

## MENU

- Φρεσκοψημένο ψωμί & ποικιλία απο μαριναρισμένες ελιές με εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο ..... €2
- Μελιτζανοσαλάτα καπνιστή με μηλόξυδο, πιπεριές Φλωρίνης, μυρώνια και ελαιόλαδο ..... €6 **GF / V**
- Άφκος (φάβα) Λήμνου με φρέσκο κρεμμύδι, κάπαρη, τομάτα και ελαιόλαδο ..... €5,5 **GF / V**
- Ταραμοσαλάτα, πέρλες λεμόνι, λάδι μάραθου ..... €6
- Χόρτα εποχής με ασπρομύτικα Λήμνου, καπνιστή πέστροφα Καλαβρύτων, αμπελοφάσουλα, κάσιους και ντρέσινγκ με μοσχολέμονο ..... €10,5 **GF**
- Πράσινα σαλατικά με ντρέσινγκ απο τσαπέλες, πεπόνι, φουντούκια και μανούρι Ηπείρου ..... €11 **GF / VEG**
- Σαλάτα τοματίνια με τα τοκάλια της, κάπαρη Άνδρου, χαρουποπαξίμαδα Κρήτης, τσαλαφούτι Θεσσαλίας, αγγούρι, πίκλα κρεμμύδι ..... €9,5 **VEG**
- Λαυράκι μαρινάτο, λεμόνι, τσίλι, ελαιόλαδο, ανθός αλατιού, σκινόπρασο, μαραθόριζα ..... €12 **GF**
- Ταρτάρ μόσχου, κρέμα κρόκου με ελαιόλαδο, κάπαρη, μουστάρδα με σιναπόσπορο, αφράλατο και σκινόπρασο ..... €13 **GF**
- Ταλαγάνι σχάρας, chutney μανταρίνι-μήλο με whiskey και σταφίδες, φύτρες γλυκάνισου ..... €8 **GF / VEG**
- Τηγανητές μπάμιες, homemade γλυκόξινο ντιπ με πετιμέζι και μηλόξυδο ..... €5 **V**
- Τραγανοί κολοκυθοκεφτέδες, φρέσκα βότανα και κρέμα γιαουρτιού με μαυροκούκι ..... €8,5 **VEG**
- Κεφτεδάκια σχάρας γιαουρτιού, σάλτσα τομάτας με κύμινο, γιαούρτι και πατάτα κονφί ..... €10
- Tacos με μαριναρισμένο κοτόπουλο, πάπρικα, γιαούρτι και τραγανό κρεμμύδι ..... €10
- Καλαμαράκι τηγανητό με κύμινο , μαγιονέζα με μοσχολέμονο, σκινόπρασο, σκόρδο και τσίλι ..... €10
- Γαρίδες σχάρας Νο1 (4 τεμ.) με γκρεμολάτα κόλιανδρου, κρέμα αβοκάντο και λάδι πάπρικας ..... €15 **GF**
- Ανοιχτή πίτα με καλοκαιρινά λαχανικά, κρέμα κολοκύθι, βασιλικό και τυρί απο κάσιους ..... €10 **V**
- Ανοιχτή πίτα με Μορταδέλα Μυκόνου, κασέρι, πικάντικη σάλτσα τομάτας και καραμελωμένο κρεμμύδι ..... €10
- Σκιουφικτά με σύγκλινο, λαχανικά, δυόσμο, ψητά τοματίνια και σπασμένη φέτα .... €9 **VO**
- Παέγια με γαρίδες, καλαμάρι, καπνιστά μύδια, chorizo Δράμας, κρόκο Κοζάνης και φρέσκο κρεμμύδι (**για 2 άτομα**) ..... €22 **GF**
- Ψητό μυλοκόπι, αμπελοφάσουλα με τομάτα, λεμονάτη κρέμα πατάτας και λάδι πάπρικας ..... €15 **GF**
- Λοκάλι** burger, σάλτσα BBQ με μαυροδάφνη, καραμελωμένο κρεμμύδι, καπνιστό τυρί, ψητό μαρούλι, πίκλα αγγούρι και baby ψητές πατάτες ..... €14
- Ταλιάτα απο μοσχαρίσιο φιλέτο (200g) , baby ψητές πατάτες, μανιτάρια σοτέ με σκόρδο και σκινόπρασο, ψητά τοματίνια με πετιμέζι ..... €22 **GF**

## ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΜΙΚΡΟΥΣ ΕΠΙΣΚΕΠΤΕΣ

- Σκιουφικτά με σάλτσα τομάτα και βασιλικό..... €7 **VEG**
- Ανοιχτή πίτα με τυρί και τομάτα ..... €7 **VEG**
- Κεφτεδάκια σχάρας με πατάτες τηγανητές ..... €7,5

## ΓΛΥΚΑ

- Lemon -mango cremeux με φεγιεντίνη πραλίνας και κρέμα μοσχολέμονου ..... €7
- Μιλφέιγ σοκολάτας, cremeux gianduja, compote μπανάνας και σάλτσα αλμυρής καραμέλας ..... €7,5

\* Παρακαλούμε ενημερώστε μας για οποιαδήποτε τροφική αλλεργία ή δυσανεξία



GLUTEN FREE



VEGAN



VEGAN OPTION



VEGETARIAN

## MENU

- Freshly baked bread, marinated olives, extra virgin olive oil ..... €2
- Smoked egg-plant spread with cider vinegar, red pepers from Florina, chervil & olive oil ..... €6 **GF / V**
- Afkos (fava beans) spread from Limnos island with spring onion, capers, tomato & olive oil ..... €5,5 **GF / V**
- Traditional fish roe spread *taramosalata*, lemon caviar, fennel oil ..... €6
- Seasonal greens with local beans from Limnos island, smoked trout from Kalavrita, string beans, cashews nuts & lime dressing ..... €10,5 **GF**
- Baby mix salad leaves with dried – fig dressing, melon, hazelnuts and *manouri* cheese from Ipiros ..... €11 **GF / V**
- Cherry tomatoes salad with local products, caper from Andros, carob rusks from Crete, *tsalafouti* cream cheese, cucumber, pickled onion ..... €9,5 **VEG**
- Marinated Sea-bass carpaccio, lemon, chilli, olive oil, fleur du sel, chives, fennel root ..... €12 **GF**
- Veal tartare, cream of egg- yolk confit with olive oil, capers, wholegrain mustard, fleur du sel & chives ..... €13 **GF**
- Grilled *Talagani* cheese, mandarin-apple chutney with whiskey & raisins, anise cress ..... €8 **GF / VEG**
- Fried okra, homemade sweet sour-chilli sauce with *petimezi* & cider vinegar ..... €5 **V**
- Crispy zucchini-balls, fresh herbs & greek yogurt with black sesame..... €8,5 **VEG**
- Grilled meatballs with yogurt, tomato-cumin sauce & potato confit ..... €10
- Tacos with marinated chicken, paprika, yogurt & crispy onion ..... €10
- Fried calamari with cumin, chilli-garlic mayo with lime & chives ..... €10
- Grilled prawns with coriander gremolata, fava beans –mayo & paprika oil ..... €15 **GF**
- Open pie flatbread with summer vegetables, zucchini cream, basil & cashew cheese ..... €10 **V**
- Open pie flatbread with Mortadela ham from Mykonos island, kasseri cheese, spicy tomatosauce & caramelized onions ..... €10
- Traditional pasta with local cured pork, veggies, mint, tomato & feta cheese ..... €9 **VO**
- Paella with prawns, calamari, smoked mussels, chorizo from Drama, saffron from Kozani & spring onion (**for 2 persons**) ..... €22 **GF**
- Roasted shi-drum, string-beans with tomato, lemony potato cream & paprika oil ..... €15 **GF**
- Lokali** burger, BBQ sauce with "mavrodafni" wine, caramelized onion, smoked cheese, roasted lettuce, pickled cucumber & roasted baby potatoes ..... €14
- Beef fillet tagliata (200g), roasted baby potatoes, mushrooms with garlic & chives, roasted cherry tomatoes ..... €22 **GF**

## KIDS ONLY

- Traditional pasta with tomato sauce & basil ..... €7 **VEG**
- Open pie flatbread with cheese and tomato ..... €7 **VEG**
- Grilled meatballs with French fries ..... €7,5

## DESSERT

- Lemon- mango cremeux with praline feuillentine and lime – chantilly ..... €7
- Choco–mille-feuille, gianduja cremeux, banana compote & salted caramel sauce ..... €7,5

---

\* Please make staff aware of any food allergies or intolerances



GLUTEN FREE



VEGAN



VEGAN OPTION



VEGETARIAN