



We welcome enquiries from guests regarding the ingredients in the dishes.  
Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements.  
Municipality Tax and VAT are included in the prices.

\*Frozen items have been selected in order to guarantee the highest possible quality.  
Extra virgin olive oil is used for salads; sunflower oil is used for frying.

***Είμαστε στη διάθεση του πελάτη να τον ενημερώσουμε για τα συστατικά στα πιάτα.  
Παρακαλείστε να ενημερώσετε το σερβιτόρο σας για οποιαδήποτε αλλεργία ή ειδική διατροφική απαίτηση.  
Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται: Δημοτικός φόρος και ΦΠΑ***

***\*Τα κατεψυγμένα προϊόντα έχουν επιλεγεί για να διασφαλίσουν την καλύτερη δυνατή ποιότητα.  
Στις σαλάτες χρησιμοποιείται αγνό παρθένο ελαιόλαδο, στο τηγάνισμα χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.***

N'hésitez pas à nous poser de questions sur les ingrédients qui composent les mets.  
Veuillez informer votre serveur, à la prise de commande, de toute allergie ou préférence alimentaire.  
Taxe municipale et TVA sont comprises dans les prix.

\* Des ingrédients congelés sont choisis afin de garantir la meilleure qualité possible.  
L'huile d'olive extra vierge est utilisée pour les salades. L'huile de tournesol pour les fritures.

***Мы всегда в распоряжении гостей относительно вопросов и уточнений ингредиентов наших блюд.  
Пожалуйста, сообщите принимающему заказ персоналу об аллергии на продукты (если таковая имеется)  
или любых других диетических запросах.  
Муниципальные налоги и НДС включены в стоимость.***

***\* Замороженные продукты были выбраны с гарантией самого высокого качества.  
Оливковое масло первого отжима экстра класса используется для салатов, для жарки мы пользуемся подсолнечным маслом.***



### Calypso (mythology)

Calypso was a nymph and daughter of Atlas who lived on the island of Ogygia in Greek mythology. Her name has also been listed among the list of the Nereids, which would make her a daughter of Nereus. The fabled Greek hero Odysseus was imprisoned on her island Ogygia for seven years. She desired to make him her immortal husband. Athena asked Zeus to spare Odysseus of his torment on the island, as he wanted to go to his homeland. Zeus sent Hermes, the messenger of the Gods, to tell Calypso to release Odysseus. As Zeus was the Lord of the Gods, she was unable to refuse him, although she did not wish to let him go. Odysseus eventually returned to his homeland Ithaca, to be with his beloved wife Penelope who had been waiting for him for twenty years.

### Καλυψώ

Στην ελληνική μυθολογία η Καλυψώ ήταν γνωστή σαν μία Νύμφη, κόρη του Άτλαντα και της Πλειόνης ή του θεού Ηλίου και της Περσηίδας. Ζούσε στη νήσο Ωγυγία, που οι αρχαίοι συγγραφείς τοποθετούν στη δυτική Μεσόγειο ενώ αναφέρεται συχνά και απλώς ως «το Νησί της Καλυψώς». Η Καλυψώ υποδέχθηκε τον Οδυσσέα στο νησί της ως ναυαγό. Στην Οδύσσεια αναφέρεται ότι η Καλυψώ τον ερωτεύθηκε και γι' αυτό τον κράτησε κοντά της επί δέκα χρόνια. Σύμφωνα με άλλους συγγραφείς, ο Οδυσσέας έμεινε με την Καλυψώ 7 χρόνια. Η Καλυψώ του υποσχόταν ότι θα τον έκανε αθάνατο, αλλά ο Οδυσσέας δεν εγκαταλείφθηκε στη γοητεία της, γιατί ο βαθύτερος εσωτερικός πόθος του ήταν η επιστροφή του στην Ιθάκη. Με την παράκληση της θεάς Αθηνάς ο Δίας έστειλε τον Ερμή στην Καλυψώ για να της ζητήσει να αφήσει τον Οδυσσέα να φύγει. Μετά από αυτό, η Καλυψώ με μεγάλη της λύπη τον άφησε να φύγει, αφού πρώτα του έδωσε ξυλεία και πανί για να κατασκευάσει μία σχεδία, καθώς και προμήθειες για το ταξίδι του. Επίσης του υπέδειξε ποιούς αστέρες να παρατηρεί για να ρυθμίζει την πορεία του.

### Calypso (mythologie)

Dans la mythologie grecque, Calypso est une nymphe de la mer, pour certains, la fille d'Atlas pour d'autres. Hésiode, quant à lui la considère comme faisant partie des Océanides et lui prête des amours mystérieuses mais prolifiques avec le dieu Hermès avec lequel elle aurait engendré le peuple des Céphalléniens. Elle est considérée comme la reine de l'île mythique d'Ogygie. Dans l'Odyssée, elle recueille Ulysse après son naufrage et tombe éperdument amoureuse de lui. Elle réussit à le retenir sur son île pendant 7ans, lui offrant même l'immortalité s'il consent à rester auprès d'elle. Mais Zeus prit pitié de ce que lui rapporta sa chère fille Athéna et envoya Hermès, son fils, lui intimer l'ordre de relâcher Ulysse. Elle le laissera retourner ver Ithaque retrouver sa chère épouse Pénélope qui l'attendait depuis 20 ans.

### Καλιπσο

В древнегреческой мифологии Калипсо («та, что скрывает») - прелестная нимфа, Дочь Атланта и океаниды Плейоны, (по другой версии, дочь Гелиоса и океаниды Персеиды), жила на острове Огигия. Древнегреческие авторы локализуют его где-то в Западном средиземном море, хотя очень часто остров называют "островом нимфы Калипсо". На этот остров и попал на обломке корабля спасшийся Одиссей. В "Одиссее" Гомера упоминается, что Калипсо полюбила Одиссея и поэтому удерживала его на острове в течение 10 лет. По версии других авторов, Калипсо держала у себя Одиссея 7 лет, скрывая от остального мира. Она тщетно желала соединиться с ним навеки, предлагая ему бессмертие и вечную юность. А Одиссей не переставал тосковать по родине, острову Итака, и жене Пенелопе и не поддался чарам Калипсо. По настойчивым просьбам богини Афины, Зевс наконец сжалился и послал на остров Гермеса с приказанием отпустить Одиссея. Калипсо против воли вынуждена была его отпустить, предварительно оказав ему помощь в строительстве плота, на котором он и пустился в дальнейшее плавание. Она также научила его ориентироваться по звездам и правильно рассчитать путь.



### Menu Dégustation

#### Amuse Bouche

**Καβούρι:** Μαρινέ σε Ούζο, σε τραγανό κύλινδρο, με αφρό bisque

**Σαλάτα:** Σαν ντολμάς τυλιγμένος με χόρτα, γέμιση από ρύζι και βινεγκρέτ άνηθου

**Φουαγκρά:** Σαν αυγό, σε μια mousse, με σως από Σάμος σε φρυγανισμένο Τσουρέκι

**Μπαρμπούνι:** Σε Κρητικά χόρτα με πατάτες, και σάλτσα από σαφράν Κοζάνης

**Αρνί:** Σιγοψημένο, με ρεβύθια, αφρό φέτας και αγγούρι σχάρας

Κρέμα από γάλα αρωματισμένη με χαμομήλι, μέλι και μαρμελάδα ιπποφαές

\*\*\*

#### Amuse Bouche

**The crab:** Marinated in"Ouzo", in a crispy cylinder served with bisque foam

**The Salad:** Green herb salad "Dolmades" wrap, stuffed with rice and dill vinaigrette

**The Foie Gras:** Mousse with "Samos" wine reduction and Greek "Tsoureki"

**The Red Mullet:** Cretan herbs and potatoes served with a saffron from Kozani sauce

**The Lamb:** Slow cooked with chickepeas and Feta foam, with grilled cucumber

Chamomile flavoured cream of milk, honey and hippophae marmelade

\*\*\*

#### Amuse Bouche

**Le crabe:** Mariné en ouzo, en cylindre croquant, mousse de bisque

**La salade:** Salade aux herbes mixtes "emballage dolma", farçie au riz et vinaigrette à l'aneth

**Le foie gras:** Mousse, réduction de vin de Samos et brioche grec "tsoureki"

**Le loup de mer:** Aux artichaux et légumes nains, sauce tiède Aioli

**L'agneau:** Mijoté, avec pois chiches, mousse de fromage Féta et concombre grillé

Crème de lait parfumée à la camomille, miel et marmelade de hippophae (argasse)

\*\*\*

### Дегустационное меню

#### Amuse Bouche

**Κραб:** μαρινοβанный краб в "Узо", в хрустящем цилиндре с бисквитной пенкой

**Салат:** зеленый салат "Долмас" фаршированный рисом и укропной заправкой

**Φυα-γρα:** мусс с вином "Самос" и греческим "Цуреки"

**Сибас:** с артишоками, маленькими овощами и теплым соусом из айоли

**Баранина:** медленно приготовленная с нутами и пенкой из сыра Фета, с огурцом на гриле

Молочный крем, ароматизированный ромашкой, мед и облепиховый мармелад

€170,00





### Закуски

<b>Φυα-γρα:</b> мусс с вином "Самос" и греческим "Цуреки"	€38,00
<b>Κραб:</b> μαρινοβάννυ κραβ в "Узо", в хрустящем цилиндре с бисквитной пенкой	€36,00
<b>Μορσκιε гребешки:</b> с критской зеленью, греческой икрой "Τεζαυрус" и лаймом	€42,00
<b>Раки:</b> тартар из лангустина с арбузным желе и печеньем с чернилами каракатицы	€39,00
<b>Салат:</b> зеленый салат "Долмас" фаршированный рисом и укропной заправкой	€34,00
<b>Рыба:</b> скумбрия μαρινοβάννυ, приготовленная на гриле с авокадо и кукурузой, подается с копченым майонезом	€27,00

### Основные блюда

<b>Λοβστερ:</b> с кремом из цветной капусты, лисичками с Πελοποννήσας и морковной пенкой	€48,00
<b>Κрасная кефаль:</b> критские травы и картофель с соусом из шафрана Κοζάνης	€42,00
<b>Сибас:</b> с артишоками, маленькими овощами и теплым соусом из айоли	€40,00
<b>Κυριца:</b> приготовленная на сливочном масле с фисташками Эгины, подается с клецками и овощами	€32,00
<b>Баранина:</b> медленно приготовленная с нутами и пенкой из сыра Фета, с огурцом на гриле	€40,00
<b>Говядина:</b> филе черный ангус, с трюфельным соусом, муссом из сельдерея и раками пресноводными	€62,00

### Десерты

Μусс, ароматизированный вербеной, мармелад из ананаса и сорбет со вкусом зеленого яблока/лимона	€14,00
Рубиновый шоколад с сорбетом со вкусом ревеня/клубники и крамбл из лайма	€16,00
Μολочный крем, ароматизированный ромашкой, мед и облепиховый мармелад	€14,00
Горький шоколад, карамель и мороженое со вкусом арахисового масла/ванили	€15,00



### Ορεκτικά

<b>Φουαγκρά:</b> Σαν αυγό, σε μια mousse, με σως από Σάμος σε φρυγανισμένο τσουρέκι	€38,00
<b>Καβούρι:</b> Μαρινέ σε Ούζο, σε τραγανό κύλινδρο, με αφρό bisque	€36,00
<b>Χτένια:</b> Σε γαλάκτωμα από Κρητικά χόρτα, "Thesauri" Ελληνικό χαβιάρι και μοσχολέμονο	€42,00
<b>Καραβίδα:</b> Τартάρ με ζελέ από καρπούζι και μπισκότο από μαύρο μελάνι	€39,00
<b>Σαλάτα:</b> Σαν ντολμάς τυλιγμένος με χόρτα, γέμιση από ρύζι και βινεγκρέτ άνηθου	€34,00
<b>Σκουμπρί:</b> Μαριναρισμένο και ψημένο με αβοκάντο και καλαμπόκι, με καπνιστή μαγιονέζα	€27,00

### Κυρίως πιάτα

<b>Αστακός:</b> Με κρέμα κουνουπιδιού, καθαρέλες Πελοποννήσας και γαλάκτωμα καρότου	€48,00
<b>Μπαρμπούни:</b> Σε Κρητικά χόρτα με πατάτες, και σάλτσα από σαφράν Κοζάνης	€42,00
<b>Λαυράκι:</b> Με αγκινάρα, baby λαχανικά και σάλτσα αγιολί	€40,00
<b>Κοτόπουλο:</b> Μαγειρεμένο σε βούτυρο από φιστίκι Αιγίνης, με νιόκι και λαχανικά	€32,00
<b>Αρνί:</b> Σιγοψημένο, με ρεβύθια, αφρό φέτας και αγγούρι σχάρας	€40,00
<b>Μοσχάρι:</b> Φιλέτο Black Angus, με σάλτσα τρούφας, μουσελίν σελινόριζας και ποταμίσια караβίδα	€62,00

### Επιδόρπια

Μousse αρωματισμένη με λουίζα, μαρμελάδα ανανά και sorbet πράσινο μήλο/λεμόνι	€14,00
Σοκολάτα ruby με sorbet φράουλα/rhubarb και crumble μοσχολέμονο	€16,00
Κρέμα από γάλα αρωματισμένη με χαμομήλι, μέλι και μαρμελάδα ιπποφαές	€14,00
Μαύρη σοκολάτα, καραμέλα και παγωτό φυστικοβούτυρο/βανίλια	€15,00





## Starters

<i><b>The foie gras:</b></i> Mousse with Samos wine reduction and Greek "tsoureki" toast	€38,00
<i><b>The crab:</b></i> Marinated with Ouzo, in a crispy cylinder served with bisque foam	€36,00
<i><b>The scallops:</b></i> With Cretan greens, "Thesauri" Greek caviar and lime	€42,00
<i><b>The crayfish:</b></i> Langoustine tartar with water melon jelly and black ink bisquit	€39,00
<i><b>The salad:</b></i> Green herb salad "Dolmades" wrap, stuffed with rice and dill vinaigrette	€34,00
<i><b>The fish:</b></i> Mackerel marinated and grilled, with avocado and corn, smoked mayonnaise	€27,00

## Main Courses

<i><b>The lobster:</b></i> With cream of cauliflower, chanterelles from Peloponnese and carrot foam	€48,00
<i><b>The red mullet:</b></i> With Cretan herbs and potatoes, sauce with saffron from Kozani	€42,00
<i><b>The seabass:</b></i> With artichoke, baby vegetables and warm aioli sauce	€40,00
<i><b>The chicken:</b></i> Cooked in a butter of Aegina pistachio, with gnocchi and vegetables	€32,00
<i><b>The lamb:</b></i> Slow cooked with chickpeas and Feta cheese foam, with grilled cucumber	€40,00
<i><b>The beef:</b></i> Black Angus filet, with truffle sauce, celeriac mousseline and fresh water crayfish	€62,00

## Desserts

Verbena flavoured mousse, pineapple marmelade and green apple/lemon sorbet	€14,00
Ruby chocolate with rhubarb/strawberry sorbet and lime crumble	€16,00
Chamomile flavoured cream of milk, honey and hippophae marmelade	€14,00
Bitter chocolate, caramel and peanut butter/vanilla ice cream	€15,00



## Hors d'œuvre

<i><b>Le foie gras:</b></i> Mousse, réduction de vin de Samos et brioche grec "tsoureki"	€38,00
<i><b>Le crabe:</b></i> Mariné en ouzo, en cylindre croquant, mousse de bisque	€36,00
<i><b>Les saint-jacques:</b></i> Aux herbes et épinards de Crète, caviar grec "Thesauri" et lime	€42,00
<i><b>Les langoustines:</b></i> Tartare de langoustines, gelée de pastèque et biscuit à l'encre noir	€39,00
<i><b>La salade:</b></i> Salade aux herbes mixtes "emballage dolma", farçie au riz et vinaigrette à l'aneth	€34,00
<i><b>Le poisson:</b></i> Maquereau mariné et grillé, avec avocat et maïs, mayonnaise fumée	€27,00

## Plats principaux

<i><b>La langouste:</b></i> A la crème de choufleur, chanterelles grecques et émulsion de carottes	€48,00
<i><b>Le rouget:</b></i> Aux herbes crétois et pommes de terre, sauce au safran de Kozani	€42,00
<i><b>Le loup de mer:</b></i> Aux artichaux et légumes nains, sauce tiède Aioli	€40,00
<i><b>Le poulet:</b></i> Au beurre aux pistaches d'Aegina, avec gnocchi et légumes	€32,00
<i><b>L'agneau:</b></i> Mijoté, avec pois chiches, mousse de fromage Féta et concombre grillé	€40,00
<i><b>Le bœuf:</b></i> Filet de Black Angus, sauce à la truffe, mousseline de céleri-rave et écrevisse	€62,00

## Les desserts

Mousse verveine, marmelade d'ananas et sorbet pomme vert/citron	€14,00
Chocolat ruby, sorbet rhubarbe/fraise et crumble de citron vert	€16,00
Crème de lait parfumée à la camomille, miel et marmelade de hippophae (argasse)	€14,00
Chocolat amère, caramel et glace vanille/beurre d'arachide	€15,00

