο, γαλάκτωμα τσίπουρου.
Pickled zucchini, homemade mayonnaise, potato, peas, carrot, and tsipouro emulsion.

Πράσινη Σαλάτα/ Green Salad – €12.00

Ρόκα, αχλάδι, κυανό τυρί, ψημένα καρύδια και dressing μελιού.
Arugula, pear, local blue cheese, roasted walnuts, local field greens, honey and mustard.

Καλωσορίσατε στη ΓΑΪΑ.

Εμπνευσμένοι από την αρχαία θεά της ελληνικής μυθολογίας που ενσαρκώνει το πνεύμα της Γης, η **ΓΑΪΑ** δεν είναι απλώς ένα όνομα — είναι μια φιλοσοφία.

Καθοδηγημένοι από τη δύναμη και την απλότητα της ελληνικής υπαίθρου, δημιουργήσαμε ένα μενού που αναδεικνύει την τοπική πρώτη ύλη και τις παραδοσιακές τεχνικές μέσα από μια σύγχρονη, δημιουργική ματιά. Από τα ορεκτικά μέχρι τα επιδόρπια, κάθε πιάτο αφηγείται μια ιστορία του τόπου — από τα βουνά των Αγράφων, στα ποτάμια της Ηπείρου και τους κάμπους της Θεσσαλίας. Συνεργαζόμαστε με μικρούς παραγωγούς και τυροκόμους, επιλέγουμε εποχικά υλικά και παντρεύουμε γνώριμες ελληνικές γεύσεις με τολμηρές, νέες ιδέες.

Το μενού μας είναι ένας ύμνος στη «μαγειρική της γης» — ριζωμένη στην παράδοση, ανοιχτή στον κόσμο. Σας προσκαλούμε σε ένα τραπέζι που σέβεται το παρελθόν και γιορτάζει το παρόν.

Καλή σας όρεξη!

Welcome to ΓΑΪΑ.

Inspired by the ancient Greek goddess who embodies the spirit of the Earth, **ΓΑΪΑ** is more than a name — it’s a philosophy.

Guided by the strength and simplicity of the Greek countryside, we’ve created a menu that showcases local ingredients and traditional techniques through a fresh, modern lens. From starters to desserts, each dish tells a story of place — from the mountains of Agrafa to the rivers of Epirus and the plains of Thessaly. We collaborate with small-scale farmers and cheesemakers, select seasonal produce, and blend familiar Greek flavours with bold, creative ideas.

Our menu is a tribute to the “cuisine of the earth” — rooted in tradition, open to the world. We invite you to a table that respects the past and celebrates the present.

Enjoy your meal!

Ορεκτικά / Starters

Λαδοτύρι Μυτιλήνης με gel λεμόνι Ladotyri cheese from Mytilene with lemon gel– €9.00

Παραδοσιακό σκληρό τυρί ωρίμανσης με πλούσιο άρωμα ελαιόλαδου, σερβιρισμένο με δροσερό gel λεμονιού που προσφέρει ισορροπημένη οξύτητα.
Traditional aged hard cheese with rich olive oil aroma, served with a refreshing lemon gel that adds a balanced acidity.

Καπνιστό τυρί Μετσοβόνη πανέ με κομποτέ σύκο Melted smoked cheese from Metsovo coated with a crispy crust. – €10.00

Τραγανή κρούστα με λιωμένο καπνιστό τυρί από το Μέτσοβο με μια γλυκόξινη αντίθεση από το κομποτέ σύκου.
Crispy crust with melted smoked cheese from Metsovo, complemented by the sweet and tangy contrast of fig compote.

Μελιτζάνα καπνιστή τηγανητή Fried smoked eggplant – €11.00

Μελιτζάνα συνδυασμένη με κρέμα πιπεριάς Φλωρίνης, μους γιαουρτιού και τηγανητό μαϊντανό.
Eggplant with Florina pepper cream, yogurt mousse, and fried parsley.

Arancini “Γεμιστά” “Gemista” arancini – €10.00

Αρωματικές ρυζοκροκέτες, εμπνευσμένες από τα γεμιστά, με τυρί φέτα και σάλτσα ντομάτας.
Aromatic rice croquettes inspired by traditional “gemista” with feta cheese and tomato sauce.

Γαρίδες σαγανάκι Shrimp saganaki from – €19.00

Κλασικό σαγανάκι με καυτερή σάλτσα, κρεμώδη φέτα και Αρσενικό Νάξου ψημένο στο φούρνο.
Classic saganaki with spicy tomato sauce, creamy feta, and oven-gratinated Arseniko cheese from Naxos.

Ταρτάρ σφυρίδας White grouper tartare – €19.00

Ωμή σφυρίδα κομμένη στο χέρι, με δροσερή συνοδεία από αβοκάντο, μοσχολέμονο, σχοινόπρασο και «καθαρό» νερό ντομάτας.
Hand-cut raw white grouper, served with refreshing avocado, lime, chives, and clarified tomato water.

Ταρτάρ μοσχάρι Beef tartare – €21.00

Κλασικό ταρτάρ μοσχαριού με καυτερό twist από γλυκόξινο chutney μπούκοβο, συνοδεία τραγανής φρυγανισμένης φέτας ψωμιού.
Classic beef tartare with a spicy twist from sweet and sour bukovo chutney, served with crispy toasted bread.

Κυρίως Πιάτα / Main Courses

Σαρδέλες παντρεμένες Marinated sardines - €17.00

Φιλέτα σαρδέλας σε μαρινάδα εσπεριδοειδών, σερβιρισμένα πάνω σε αρωματικό πλιγούρι με βότανα και ελαιόλαδο.
Marinated sardine fillets with citrus notes, served over fragrant aromatic bulgur with herbs and olive oil.

Λαυράκι φαγκρί σωτέ Sautéed red porgy fillet - €23.00

Λαυράκι σωτέ, σερβιρισμένο με χόρτα εποχής, πατάτες baby και αρωματικό λαδολέμονο.
Lightly sautéed red porgy fillet served with seasonal greens, baby potatoes, and aromatic lemon-olive oil dressing.

Γιουβέτσι με ψητές γαρίδες Κοιλιάδας Orzo with grilled shrimp from Koilada - €24.00

Κρεμώδες γιουβέτσι με κολοκυθάκι, νερό ντομάτας και γαρίδες Κοιλιάδας ψημένες στη σχάρα.
Creamy orzo with zucchini and clarified tomato water, simmered in clarified tomato essence, topped with grilled juicy shrimp from Koilada.

Ελληνική καρμπονάρα Greek carbonara - €17.00

Ελληνική εκδοχή του αγαπημένου πιάτου με πλεξούδες, σκιουφιχτό απάκι Κρήτης,μανιτάρια και κρέμα από κεφαλοτύρι.
A Greek twist on the classic dish with twisted pasta, smoked Cretan pork apaki, mushrooms, and a rich kefalotyri cheese cream.

Κυρίως Πιάτα / Main Courses

Κατσικομακαρονάδα/Goat ragù pasta - €20.00

Μακαρονάδα με αργομαγειρεμένο κατσίκι, τυρί τσαλαφούτι Αγράφων και αρωματικά τραγανά ψίχουλα ψωμιού.

Slow-cooked goat pasta with creamy tsalafouti cheese from Agrafa and crispy rosemary

Κοντοσούβλι κοτόπουλο/ Chicken kontosounli - €15.00

Ζουμερό κοτόπουλο από μπούτι, μαριναρισμένο και ψημένο στη σχάρα με μυρωδικά, σερβιρισμένο με μαγιονέζα τσίπουρου και ψητές πιπεριές.

Juicy grilled chicken thigh, served with tsipouro mayonnaise and roasted peppers.

Χοιρινή πανσέτομπριζόλα/ Pork Tomahawk - €19.00

Ζουμερή κοπή με κόκαλο από ελληνικό χοιρινό, αργοψημένη και τελειωμένη στη σχάρα, σερβιρισμένη με μαγιονέζα καπνιστής πάπρικας.

Juicy bone in Greek pork steak, grilled to perfection, served with smoked paprika mayonnaise.

Παϊδάκια αρνιού/ Lamb chops- €19.00

Τρυφερά αρνίσια παϊδάκια ψημένα στη σχάρα, με δενδρολίβανο και σερβιρισμένα με δροσερή μους γιαουρτιού.

Grilled tender lamb chops with rosemary, served with a refreshing yogurt mousse.

T-bone προβατίνας/ Mutton T-bone steak - €21.00

Πλούσια και έντονη κοπή από ώριμη προβατίνα, ψημένη στη σχάρα και σερβιρισμένη με δροσερή μους γιαουρτιού.

Bold and flavorful cut of mature mutton, grilled over open flame and served with a refreshing yogurt mousse.

Φιλέτο μοσχαριού/ Beef fillet - €34.00

Επιλεγμένο φιλέτο ελληνικού μοσχαριού, σερβιρισμένο με αρωματικό βούτυρο από μεδούλι.

Premium cut of Greek beef fillet, roped with aromatic bone-marrow butter.

T-bone μοσχαριού/ Beef T-bone steak - €38.00

Εντυπωσιακή κοπή από ελληνικό μοσχάρι, με φίνα ισορροπία από τρυφερό φιλέτο και ζουμερή μπριζόλα, ψημένη στη σχάρα και σερβιρισμένη με αρωματικό βούτυρο από μεδούλι.

Signature Greek beef cut combining tenderloin and sirloin, grilled to perfection and served with aromatic herb butter.

Συνοδευτικά / Sides

Πίτες χωριάτικες ψημένες με ρίγανη και ελαιόλαδο - €3.50

Traditional flatbreads with origano and olive oil

Πατάτες “βραχάκι” με ρίγανη και καπνιστή πάπρικα — €4.00

Fried potatoes with oregano & smoked paprika

Πατάτες baby φούρνου με μυρωδικά — €4.50

Herb-roasted baby potatoes

Ρύζι αρωματισμένο με κρόκο Κοζάνης και ξύσμα λεμονιού — €4.50

Saffron flavored rice with Kozani crocus and lemon zest

Ψητά λαχανικά εποχής — €5.00

Grilled seasonal vegetables

Επιδόρπια / Desserts

Πορτοκαλόπιτα / Orange phyllo cake — €8.00

Πορτοκαλόπιτα με σιρόπι εσπεριδοειδών, σερβιρισμένη με ναμελάκα λευκής σοκολάτας και φρέσκο ξύσμα πορτοκαλιού.

Fluffy orange syrup cake served with silky white chocolate namelaka and fresh orange zest.

Γαλατόπιτα Τρικάλων / Trikala-style custard pie — €9.00

Κλασική γαλατόπιτα Τρικάλων με λεπτό τραγανό φύλλο και βελούδινη κρέμα, σερβιρισμένη με παγωτό κανέλας.

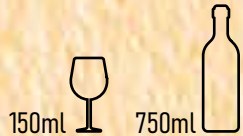
Traditional milk custard pie from Trikala with crisp phyllo and silky filling, served warm with cinnamon ice cream.

Μωσαϊκό σοκολάτας / Chocolate mosaic — €9.00

Κλασικό γλυκό ψυγείου με σοκολάτα και μπισκότο, εμπλουτισμένο με αποξηραμένα κεράσια και τραγανά φουντούκια, σερβιρισμένο με δροσερό παγωτό γιαούρτι αμαρένα.

Classic chocolate and biscuit dessert, enhanced with dried cherries and crunchy hazelnuts, served with refreshing Amarena yogurt ice cream.

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ / WHITE WINES



Κυρ Γιάννη “Παράγκα” / Kir-Yianni “Paranga”

Ποικιλία / Variety: Ροδίτης, Μαλαγουζιά / Roditis, Malagousia
Περιοχή / Region: Αμύνταιο, Φλώρινα / Amyntaio, Florina

€7.00 €31.00

Σκούρας Μαντινεία / Skouras Mantineia

Ποικιλία / Variety: Μοσχοφίλερο / Moschofilero
Περιοχή / Region: Μαντινεία, Πελοπόννησος / Mantineia, Peloponnese

€8.00 €36.00

Ζαφειράκης Μαλαγουζιά / Zafeirakis “Malagousia”

Ποικιλία / Variety: Μαλαγουζιά / Malagousia
Περιοχή / Region: Τύρναβος, Θεσσαλία / Tyrnavos, Thessaly

€38.00

Μονεμβασία Κυδωνίτσα / Monemvasia “Kydonitsa”

Ποικιλία / Variety: Κυδωνίτσα / Kydonitsa
Περιοχή / Region: Λακωνία / Laconia

€39.00

Κυρ Γιάννη “Σαμαρόπετρα” / Kir-Yianni “Samaropetra”

Ποικιλία / Variety: Sauvignon Blanc, Ροδίτης / Sauvignon Blanc, Roditis
Περιοχή / Region: Αμύνταιο, Φλώρινα / Amyntaio, Florina

€39.00

Ντουράκη Ραβο Ρωμείο/Douraki Pavo Romeiko

Ποικιλία/Variety: Ρωμείο/Romeiko
Περιοχή/Region: Χανιά Κρήτη/Chania Crete

€39.00

Ντούγκου “Μεθ’ Υμών Ακακία” / Dougou “With You Acacia”

Ποικιλία / Variety: Ασύρτικο / Assyrtiko
Περιοχή / Region: Λάρισα, Θεσσαλία/ Larisa, Thessaly

€9.00 €41.00

Τσιλιλής Sauvignon Blanc 100% / Tsililis Sauvignon Blanc 100%

Περιοχή / Region: Τρίκαλα, Θεσσαλία/ Trikala, Thessaly

€41.00

Λαζαρίδης Κω. “Chateau Julia” / Costa Lazaridi “Chateau Julia”

Ποικιλία / Variety: Chardonnay
Περιοχή / Region: Δράμα / Drama

€44.00

Τσιλιλής Gewürztraminer 100% / Tsililis Gewürztraminer 100%

Περιοχή / Region: Τρίκαλα, Θεσσαλία/ Trikala, Thessaly

€46.00

Τσιλιλής “Άγωνα Γραμμή” / Tsililis “Agoni Grammi”

Ποικιλία / Variety: Sauvignon Blanc, Gewürztraminer
Περιοχή / Region: Τρίκαλα, Θεσσαλία/ Trikala, Thessaly

€49.00

Βιβλία Χώρα “Sole” / Biblia Chora “Sole”

Ποικιλία / Variety: Βιδιανό / Vidiano
Περιοχή / Region: Παγγαίο / Mount Pangeon

€51.00

Αβαντίς “Άγιος Χρόνος” / Avantis “Agiος Chronos”

Ποικιλία / Variety: Viognier
Περιοχή / Region: Εύβοια / Evia

€54.00

Ζαφειράκης “Πρόποδες” / Zafeirakis “Propodes”

Ποικιλία / Variety: Chardonnay
Περιοχή / Region: Τύρναβος, Θεσσαλία / Tyrnavos, Thessaly

€54.00

Αργυρός “Cunée Palatia” / Argyros “Cunée Palatia”

Ποικιλία / Variety: Ασύρτικο / Assyrtiko
Περιοχή / Region: Σαντορίνη / Santorini

€78.00

POZE / ROSÉ WINES



Μπαράφακας “Τρεις Μάγισσες” / Barafakas “Three Witches”

Ποικιλία / Variety: Syrah, Αγιωργίτικο
Περιοχή / Region: Νεμέα / Nemea

€7.50 €34.00

Θυμίοπουλος “Rose de Xinomavro”

Ποικιλία / Variety: Ξινόμαυρο / Xinomavro
Περιοχή / Region: Ημαθία / Imathia

€39.00

Ζαφειράκης “Λημνιώνα” / Zafeirakis “Limniona”

Ποικιλία / Variety: Λημνιώνα / Limniona
Περιοχή / Region: Τύρναβος, Θεσσαλία / Tyrnavos, Thessaly

€9.00 €43.00

Κτήμα Θεόπετρα / Theopetra Estate

Ποικιλία / Variety: Ξινόμαυρο / Xinomavro
Περιοχή / Region: Τρίκαλα, Θεσσαλία / Trikala, Thessaly

€44.00

Σκούρας “Πέπλο” / Skouras “Peplo”

Ποικιλία / Variety: Αγιωργίτικο, Syrah, Μαυροφίλερο / Agiorgitiko, Syrah, Mavrofilero
Περιοχή / Region: Άργος, Πελοπόννησος / Argos, Peloponnese

€46.00

Μελάς “Idylle d’Achinos” / Melas “Idylle d’Achinos”

Ποικιλία / Variety: Αγιωργίτικο, Grenache
Περιοχή / Region: Φθιώτιδα / Fthiotida

€48.00

KOKKINA / RED WINES

Ντούγκος “Ραψάνη” / Dougos “Rapsani”

Ποικιλία / Variety: Ξινόμαυρο, Κρασάτο, Σταυρωτό / Xinomavro, Krasato, Stavroto
Περιοχή / Region: Ραψάνη, Θεσσαλία / Rapsani, Thessaly

€8.50 €39.00

Γαία “GAIA S” / Gaia “GAIA S”

Ποικιλία / Variety: Αγιωργίτικο, Syrah
Περιοχή / Region: Νεμέα / Nemea

€59.00

Θεόπετρα “24” / Theopetra “24”

Ποικιλία / Variety: Cabernet Sauvignon, Syrah
Περιοχή / Region: Μετέωρα / Meteora

€74.00

ΑΦΡΩΔΗ / SPARKLING WINES

Τσιλιλής “Bianco Nero” / Tsililis “Bianco Nero” (Λευκό/ White) 200ml €10.00

Ποικιλία / Variety: Μοσχάτο / Muscat
Περιοχή / Region: Τρίκαλα, Θεσσαλία / Trikala, Thessaly

Τσιλιλής “APRILIS “ / Tsililis “APRILIS ” (Λευκό/ White) €36.00

Ποικιλία / Variety: Sauvignon Blanc, Ξινόμαυρο / Sauvignon Blanc, Xinomavro
Περιοχή / Region: Τρίκαλα, Θεσσαλία / Trikala, Thessaly

Τσιλιλής “Bianco Nero” / Tsililis “Bianco Nero” (Ροζέ / Rosé) 200ml €13.00

Ποικιλία / Variety: Μοσχάτο / Muscat
Περιοχή / Region: Τρίκαλα, Θεσσαλία / Trikala, Thessaly

Ζαφειράκης “PROLOGUE” / Zafeirakis “PROLOGUE” (Ροζέ / Rosé)

Ποικιλία / Variety: Λημνιώνα, Ασύρτικο / Limniona, Assyrtiko
Περιοχή / Region: Τύρναβος, Θεσσαλία / Tyrnavos, Thessaly

€48.00

ΓΛΥΚΑ / SWEET WINES

Πιερία Ερατεινή “Γλυκές Ευχές” / Pieria Erateini “Sweet Wishes” 375ml €49.00

Ποικιλία / Variety: Μαλαγουζιά / Malagousia
Περιοχή / Region: Πιερία / Pieria

Vinsanto First Release €86.00

Ποικιλία: Ασύρτικο, Αϊδάνι, Αθήρι / Assyrtiko, Aidani, Athiri
Περιοχή: Σαντορίνη / Santorini

Αποστάγματα / Distillates

Τσίπουρο Τσιλιλής / Tsipouro Tsililis 200ml €14.00

Περιοχή: Τρίκαλα, Θεσσαλία / Trikala, Thessaly

Τσίπουρο Domaine Costa Lazaridi Ηδωνικό / Tsipouro Domaine Costa Lazaridi Idoniko €15.00

Περιοχή: Δράμα / Drama

Τσίπουρο παλαιωμένο Αγιονέρι / Aged Tsipouro Agioneri €16.00

Περιοχή: Μετέωρα / Meteora

Ούζο Πλωμάρι / Ouzo Plomari €15.00

Περιοχή: Λέσβος / Lesvos

Μπίρες / Beers

ΝΥΜΦΗ Βαρέλι/ NIMFI Draught / Hoppy Lager 400ml €6.00

ΑΛΦΑ με θαλασσινό αλάτι / ALFA with Sea Salt 330ml €5.00

ΑΛΦΑ χωρίς αλκοόλ/ ALFA Alcohol-Free 330ml €5.00

MAMOS 330ml €5.00

MYTHOS RADLER 330ml €5.50

LOCHES ALE 330ml €6.50

REPI GOLDEN ALE 330ml €6.00

SEPTEM MYLOS 330ml €6.00

SEPTEM RED ALE 330ml €7.00

LOLA IPA ALE 330ml €7.00

CAMBOS 500ml €7.00

Αναψυκτικά / Soft Drinks

ΚΛΙΑΦΑ / KLIAFA Πορτοκαλάδα / Orange Soda, Λεμονάδα 230ml €3.50

Lemonade, Βυσσινάδα / Sour Cherry Drink, Σόδα / Soda Water

SPRITE 250ml €3.50

COCA-COLA/ COCA-COLA LIGHT/ COCA-COLA ZERO 250ml €3.50

THREE CENTS Pink Grapefruit/ Aegean Tonic/ Ginger Beer 200ml €5.00

Νερό / Water

ΘΕΩΝΗ Φυσικό Μεταλλικό Νερό/ THEONI Natural Mineral Water 1L €4.00

ΔΟΥΜΠΙΑ Ανθρακούχο Νερό/ DOUMPIA Sparkling Water 750ml €7.00

ΔΟΥΜΠΙΑ Ανθρακούχο Νερό με Λεμόνι/ Μαστίχα/ Περγαμόντο 250ml €5.00

DOUMPIA Sparkling Water with Lemon / Mastiha / Bergamot

Κοκτέιλ / Cocktails

Aperol Spritz – Aperol, Prosecco, σόδα / Aperol, Prosecco, soda water €12.00

Piña Colada – Ρούμι, γάλα καρύδας, χυμός ανανά / Rum, coconut milk, pineapple juice €15.00

Mastiha Mojito – Μαστίχα Χίου, μέντα, λάιμ, ζάχαρη, σόδα / Chios mastiha liqueur, €15.00

mint, lime, sugar, soda water

Greek Negroni – Τσίπουρο, Campari, γλυκό βερμούτ/ Tsipouro, Campari, sweet €15.00

vermouth

Skiathos Mule – Βότκα, ginger beer, λικέρ μαστίχας, μέλι, λάιμ/ Vodka, ginger beer, €15.00

mastiha liqueur, honey, lime

Gaia Cocktail – Λικέρ μαστίχας, χυμός λεμονιού, σιρόπι μελιού, κρύο ρόφημα τσάι €17.00

του βουνού, bitters λεβάντας / Mastiha liqueur, lemon juice, honey syrup, iced mountain tea,

lavender bitter

Ouranos Cocktail – Γιν, λικέρ τριαντάφυλλου, λάιμ, σιρόπι elderflower (σαμπούκος), €15.00

Prosecco/ Gin, rose liqueur, lime juice, elderflower syrup, Prosecco

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Καραβασίλης Αλέξανδρος
Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες.

Χρησιμοποιούμε εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο για την παρασκευή των πιάτων μας και ηλιέλαιο για το τηγάνισμα.

Στις αναγραφόμενες τιμές περιλαμβάνεται Φ.Π.Α. καθώς και κάθε νόμιμη επιβάρυνση.

Το εστιατόριο διαθέτει εγκεκριμένο τερματικό POS για ανέπαφη πληρωμή με κάρτα.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση πληρωμής αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο).

Food Safety Supervisor: Alexandros Karavasilis
If you have any food allergies or intolerances, please let us know.

We use extra virgin olive oil in the preparation of our dishes and sunflower oil for frying.

All prices include VAT and applicable charges.

We accept contactless card payments via an approved POS terminal.

Please note: You are not required to pay unless you receive an official receipt or invoice.