

**Χειροποίητα αρτοσκευάσματα με χαρουπάλευρο και
αλεύρι ζέα**

2 €

Καλωσόρισμα του chef

Handmade bread rolls with carob and zea flour

Amuse Bouche

Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο 50ml

2,50 €

Extra virgin olive oil 50ml

Σούπα · Soup

**Μπουγιαμπέσα με φρέσκο ψάρι ημέρας, ρύζι και
κρόκο Κοζάνης**

27 €

*Aegean style Bouillabaisse soup with rice and Kozani
saffron*

Πρώτα πιάτα · Appetizers

Φέτα με παραδοσιακό φύλλο, μέλι και μαύρο σουσάμι <i>Feta cheese with traditional pastry, honey and black sesame</i>	20 €
Ρολάκια με φιλέτα καπνιστής μελιτζάνας γεμιστά με ελληνικά τυριά, κουκουνάρι σταφίδες, αρωματικά βότανα και σάλτσα ντομάτας Προβενσάλ <i>Rolls with smoked aubergine stuffed with Greek cheese, pine, raisins, herbs and Provencal tomato sauce</i>	20,50 €
Πατάτες τριπλομαγειρεμένες με κρέμα παρμεζάνας και χειροποίητη μαρμελάδα πιπεριάς Φλωρίνης <i>Triple-cooked potatoes with parmesan cream and homemade Florina red pepper jam</i>	14 €
Γαρίδες* σχάρας με τραγανά φύλλα και λάδι μυρωδικών <i>Grilled shrimps* with mixed seasonal salad and herbs oil</i>	27 €
Τηγανιά μανιταριών με κρέμα κατσικίσιου τυριού και chips πατάτας <i>Stir-fried mushrooms with goat cheese cream sauce and potato chips</i>	20 €
Ceviche από φρέσκο ψάρι ημέρας και σως εσπεριδοειδών <i>Fish of the day ceviche with citrus sauce</i>	21 €
Carpaccio μόσχου σε κρούστα αρωματικών με σαλάτα ρόκας, flakes παρμεζάνας και dressing λάιμ <i>Veal carpaccio in aromatic crust with rocket salad, parmesan flakes and lime dressing</i>	23 €

Σαλάτες · Salads

Χόρτα εποχής με τομάτα, πορτοκάλι φιλέτο, κρεμμυδάκι φρέσκο και ανθότυρο <i>Seasonal greens with tomato, orange fillet, onion springs and white cream cheese</i>	20 €
Ελληνική σαλάτα με φέτα Αρκαδίας, καπαρόμηλα και παξιμάδια <i>Greek traditional salad with feta cheese from Arcadia, caper and rusks</i>	20 €
Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με τραγανό προσούτο, μπισκότο παρμεζάνας, φιλέτο πορτοκαλιού και σως πορτοκάλι <i>Mixed green salad with crispy prosciutto, parmesan biscuit, orange fillet and orange sauce</i>	20 €
Ανάμεικτη σαλάτα με iceberg, τοματίνια, καλαμπόκι, φρούτα εποχής, φιλέτο κοτόπουλο, τραγανή tortilla, τυρί cheddar και dressing λάιμ <i>Mixed salad with iceberg, cherry tomatoes, corn, seasonal fruits, chicken fillet, crispy tortilla, cheddar cheese and lime dressing</i>	20 €
Τραγανά σαλατικά με λούζα Τήνου, ξινόμηλο, παξιμάδια χαρουπιού και vinaigrette λευκό βαλσάμικο <i>Seasonal green salad with louza from Tinos Island, green apple, carob rusks and white balsamic vinaigrette</i>	20 €
Πράσινη σαλάτα με φρούτα εποχής, κατσικίσιο τυρί και καραμελωμένα αμύγδαλα <i>Mixed greens with seasonal fruits, goat cheese and caramelized almonds</i>	20 €
Σαλάτα Καστελόριζο με τραγανά φύλλα εποχής, πιπεριές τουρσί, καρότο και κρεμμυδάκι φρέσκο <i>Kastelorizo Salad with crunchy green leaves, pickled peppers, carrot and spring onion</i>	15 €

Κυρίως πιάτα · Main dishes

Αιγαιοπελαγίτικο ψάρι ημέρας <i>Aegean fish of the day</i>	100 €/ kg
Φρέσκος αστακός σχάρας <i>Fresh grilled lobster</i>	147 €/ kg
Αστακός με λινγκουίνι, σπιτική μπισκ, τοματίνια και φρέσκο βασιλικό <i>Lobster with linguine, homemade bisque, fresh tomato and fresh basil</i>	51 €
Μυλοκόπι με ψητά λαχανικά <i>Grilled croaker fillet with grilled vegetables</i>	30 €
Ψάρι ημέρας φιλέτο με τσιγαριστά χόρτα και λαδολέμονο <i>Fish of the day fillet with seasonal greens sautéed and lemon/oil sauce</i>	29 €
Ραβιόλι με πατέ κοτόπουλο, κρέμα παρμεζάνας, πράσινο πιπέρι και τραγανό προσούτο Ευρυτανίας <i>Ravioli with chicken pâté, parmesan cream, green pepper and crispy prosciutto</i>	29 €
Ριζότο με άγρια μανιτάρια και χειροποίητο ταρτούφο <i>Risotto wild mushroom trilogy and homemade tartuffe</i>	27 €
Κριθαρώτο με γαρίδες, ψητή ντομάτα, πιπεριά Φλωρίνης και φρέσκα μυρωδικά <i>Orzo pasta with shrimps, roasted tomato, red pepper from Florina and herbs</i>	28€

Κρέας · Meat

Καρέ παϊδάκια αρνίσια παναρισμένα σε φυστίκη Αιγίνης με σάλτσα από αρνίσιο ζου, αχλάδι ποσέ και βραχάκια πατάτας <i>Rack of lamb breaded in pistachio from Aegina with lamb joux sauce, poached pear and potatoes</i>	40 €
Χοιρινή tomahawk με τριπλομαγειρεμένες πατάτες και σως γιαουρτιού <i>Pork tomahawk with triple-cooked potatoes and yogurt sauce</i>	28 €
Φιλέτο κοτόπουλο sous vide με σαλάτα κινόα και dressing λάιμ <i>Sous vide chicken fillet with quinoa salad and lime dressing</i>	27 €
Φιλετάκια Black Angus παγιάρ με baby ρόκα, flakes παρμεζάνας και reduction από παλαιωμένο βαλσάμικο <i>Black Angus fillets paillard with baby rocket, parmesan flakes and reduction from aged balsamic vinegar</i>	39 €
Rib – eye με ψητά λαχανικά και bearnaise <i>Rib – eye with grilled vegetables and bearnaise sauce</i>	51 €

Επιδόρπια · Desserts

Σπασμένο μιλφέιγ με γλυκό του κουταλιού αγριοκέρασο και παγωτό βανίλια <i>Crushed mille feuille with wild cherry spoon sweet and vanilla ice cream</i>	9,50 €
Μπακλαβάς Γιαννιώτικος με παγωτό καϊμάκι <i>Ioannina style baklava with kaimaki ice cream</i>	9,50 €
Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό βανίλια <i>Chocolate soufflé with vanilla ice cream</i>	9,50 €
Εκμέκ παγωτό με φυστική Αιγίνης, φράουλες με ούζο και εστραγκόν <i>Ekmek kadayifi ice cream, pistachios and ouzo flavored strawberries with tarragon</i>	9,50 €

Executive Chef: Μιχάλης Ζάχαρης

Όλες οι σάλτσες μας & οι αλοιφές παρασκευάζονται με ιδιαίτερη φροντίδα από το επιτελείο της κουζίνας του Ομίλου Καστελόριζο εντός του εστιατορίου. Η φέτα είναι ΠΟΠ και τηγανίζουμε σε ηλιέλαιο & στις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε extra παρθένο ελαιόλαδο. Τα προϊόντα με την ένδειξη * είναι βαθιάς κατάψυξης. Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν Δημ. Φόρο, service & ΦΠΑ. Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ –ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ). Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα-δελτία παραπόνων κοντά στην είσοδο.

Στις τιμές δεν συμπεριλαμβάνεται δώρο Πάσχα και Χριστουγέννων 8%.

Σε περίπτωση που είστε αλλεργικοί σε κάποιο συστατικό παρακαλούμε ενημερώστε το σερβιτόρο σας.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ο νόμιμος εκπρόσωπος της επιχείρησης

All our sauces (fava ext.) are being prepared with special care directly in our kitchen. Feta cheese as a PDO and for salads we use extra olive oil & for frying we use sunflower oil. Products with the indication * is deep freezing. All prices include municipal taxes, service & VAT. CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT-INVOICE).

The restaurant is obligated to provide complaint forms in a special location near the entrance. Le restaurant traite feuilles de protestation obligatoires pour les clients dans une position spéciale à côté de la sortie. Das gaststätte hat Pflicht Protest Blätter für kunden zu sonderstellung nebend dem Ausgang.

Prices do not include Easter and Christmas Bonus 8%.

If you are allergic to any ingredient, please, inform your waiter.

Market regulations responsible: The legal representative of the restaurant.