



Panini caldi con Deepak € 0,90

## ANTIPASTI

Carne di maiale fritta con peperoni aromatici servita con pite croccanti € 7,50

Polpette fragranti con sugo di pomodoro e mousse di feta € 7,00

Trilogia di bruschetta con sapori mediterranei € 5,00

Napoleon di verdure grigliate con halloumi cipriota € 6,50

Trilogia di funghi saltati con timo fresco e cognac € 5,50

Calamari del bambino di Skiathos con pesto di basilico e aroma di ouzo € 6,50

Involtini di formaggio con dressing di anguria e sesamo nero € 6,50

Carpaccio di branzino marinato al limone profumato € 8,50

Crostacei saltati aromatizzati con vino bianco e aglio € 9,50

Polipo con cipolle caramellate e salsa di pomodoro aromatizzata € 7,50

Patate fritte fresche con aroma di fieno greco spezia di tsimeni € 3,50

Tzatziki delicato € 4,00

## INSALATE

Insalata verde con filetti di maiale, kare di pomodoro con xynomyzithra di Creta e dressing con balsamico invecchiato € 8,50

Insalata Greca con olio extravergine di oliva € 6,50

Insalata di quinoa con verdure mediterranee tritate, kritama dalle nostre spiagge e con vinaigrette di limoni € 7,50

Insalata di Cesare con filetti di pollo succosi € 8,50

Insalata verde con salmone, melone, noci e vinegret di agrumi € 9,00

Insalata nisouaz con verdure al vapore, filetto di tonno fresco delle Sporadi alla griglia con dressing di limone € 9,50

## PASTA

Penne con pollo, funghi, mozzarella ed olio di tartufo € 10,00

Penne con filetto di maiale, pomodori secchi e formaggio affumicato di Metsovo € 10,50

Spaghetti alla carbonare con funghi freschi e bacon € 8,50

Penne con filetto di tonno fresco, pomodori ciliegia e timo del nostro orto € 12,00

Spaghetti ai frutti di mare vongole, cozze nostrane e erba saporita € 11,50

## RISOTTI

Risotto con pollo con barbabietola, peperoni colorati e crema di formaggio accompagnato con scaglie di parmigiano € 10,00

Risotto ai funghi, portobello, plevrotus, porcini con olio di tartufo € 10,50

Risotto con calamari bambini aromatizzato con ouzo e pesto di spinaci € 10,00

Risotto alla marinara con frutti di mare aromatizzato allo zafferano € 11,50

## PIATTI PRINCIPALI

Hamburger alla griglia con salsa bianca di funghi, insalata verde e patate con la loro buccia € 11,00

Filetto di pollo con insalata verde e verdure alla griglia € 10,00

Schnitzel di maiale con insalata del giorno, patate baby e salsa di formaggio con sauce roquefort € 11,00

Filetto di maiale con patate con la loro buccia e salsa al vino dolce € 13,00

Stinco di agnello con salsa al vino con foglie di menta piperita accompagnato da pure di patate aromatizzate con cipolle fresche € 16,00

Filetto di manzo della migliore gamma Black Angus con salsa Jack Daniel e pure di patate aromatizzato con cipolline fresche € 21,50

Succoso rump steak di manzo americano Black Angus con salsa di pepe verde e patate baby € 17,50

Filetto di tonno fresco di Alonissos con insalata di quinoa e kritama, verdure al vapore e pure di rape € 17,50

Filetto di branzino fresco con crema di zafferano di Kosani su canapè di erbe selvatiche e spezie € 17,00

Filetto di salmone in crosta croccante aromatizzata con pure di patate, carota e capperi € 16,50

Piatto del giorno (Chiedeteci per qualsiasi chiarimento)

## DOLCI

Fresca mousse di mango con confit di arancia accompagnata con gelato € 5,50

Trilogia di panacotta con sciroppo di caramella al latte, pistacchio di Egina e fragola € 5,50

Tentazione di cioccolato caldo nel giardino di Eden € 6,00

Baclava tradizionale di Skiathos con noci e mandorle, accompagnato con gelato € 6,00

Zuppa calda di cioccolato biologico con briciole di biscotto (paximadi) di Creta e rosmarino € 6,00

Gelato alla vaniglia, al cioccolato o misto € 5,00

Banana split con gelato alla vaniglia e cioccolato € 6,00

Yogurt con frutta di stagione miele e noci € 6,00



Ζεστά ψωμάκια με ντιπάκια

€ 0,90

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Χοιρινή τηγανιά με αρωματικές πιπεριές πάνω σε τραγανές πιτούλες	€ 7,50
Αρωματικά κεφτεδάκια με σάλτσα ντομάτας και μους φέτας	€ 7,00
Τριλογία μπρουσκέτας με γεύσεις Μεσογείου	€ 5,00
Ναπολεών ψητών λαχανικών με κυπριακό χαλούμι	€ 6,50
Τριλογία μανιταριών σοτέ με φρέσκο θυμάρι και κονιάκ	€ 5,50
Γόνος καλαμαριού, Σκιάθου με πέστο βασιλικού και άρωμα ούζου	€ 6,50
Φλογέρες τυριών με ντρέσινγκ καρπουζιού και μαυροκούκι	€ 6,50
Καρπάσιο από λαβράκι μαριναρισμένο σε μοσχολέμονο	€ 8,50
Οστρακοειδή σοτέ αρωματισμένα με λευκό κρασί και σκόρδο	€ 9,50
Χταποδάκι με καραμελωμένα κρεμμύδια και αρωματική σάλτσα ντομάτας	€ 7,50
Φρέσκιες τηγανιτές πατάτες με άρωμα από ελληνικό μοσχοσίταρο	€ 3,50
Ντελικάτο τζατζικάκι	€ 4,00

## ΣΑΛΑΤΕΣ

Πράσινη σαλάτα με χοιρινά φιλετίνια καρέ ντομάτας με ξυνομυζήθρα Κρήτης και ντρέσινγκ παλαιωμένου μπαλσάμικου	€ 8,50
Ελληνική χωριάτικη σαλάτα με αγνό παρθένο ελαιόλαδο	€ 6,50
Σαλάτα κινόας με ψιλοκομμένα μεσογειακά λαχανικά, κρίταμα απ τις ακρογιαλιές μας και βινεγκρέτ λεμονιού	€ 7,50
Σαλάτα του Καίσαρα με ζουμερά φιλετάκια κοτόπουλου	€ 8,50
Πράσινη σαλάτα με σολομό, πεπόνι, καρύδια και βινεγκρετ εσπεριδοειδών	€ 9,00
Σαλάτα νισουάζ με λαχανικά στον ατμό ψητό φιλέτο φρέσκου τόνου από τις Σποράδες και ντρέσινγκ μοσχολέμονου	€ 9,50

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Πέννες με κοτόπουλο, μανιτάρια, μοτσαρέλα και λάδι τρούφας	€ 10,00
Πέννες με ψαρονέφρι, λιαστή ντομάτα και καπνιστό τυρί Μετσόβου	€ 10,50
Σπαγγέτι καρμπονάρα με φρέσκα μανιτάρια και μπέικον	€ 8,50
Πέννες με φιλετάκια φρέσκου τόνου ντοματίνια και θυμάρι από τον κήπο μας	€ 12,00
Σπαγγέτι οστρακοειδών με ντόπιες γυαλιστερές, κудώνια, μύδια και θρούμπι	€ 11,50



## ΡΙΖΟΤΟ

Ριζότο κοτόπουλου με παντζάρι πολύχρωμες πιπεριές και τυρί κρέμα συνοδευμένο με μπισκότο παρμεζάνας	€ 10,00
Ριζότο ποικιλίας μανιταριών με πορτομπέλο, πλευρώτους, πορτσίνι και λάδι τρούφας	€ 10,50
Ριζότο με γόνος καλαμαριού αρωματισμένο με ούζο και πέστο από σπανάκι	€ 10,00
Ριζότο θαλασσινών με οστρακοειδή αρωματισμένο με σαφράν	€ 11,50

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Μπιφτέκι σχάρας με λευκή σάλτσα μανιταριών, πράσινη σαλάτα και πατάτες με την φλούδα τους	€ 11,00
Φιλέτο κοτόπουλο με πράσινη σαλάτα και ψητά λαχανικά	€ 10,00
Σνίτσελ χοιρινό με σαλάτα ημέρας, πατάτες μπέμπι και σάλτσα ροκφόρ	€ 11,00
Ψαρονέφρι με πατάτες με την φλούδα τους και σάλτσα από γλυκό κρασί	€ 13,00
Κότσι αρνιού με σάλτσα από παλαιωμένο κρασί και φυλλαράκια δυόσμου συνοδευμένο με πουρέ πατάτας αρωματισμένο με φρέσκο κρεμμυδάκι	€ 16,00
Φιλέτο μοσχάρι της καλύτερης ποικιλίας Μπλακ Άγγκους με Jack Daniel's sauce και πουρέ πατάτας αρωματισμένο με φρέσκο κρεμμυδάκι	€ 21,50
Ζουμερό gump steak από μοσχάρι Αμερικάνικου Μπλακ Άγγκους με σάλτσα πράσινου πιπεριού και πατάτες μπέμπι	€ 17,50
Φρέσκο φιλέτο τόνου Αλοννήσου με σαλάτα από κινόα και κρίταμα, λαχανικά στον ατμό και πουρέ γογγυλιών	€ 17,50
Φρέσκο λαβράκι φιλέτο με κρέμα από κρόκο Κοζάνης σε καναπέ από άγρια χόρτα και μυρωδικά	€ 17,00
Φιλέτο Σολομού σε τραγανή κρούστα μυρωδικών με πουρέ από πατάτα, καρότο και κάπαρη	€ 16,50
Πιάτο ημέρας (Ρωτήστε μας για οποιαδήποτε διευκρίνιση)	

## ΓΛΥΚΑ

Δροσερή μους μάνγκο με κονφί ποστροκαλιού	€ 5,50
Τριλογία πανακότας με σιρόπι καραμέλας γάλακτος, φιστίκι Αιγίνης και φράουλα	€ 5,50
Ζεστός σοκολατένιος πειρασμός στον κήπο της Εδέμ	€ 6,00
Παραδοσιακός Σκιαθίτικος μπακλαβάς με καρύδι και αμύγδαλο, συνοδευμένος με παγωτό	€ 6,00
Ζεστή σούπα από οργανική σοκολάτα με τρίμμα Κρητικού παξιμαδιού και δενδρολίβανο	€ 6,00
Παγωτό βανίλια, σοκολάτα ή ανάμικτο	€ 5,00
Μπανάνα σπλιτ με παγωτό βανίλια και σοκολάτα	€ 6,00
Γιαούρτι με φρούτα εποχής μέλι και καρύδια	€ 6,00



Hot buns with dips € 0,90

## STARTERS

Fried diced Pork with aromatic peppers on a canapé of crispy pita breads € 7,50

Greek meatballs with various herbs served with tomato sauce and feta mousse € 7,00

Trilogy of Mediterranean flavored garlic bruschette € 5,00

Grilled vegetables Napoleon with Haloumi cheese from Cyprus € 6,50

Trilogy of mushrooms sauté with fresh thyme and cognac € 5,50

Baby squids from Skiathos sauté with ouzo and basil pesto € 5,50

Spring rolls made of cheese dressed with watermelon and black sesame € 6,50

Carpaccio from sea bass marinated in lime and extra virgin olive oil € 8,50

Sea shells sauté flavoured with white wine and garlic € 9,50

Local octopus with caramelized baby onions and tomato sauce € 7,50

Home French fries flavored with Greek tsimeni spice € 3,50

Delicate Tzatziki € 4,00

## SALADS

Green salad with fine cut pork fillets and tomatoes, with xinomizithra Cretan cheese and matured balsamic vinegar dressing € 8,50

Greek salad with extra virgin olive oil € 6,50

Quinoa salad with fine cut Mediterranean vegetables, "kritama" herbs grown in the rocks of our seaside and lemon vinaigrette € 7,50

Caesar's Salad with juicy chicken fillets € 8,50

Green Salad with smoked salmon, honey melon, walnuts and citrus fruits dressing € 9,00

Nicoise salad with steamed vegetables, lime dressing and fresh grilled tuna fillet from the Sporades islands € 9,50

## PASTA

Penne with chicken, mozzarella, mushrooms and truffle oil € 10,00

Penne with juicy pork fillet, sundried tomato and traditional Greek smoked cheese from Metsovo € 10,50

Spaghetti carbonara with fresh mushrooms and bacon € 8,50

Penne with fresh tuna fish fillet cherry tomatoes and thyme from our garden € 12,00

Spaghetti with fresh sea shells from the Sporades Sea and savory herb € 11,50

## RISOTTOS

Chicken risotto with beetroot, colorful peppers and cream cheese served with parmesan biscuit € 10,00

Mushrooms risotto with portobellos, pleurotus, porcini mushrooms and truffle oil € 10,50

Risotto with baby squids and spinach perfumed with rocket pesto € 10,00

Seafood risotto with mussels, clams, cockles and saffron essence € 11,50

## MAIN COURSE

Grilled burger with white mushroom sauce green salad and potato skins € 11,00

Chicken fillet with fresh green salad and grilled vegetables € 10,00

Pork schnitzel with Roquefort sauce, green salad and baby potatoes € 11,00

Pork fillet with salad, potato skins and sauce made with sweet wine € 13,00

Lamb shank with sauce made of old matured wine and mint leaves combined with mashed potatoes flavoured with fresh onion € 16,00

Veal fillet from the finest quality Black Angus with Jack Daniel's sauce served with mashed potatoes flavoured with fresh onion € 21,50

Juicy veal rump steak Black Angus served with green pepper sauce and baby potatoes € 17,50

Fresh tuna fish fillet from Alonnisos with quinoa and kritama herbs, steamed vegetables and mashed potatoes with caper € 17,50

Fresh sea bass fish fillet with cream made from Greek red saffron on a wild greens canapé € 17,00

Salmon fillet in crispy herbs crust with potatoes and carrot puree € 16,50

Dish of the day (do not hesitate to ask us for further info)

## DESSERTS

Fresh mango mousse with orange confit € 5,50

Panacotta trilogy with toffee syrup, pistachios and strawberries € 5,50

Hot chocolate temptation in the Garden of Eve € 6,00

The famous baklavas from Skiathos with walnuts and almonds served with ice cream € 6,00

Hot chocolate soup with vanilla ice cream made with organic chocolate, sprinkles of Cretan rusk, scented with rosemary € 6,00

Ice Cream with Chocolate, vanilla or mixed € 5,00

Banana split with chocolate and vanilla ice cream € 6,00

Yogurt or ice cream with fresh seasonal fruits, honey and walnuts € 6,00