



2026

Η Υπόσχεση της Πρώτης Ύλης

“Τα ψάρια μας δεν συχνάζουν στις ιχθυοκαλλιέργειες και δεν ταξιδεύουν ποτέ με αεροπλάνο”.

Όλα τα ψάρια και τα θαλασσινά προέρχονται από τοπικούς ψαράδες που εφαρμόζουν πρακτικές ηθικής αλιείας, υποστηρίζοντας την φιλοσοφία μας “boat to table”.

Όλα τα κρέατα και τα παράγωγα τους είναι ελληνικής προέλευσης από τοπικό κρεοπώλη.

Τα τυριά μας έρχονται από τυροκομεία της Βαρβάρας Χαλκιδικής και της Δορκάδος Θεσσαλονίκης.

Χρησιμοποιούμε πιστοποιημένα οργανικά λαχανικά από επιλεγμένους παραγωγούς, ενισχύοντας την τοπική παραγωγή και τη βιώσιμη καλλιέργεια.

Μαγειρεύουμε με έξτρα παρθένο βιολογικό αγουρέλαιο & ελαιόλαδο προερχόμενο από την ευρύτερη περιοχή της Κασσάνδρας.

Περιστασιακά τηγανίζουμε και σε ηλιέλαιο σε περιορισμό επαναχρησιμοποίησης.

Το συντριπτικό ποσοστό των λοιπών πρώτων υλών ακολουθούν την locavore φιλοσοφία και προέρχονται από παραγωγούς που δραστηριοποιούνται εντός ακτίνας 150 χλμ.

Στην κουζίνα μας ακολουθούμε τις αρχές της βιωσιμότητας, αξιοποιώντας κάθε μέρος της πρώτης ύλης – από το «head to tail» στα ψάρια μέχρι τη δημιουργική προσέγγιση zero waste στα λαχανικά – ώστε κάθε πιάτο να εκφράζει σεβασμό στη φύση και στον παραγωγό.

Από την απαρχή, το 1983 κι έως σήμερα, κατά την διάρκεια της γαστρονομικής μας ιστορίας, η υπόσχεση που έχει δοθεί ψιθυρίζεται στα χείλη μας καθημερινά.

ΩΜΑ | ΑΛΙΠΑΣΤΑ | ΟΣΤΡΑΚΑ

Φούσκες*

5/τμχ

Βασιλικά χτένια στην θράκα, λαδολέμονο με βασιλικό

6.5/τμχ

Λακέρδα Κωσταντινούπολης, κρεμμύδι, αγουρέλαιο

13

Ωμό αφρόψαρο ημέρας(carpaccio), απλό με λαδολέμονο

16

Ωμός τόνος(sashimi), αγουρέλαιο, μαύρος ταραμάς

18

Ωμός τόνος ή ξιφίας(crudo), εσπεριδοειδή

20

ΚΕΛΑΡΙ ΨΑΡΙΩΝ

ΕΠΙΛΟΓΗ ΜΕ ΤΟ ΚΙΛΟ** ΑΠΟ ΤΟ ΙΧΘΥΟΠΩΛΕΙΟ

1. Ψητά στα κάρβουνα | Ολόκληρα ή σε φέτα (μουρέλο)

2. Μοναστική γαστρονομία | Ολόκληρα ή σε φέτα (μουρέλο)

“Αχνιστό Καλογερικό”, μαγείρεμα στον ταβά με λαδολέμονο, αλάτι, πιπέρι 4/ατ

“Αγιορείτικο Bianco” μαγείρεμα στον ταβά με πράσο, σέλινο, πατάτες,

κρεμμυδόζουμο, ελαιόλαδο, λεμόνι, αλάτι, πιπέρι 4/ατ

“Μπουρδέτο ή Μπουργέτο”, μαγείρεμα στον ταβά με σάλτσα απο λιαστές πιπεριές

Φλώρινας 9 κόκκινο πιπέρι, πουρέ μελιτζάνας, ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι 5/ατ

3. Τηγανιτά στο ελαιόλαδο | Ολόκληρα ή σε φέτα (μουρέλο)

Σερβίρονται με σως ταρτάρ

*περιορισμένη διαθεσιμότητα

**κυμαινόμενες τιμές ημέρας ανά είδος, αναρτώνται σε πίνακα στο ιχθυοπωλείο

CUISINE MENU

ΠΡΩΤΑ

Καλωσόρισμα με ψωμιά χειροποίητα, τοματοπελτέ, ελιές Χαλκιδικής	2.8/ατ
Πατάτες στο τηγάνι	5.5
Ταραμάς, σουμάκ, αποξηραμένα φύκια, αγουρέλαιο	8
Κολοκυθάκια στο τηγάνι, γραβιέρα, μους φέτας ΠΟΠ & γιαούρτι	9
Μακεδονική τυροσαλάτα με καυτερές πιπεριές	9
Λαδοτύρι Μυτιλήνης στο τηγάνι, μέλι βελανιδιάς	11.5

ΣΑΛΑΤΕΣ | ΦΟΥΡΝΙΣΤΑ

Χόρτα εποχής, λαδολέμονο	10
Ροδέλες ντομάτας ποικιλίας “ekstasis”, φρέσκα κρίταμα, ξύδι ντομάτας	12
Οι θρυλικές μελιτζάνες και πιπεριές στον φούρνο, φρέσκια ντομάτα, φέτα ΠΟΠ	13.5
Σαλάτα Κασσανδρινή – η δική μας χωριάτικη	14
Σαλάτα του Καίσαρα, καπνιστή πέστροφα, μαρούλι, σως αντσούγιας, πεκορίνο, ντοματίνια ημίλιαστα, τηγανιτό πάνκο από μπαγιάτικο ψωμί	16.5

CLASSICS

Μύδια λαδολέμονο, φέτα ΠΟΠ, μυρωδικά	13
Σκουμπρι καπνιστό, φάβα από αρακά	13
Καλαμάρι στο τηγάνι, αγιολί μαύρου σκόρδου	15
Fish ‘n Chips made in Greece, φιλέτο απο ψάρι ημέρας	16
Χταπόδι στα κάρβουνα, μους μελιτζάνας, λαδόξυδο, θυμάρι	20

CUISINE MENU

ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΤΗΣ ΣΤΙΓΜΗΣ

Linguine Aglio Olio με βασιλικά χτένια 3/τμχ	24
Γαριδομακαρονάδα μπουγιουρντί	25
Ροφός γιουβέτσι, σάλτσα ψητής ντομάτας	29
Γιουβέτσι Τριζόνι “raella” με όστρακα και θαλασσινά ημέρας	33

ΝΤΟΠΙΑ ΚΡΕΑΤΑ ΤΟΠΙΚΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ

Οι Κεφτέδες Μόσχου στην σχάρα, με λεμονάτες πατάτες φούρνου & μουστάρδα Θεσσαλονίκης	15
Ο αυθεντικός Μουσακάς	15
Το “Χουνκιάρ Μπεγιεντί”, Μοσχαρίσιο χτένι σύζουμο, πουρές μελιτζάνας, γραβιέρα (Παραδοσιακή Πολίτικη συνταγή)	17
Το Αρνί ή Κατσικάκι στον φούρνο “Ψήμμα”, με πιλάφι και φρέσκα μυρωδικά (Παραδοσιακή Πασχαλιάτικη συνταγή Κρυοπηγής)	25
Η Κόντρα μόσχου κομμένη ταλιάτα, αγουρέλαιο, πράσινη σαλάτα “δροσερή”	25

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ & ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΠΑΓΩΤΑ

Παγωτά	4/μπάλα
Φρούτα εποχής	5/ατ
Σορμπέ λεμόνι	7
Κορμός σοκολάτας με μπανάνα, παγωτό καραμέλα	10
Λουκουμάδες Τριζόνι, μέλι ή πραλίνα, παγωτό βανίλια Μαγαδασκάρης	11
Χαλβάς Τριζόνι, παγωτό κανέλα	12
Πορτοκαλόπιτα, παγωτό καιμάκι	12



Κάθε πιάτο ετοιμάζεται την στιγμή της παραγγελίας.

Παρακαλούμε ενημερώστε μας εγκαίρως για τυχόν αλλεργίες και δυσανεξίες

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.

Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό
(απόδειξη ή τιμολόγιο)

Δεχόμαστε μετρήτα, πληρωμή με τραπεζική μεταφορά, IRIS, και όλες τις κάρτες εκτός AMEX

Αγορανομικός υπεύθυνος : Σουσούρας Γεώργιος