
DIPS

Served with sourdough and pita bread

SABORES DE ARAGMA

All of our dips in one sharing plate

29.95

TARAMOSALATA DF

Cod roe, dill, lemon & EVOO

12.5

MELITZANOSALATA V DF

Smoked aubergine, piquillo peppers and spring onion

11.5

TIROKAFTERI V

Feta, greek yoghurt, smoked red pepper and jalapeños

12.5

TZATZIKI V

Greek yoghurt, cucumber, garlic, mint & EVOO

11.5

COLD MEZZE

KALAMATA OLIVES VG GF DF

6.75

BAKALIAROS Smoked cod, garlic crostini, grated tomato, crispy capers & herb oil DF

15.95

CORVINA CEVICHE, crispy wonton & sweet potato puree DF

18.5

DOLMADAKIA vine leaves stuffed with herby rice & wasabi mayo VG GF DF

13.75

DAKOS SALAD feta, tomato, kalamata olives, capers & sourdough paximadia V

13.95

Sesame **AVOCADO & FIG SALAD**, balsamic fig vinaigrette VG GF DF

13.95

EXTRAS

Sourdough V DF
5.25

Pita Bread V DF
4.25

Gluten-Free Bread V GF DF
4.75

Chips & Truffle Mayo V
6.25

HOT MEZZE

GARDEN TABLE

KOLOKYTHOKEFTEDES courgette & goats cheese cakes & sweet chilli mint sauce **V** 11.25

GLIKOPATATA roasted sweet potato & basil salsa verde **VG GF DF** 10.95

MUSHROOM GYROS TACOS oyster & shitake mushrooms, smoked aubergine, wasabi mayo & coriander **VG GF DF** 13.75

GIGANTES BEANS green pea puree, pickled shimeji & carrots and chilli crunch **VG GF DF** 13.95

HALLOUMI grilled and served with spiced spinach puree **V GF** 13.95

PATATÉS roasted potatoes with celeriac mayo & chimichurri **V GF** 10.95

FISHERMAN'S TABLE

PRAWN SAGNAKI spicy tomato sauce, ouzo, basil & feta **GF** 19.5

KRITHAROTO orzo pasta, prawns, octopus, clams & parmesan 22.95

LAVRAKI seabass tahini & bergamot sauce, mixed tomatoes pico de Gallo & pomegranate **GF** 17.25

KALAMARI two ways, Mediterranean herb salsa & spinach puree **GF** 17.25

BUTCHER'S TABLE

PORK GYROS TACOS panceta, tomato, tzatziki & pickled onion **GF**
14.95

RIB EYE STEAK with a choice of sauce **GF**
Roasted Garlic & Tarragon / Chimichurri
33.95

KOTOPOULO LEMONATO chicken thigh fillet, aubergine & basil cream, shitake sauce & sesame seeds **GF**
15.95

PSARONEFRI pork tenderloin, Jerusalem artichoke puree with an aromatic pork jus & crispy guanciale **GF**
16.95

MOSCHARI braised beef cheeks, tomato & black tea sauce, smoked aubergine puree **GF**
19.25

V Vegetarian **VG** Vegan **GF** Gluten Free **DF** Dairy Free

We can adapt some dishes for allergies or dietary needs. Please inform our team before ordering.

HOMEMADE DESSERTS

TSOUREKI V

Brioche bun in rum and citrus syrup, with hazelnut praline and raspberry compote,
served with EVOO and confit orange ice cream

13.5

CHOCOLATE TORT VG GF DF

with coconut & lemongrass creme, pumpkin seed praline & red fruit compote

13.25

DECONSTRUCTED PISTACHIO BAKLAVA V

with vanilla ice-cream

13.5

ICE-CREAM & SORBET

KEFIR & LIME V GF

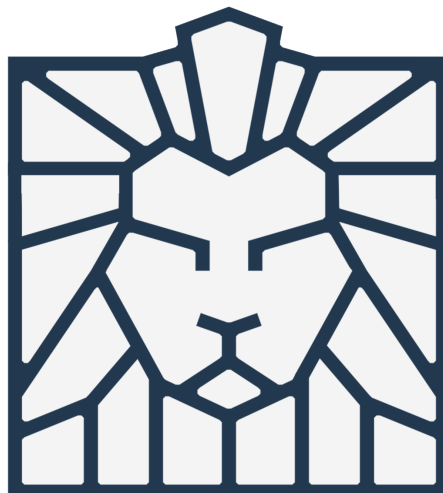
CHOCOLATE V GF

EVOO & CONFIT ORANGE V GF DF

VANILLA V GF

LEMON & BASIL SORBET VG GF DF

6.95



DIPS

Servido con pan de masa madre y pita

SABORES DE ARAGMA

Todos los dips en un plato para compartir
29.95

TARAMOSALATA

Huevas de bacalao, eneldo, limón, AOVE
12.5

MELITZANOSALATA

Berenjena ahumada, pimientos piquillo, cebolleta, AOVE
11.5

TIROKAFTERI

Feta, yogur Griego, pimiento rojo ahumado y jalapeños
12.5


TZATSIKI

Yogur Griego, pepino, ajo, menta y AOVE
11.5



MEZZE FRIOS


ACEITUNAS KALAMATA

6.75

BAKALIAROS Bacalao ahumado, crostini de ajo, tomate rayado, alcaparras crujientes y aceite de hierbas 
15.95

CEVICHE DE CORVINA, wonton crujiente & puré de boniato 
18.5

DOLMADAKIA hojas de parra rellenas de arroz con hierbas y mayo de wasabi   
13.75

ENSALADA DAKOS feta, tomate, aceitunas kalamata, alcaparras y pan de masa madre paximadia 
13.95

ENSALADA DE AGUACATE E HIGOS, sésamo, vinagreta de higos balsámica   

EXTRAS

Pan de Masa Madre  
5.25

Pan de Pita  
4.25

Pan sin Gluten   
4.75

Papas Fritas con mayo de trufa 
6.25

MEZZE CALIENTE

MESA DEL HUERTO

KOLOKYTHOKEFTEDES Tortitas de calabacín y queso de cabra, salsa dulce de menta y chile **V**
11.25

GLIKOPATATA Boniato asado y salsa verde de albahaca **VG GF DF** 10.95

GYROS TACOS DE SETAS setas shitake y ostra, berenjena ahumado, mayonesa de wasabi y cilantro **VG GF DF** 13.75

GIGANTES judias blancas, con puré de guisantes verdes, shimeji y zanahorias encurtidas y crujiente de chile **VG GF DF** 13.95

HALLOUMI a la plancha con puré de espinacas especiado **V GF** 13.95

PATATÉS asadas con mayonesa de apio y chimichurri **V GF** 10.95

MESA DEL PESCADOR

SAGANAKI DE GAMBAS salsa de tomate picante, ouzo, albahaca y feta **GF** 19.5

KRITHAROTO pasta orzo, gambas, pulpo, almejas y parmesano 22.95

LUBINA LAVRAKI salsa de tahini y bergamota, picadillo de tomates y granada **GF** 17.25

KALAMARI dos cocciones con una salsa mediterranea y puré de espinacas **GF** 17.25

MESA DEL CARNICERO

GYROS TACOS DE CERDO panceta, tomate, tzatziki y cebolla encurtida **GF**
14.95

RIB EYE ojo de lomo alto de ternera con opción de salsa **GF**
Mantequilla de estragón & ajo asado / Chimichurri
33.95

KOTOPOULO LEMONATO Filete de muslo de pollo, crema de berenjena con albahaca, salsa de shitake y semillas de sésamo **GF**
15.95

PSARONEFRI solomillo de cerdo, puré de alcachofa de Jerusalén con jugo de cerdo aromático y guanciales crujientes **GF**
16.95

MOSCHARI Carrilleras de ternera estofado, salsa de tomate y té negro, puré de berenjena ahumada **GF** 19.25

V Vegetariano **VG** Vegano **GF** Sin Gluten **DF** Sin Lácteos

Adaptamos nuestros platos a alergias o necesidades dietéticas. Informe a nuestro equipo antes de pedir.

POSTRES CASEROS

TSOUREKI V

Pan Brioche en almíbar de ron y cítricos, con praliné de avellana, compota de frambuesa con helado de AOVE y naranja confitada

13.5

TARTA DE CHOCOLATE VG GF DF

con crema de coco y citronela, praliné de semillas de calabaza y compota de frutos rojos

13.25

BAKLAVA DE PISTACHIO DECONSTRUIDO V

con helado de vainilla

13.5

HELADOS Y SORBETES

KEFIR Y LIMA V GF

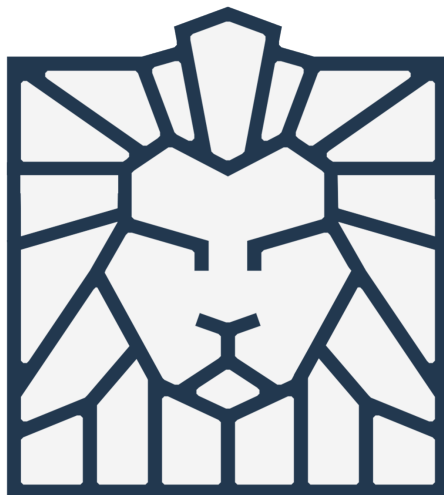
CHOCOLATE V GF

AOVE Y NARANJA CONFITADA V GF DF

VANILLA V GF

SORBETE DE LIMÓN Y ALBAHACA VG GF DF

6.95



DIPS

Servito con pane a lievitazione naturale e pita

SABORES DE ARAGMA

Tutti i dips in un unico piatto da condividere
29.95

TARAMOSALATA

Uova di merluzzo, aneto, limone, olio extravergine d'oliva
12.5

MELITZANOSALATA

Melanzana affumicata, peperoni piquillo, cipollotto, olio extravergine d'oliva
11.5

TIROKAFTERI

Feta, yogurt greco, peperone rosso affumicato e jalapeños
12.5

TZATSIKI

Yogurt greco, cetriolo, aglio, menta e olio extravergine d'oliva
11.5


MEZZE FREDDIE

ACEITUNAS KALAMATA

6.75


BAKALIAROS baccalà affumicato, crostini all'aglio, pomodoro, capperi croccanti e olio alle erbe


15.95

***CEVICHE DE CORVINA**, wonton croccante & purè di patata dolce 
18.5

DOLMADAKIA foglie di vite ripiene di riso alle erbe e maionese al wasabi   
13.75

ENSALADA DAKOS feta, pomodoro, olive Kalamata, capperi e pane a lievitazione naturale
paximadi  13.95

ENSALADA DE AGUACATE Y HIGOS, sesamo, vinaigrette ai fichi e balsamic   
13.95

EXTRAS

Lievito madre  
5.25

Pane pita  
4.25

Pane senza glutine   
4.75

Patatine fritte con maionese
al tartufo 
6.25

MEZZE CALDE

TAVOLA DELL'ORTO

KOLOKYTHOKEFTEDES Frittelle di zucchine e formaggio di capra, salsa dolce alla menta e peperoncino **V** 11.25

GLIKOPATATA Patata dolce arrosto e salsa verde al basilico **VG GF DF** 10.95

GYROS TACOS DE FUNGHI Funghi shiitake e pleurotus, melanzana affumicata, maionese al wasabi, coriandolo **VG GF DF** 13.75

GIGANTES Fagioli bianchi con purè di piselli verdi, shimeji e carote sott'aceto, e croccante al peperoncino **VG GF DF** 13.95

HALLOUMI Halloumi alla piastra con purè di spinaci speziato **V GF** 13.95

PATATÉS Patate arrosto con maionese al sedano e chimichurri **V GF** 10.95

TAVOLA DEL PESCATORE

SAGANAKI DE GAMBAS Salsa di pomodoro piccante, ouzo, basilico e feta **GF** 19.5

KRITHAROTO Pasta orzo, gamberi, polpo, vongole e parmigiano 22.95

LUBINA LAVRAKI Salsa di tahini e bergamotto, concassé di pomodori e melagrana **GF** 17.25

KALAMARI Calamari in doppia cottura con salsa mediterranea e purè di spinaci **GF** 17.25

TAVOLA DEL MACELLAIO

GYROS TACOS DE CERDO Pancetta, pomodoro, tzatziki e cipolla in agrodolce **GF**
14.95

RIB EYE Costata di manzo con salsa a scelta: **GF**
Burro al dragoncello & aglio arrosto / Chimichurri
33.95

KOTOPOULO LEMONATO Filetto di coscia di pollo, crema di melanzane e basilico, salsa di shiitake, semi di sesamo **GF**
15.95

PSARONEFRI Filetto di maiale, purea di topinambur con jus aromatico di maiale e guanciaie croccante **GF** 16.25

MOSCHARI Geretto di manzo stufato, salsa al pomodoro e tè nero, purè di melanzane affumicate **GF** 19.25

V Vegetariano **VG** Vegano **GF** Senza glutine **DF** Senza latticini

Possiamo adattare alcuni piatti per allergie o esigenze dietetiche. Si prega di informare il nostro personale prima di ordinare.

DOLCE FATTI EN CASA

TSOUREKI V

Brioche in sciroppo al rum e agrumi, con pralinato di nocciole, composta di lamponi, gelato all'olio extravergine d'oliva e arancia candita

13.5

TARTA DE CHOCOLATE VG GF DF

con crema al cocco e citronella, praliné di semi di zucca e composta di frutti rossi

13.25

BAKLAVA DE PISTACHIO DECONSTRUIDO V

Con gelato alla vaniglia

13.5

GELATI E SORBETTI

KEFIR Y LIMA V GF

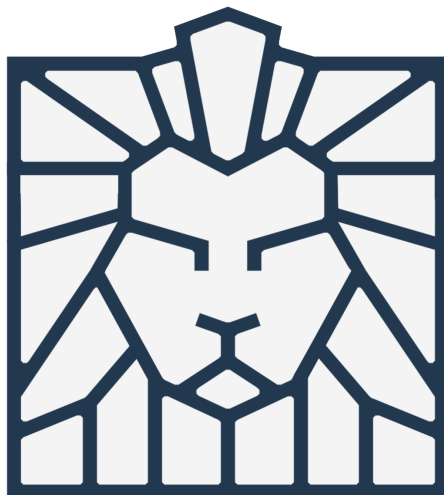
CHOCOLATE V GF

AOVE Y NARANJA CONFITADA V GF DF

VANILLA V GF

SORBETE DE LIMÓN Y ALBAHACA VG GF DF

6.95



DIPS

Serviert mit Sauerteigbrot und Pitabrot

SABORES DE ARAGMA

Alle unsere Dips auf einer Platte zum Teilen

29.95

TARAMOSALATA DF

Kabeljaurogen, Dill, Zitrone & natives Olivenöl extra

12.5

MELITZANOSALATA V DF

Geräucherte Aubergine, Piquillo-Paprika und Frühlingszwiebel

11.5

TIROKAFTERI V

Feta, griechischer Joghurt, geräucherte rote Paprika und Jalapeños

12.5

TZATZIKI V

Griechischer Joghurt, Gurke, Knoblauch, Minze & natives Olivenöl extra

11.5

KALTE MEZZE

Kalamata olives VG GF DF 6.75

BAKALIAROS Geräucherter Kabeljau, Knoblauch-Crostini, Tomate, knusprige Kapern &

Kräuteröl DF

15.95

CORVINA CEVICHE, knuspriger wonton & Süßkartoffelpüree DF

18.5

DOLMADAKIA weinblätter gefüllt mit Kräuterreis & Wasabi-Mayonnaise VG GF DF

13.75

DAKOS SALAD Feta, Tomate, Kalamata-Oliven, Kapern & Sauerteigbrot Paximadia V

13.95

Sesam **AVOCADO & FIG SALAD**, balsamico-Feigen-Vinaigrette VG GF DF

13.95

EXTRAS

Sauerteigbrot V
5.25

Pitabrot V
4.25

Glutenfreies Brot V GF
4.75

Pommes frites mit
Trüffelmayonnaise V
6.25

WARMER MEZZE

GARTENTISCH

KOLOKYTHOKEFTEDES Zucchini- & Ziegenkäse-Küchlein mit süßer Chili-Minze-Sauce **V** 11.25

GLIKOPATATA Geröstete Süßkartoffel & Basilikum-Salsa-verde **VG GF DF** 10.95

MUSHROOM GYROS TACOS Austernseitlinge & Shiitake, geräucherte Aubergine, Wasabi-Mayonnaise, Koriander **VG GF DF** 13.75

GIGANTES BEANS Riesenbohnen mit grünem Erbsenpüree, eingelegten Shimeji und Karotten sowie Chili-Crunch **VG GF DF** 13.95

HALLOUMI Mit würzigem Spinatpüree **V GF** 13.95

PATATÉS Geröstete Kartoffeln mit Sellerie-Mayonnaise & Chimichurri **V GF** 10.95

TISCH DES FISCHERS

PRAWN SAGANAKI Scharfe Tomatensauce, Ouzo, Basilikum & Feta **GF** 19.5

KRITHAROTO Orzo-Pasta, Garnelen, Oktopus, Venusmuscheln & Parmesan 22.95

LAVRAKI Wolfsbarsch mit Tahini-Bergamotte-Sauce, gemischten Tomaten (Pico de Gallo) & Granatapfel **GF** 17.25

KALAMARI Calamari in zwei Varianten, mediterrane Kräutersalsa & Spinatpüree **GF** 17.25

TISCH DES METZGERS

PORK GYROS TACOS Panceta, Tomate, Tzatziki & eingelegte Zwiebel **GF** 14.95

RIB EYE STEAK Mit Sauce nach Wahl: **GF**
Gerösteter Knoblauch & Estragon / Chimichurri 33.95

KOTOPOULO LEMONATO Hähnchenkeulenfilet, Auberginen-Basilikum-Creme, Shiitake-Sauce & Sesamsamen **GF** 15.95

PSARONEFRI Schweinefilet, Topinamburpüree mit aromatischem Schweinejus und knusprigem Guanciaie **GF** 16.95

MOSCHARI Geschmorte Rinderhaxe, Schwarztee-Tomaten-Sauce, geräuchertes Auberginenpüree **GF** 19.25

V Vegetarisch **V** Vegan **GF** Glutenfrei **L** Laktosefrei

Einige Gerichte können an Allergien oder besondere Ernährungsbedürfnisse angepasst werden. Bitte informieren Sie unser Team vor der Bestellung.

HAUSGEMACHTE DESSERTS

TSOUREKI V

Brioche in Rum- und Zitrusirup, mit Haselnusspraline und Himbeerkompott,
serviert mit Eis aus nativem Olivenöl extra und kandierter Orange

13.5

TAHINI CHOCOLATE TORT VG GF DF

mit Kokos- und Zitronengrascrème, Kürbiskernpraliné und roter Fruchtkompott

13.25

DECONSTRUCTED PISTACHIO BAKLAVA V

Mit Vanilleeis

13.5

EIS & SORBET

KEFIR & LIME V GF

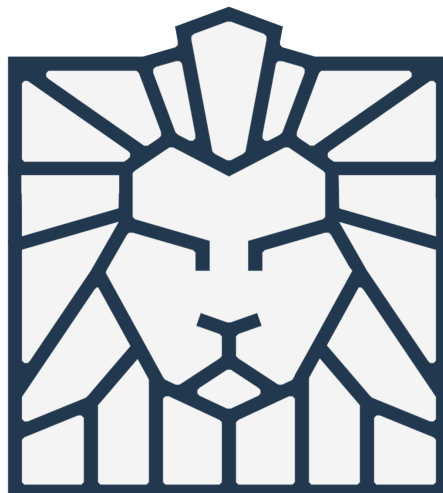
CHOCOLATE V GF

EVOO & CONFIT ORANGE V GF DF

VANILLA V GF

LEMON & BASIL SORBET VG GF DF

6.95



DIPS

Servi avec pain au levain et pita

SABORES DE ARAGMA

Tous nos dips dans une seule assiette à partager
29.95

TARAMOSALATA DF

Œufs de cabillaud, aneth, citron, huile d'olive vierge extra
12.5

MELITZANOSALATA V DF

Aubergine fumée, poivrons piquillo, cébette, huile d'olive vierge extra
11.5

TIROKAFTERI V

Feta, yaourt grec, poivron rouge fumé et jalapeños
12.5

TZATSIKI V

Yaourt grec, concombre, ail, menthe et huile d'olive vierge extra
11.5

MEZZE FROIDS

Aceitunas Kalamata VG GF DF
6.75

BAKALIAROS Cabillaud fumé, crostini à l'ail, tomate, câpres croustillantes et huile aux herbes DF
15.95

CEVICHE DE CORVINA wonton croustillant & purée de patate douce DF
18.5

DOLMADAKIA Feuilles de vigne farcies au riz aux herbes & mayonnaise au wasabi VG GF DF
13.75

ENSALADA DAKOS feta, tomate, olives de Kalamata & câpres & pain au levain paximadia V
13.95

ENSALADA DE AGUACATE Y HIGOS, sésame, vinaigrette balsamique à la figue VG GF DF
13.95

EXTRAS

Pain au Levain V
5.25

Pain Pita V
4.25

Pain sans Gluten V GF
4.75

PFrites avec mayonnaise à la
truffe V
6.25

MEZZE CHAUDS

TABLE DU POTAGER

KOLOKYTHOKEFTEDES Galettes de courgette et fromage de chèvre, sauce douce menthe & piment **V** 11.25

GLIKOPATATA Patate douce rôtie et salsa verte au basilic **VG GF DF** 10.95

GYROS TACOS DE SETAS Champignons shiitake et pleurotes, aubergine fumée, mayonnaise au wasabi, coriandre **VG GF DF** 13.75

GIGANTES Haricots géants avec purée de petits pois, shimeji et carottes marinés, et croustillant au piment **VG GF DF** 13.95

HALLOUMI Halloumi grillé avec purée d'épinards épicée **V GF** 13.95

PATATÉS Pommes de terre rôties avec mayo au céleri-rave et chimichurri **V GF** 10.95

TABLE DU PÊCHEUR

SAGANAKI DE GAMBAS Sauce tomate épicée, ouzo, basilic et feta **GF** 19.5

KRITHAROTO Pâtes orzo, crevettes, poulpe, palourdes et parmesan 22.95

LUBINA LAVRAKI Sauce tahini & bergamote, concassé de tomates et grenade **GF** 17.25

KALAMARI Calamars en deux cuissons, sauce méditerranéenne et purée d'épinards **GF** 17.25

TABLE DU BOUCHER

GYROS TACOS DE CERDO Poitrine de porc (pancetta), tomate, tzatziki et oignon mariné **GF**
14.95

RIB EYE Entrecôte de bœuf avec sauce au choix: **GF**
Beurre à l'estragon & ail rôti / Chimichurri
33.95

KOTOPOULO LEMONATO Filet de haut de cuisse de poulet, crème d'aubergine et basilic, sauce shiitake, graines de sésame **GF**
15.95

PSARONEFRI Filet mignon de porc, purée de topinambour avec jus de porc aromatique et guanciale croustillant **GF**
16.95

MOSCHARI Jarret de bœuf braisé, sauce au tomate et thé noir, purée d'aubergine fumée **GF**
19.25

V Vegetarisch **VG** Vegan **GF** Glutenfrei **DF** Laktosefrei

Einige Gerichte können an Allergien oder besondere Ernährungsbedürfnisse angepasst werden. Bitte informieren Sie unser Team vor der Bestellung.

DESSERTS FAITS MAISON

TSOUREKI V

Brioche dans un sirop au rhum et aux agrumes, avec praliné de noisette, compote de framboise, servi avec glace à l'huile d'olive vierge extra et orange confite

13.5

TARTA DE CHOCOLATE Y TAHINI VG GF DF

avec crème coco et citronnelle, praliné de graines de courge et compotée de fruits rouges

13.25

BAKLAVA DE PISTACHIO DECONSTRUIDO V

Avec glace à la vanille

13.5

GLACES & SORTBETS

KEFIR Y LIMA V GF

CHOCOLATE V GF

AOVE Y NARANJA CONFITADA V GF DF

VANILLA V GF

SORBETE DE LIMÓN Y ALBAHACA VG GF DF

6.95

