

SALADS

Modern Greek Salad10,00€

Modern version of Greek salad with cherry tomatoes, cucumber, barley biscuit with fig "pasteli" and foam of local cheese xino.

Μοντέρνα εκδοχή Ελληνικής σαλάτας με ντοματίνια, αγγούρι, μπισκότο κριθαροκουλούρας, συκομαΐδα και αφρό απο ξυνοτύρι 'Ιου.

Caprese Burrata12,00€

Salad with burrata cheese, cherry tomatoes with pistachio pesto and basil oil.

Σαλάτα με τυρί burrata, ντοματίνια με πέστο από φυστίκι Αιγίνης και λάδι βασιλικού.

Beetroot Salad with Gorgonzola10,50€

Salad with beetroot, crushed bread rusks, hazelnuts, gorgonzola foam and pickled beetroot leaves.

Σαλάτα από παντζάρι με χρώμα από παξιμάδι χαρουπιού και φουντούκια, αφρό γκοργοντζόλα και πίκλα από φύλλα παντζαριού.

Quinoa Salad14,50€

Quinoa with fresh tuna tartar, avocado, mango, tapioka pearls and black sesame.

Σαλάτα με βιολογική κινόα, ταρτάρ από φρέσκο τόνο, αβοκάντο, κύβους μάνγκο, πέρλες ταπιόκα και μαύρο σουσάμι

PIZZA

Romana13,00€

With tomato sauce, mozzarella, prosciutto, parmesan cheese and fresh rocket leaves.

Πίτσα με μοτσαρέλα, ωμό προσούτο, τριμμένη παρμεζάνα και φρέσκια ρόκα.

Margherita10,50€

Traditional pizza with mozzarella cheese, tomato sauce, cherry tomatoes and fresh basil.

Παραδοσιακή πίτσα μαργαρίτα με σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, ντοματίνια και φρέσκο βασιλικό.

Pizza Francesco's11,00€

With bacon, mushrooms, mozzarella and blue cheese.

Πίτσα με μπέικον, μοτσαρέλα, μανιτάρια και μπλου τσιζ.

Vegan12,00€

Pizza with tomato sauce, vegan mozzarella, tomato cherries and fresh basil.

Πίτσα με σάλτσα ντομάτας, vegan μοτσαρέλα, ντοματίνια και φρέσκο βασιλικό

STARTERS

Vitello Tonnato13,00€

Beef Carpaccio with smoked tuna, mayonnaise with truffle, pickled onion, radish, caper leaves and smoked salt maldon.

Μοσχαρίσιο καρπάτσιο με καπνιστό τόνο, μαγιονέζα τρούφας, πίκλες από κρεμμύδι, ραπανάκι, καπαρόφυλλα και καπνιστό αλάτι maldon.

Grilled Shrimps with Passion Fruit Curd16,00€

Grilled shrimps with passion fruit curd, coffee sauce, carrot puree and grapefruit.

Ψητές γαρίδες με κρέμα passion fruit, σάλτσα καφέ, πουρέ καρότου και γκρέιπφρουτ.

Potato espuma with crispy guanciale11,00€

Potato espuma with crispy guanciale, egg confit, cashews and mushrooms crumble.

Αφρός πατάτας με τραγανό guanciale, αυγό κονφί και crumble από κάσιους και μανιτάρια.

Fresh fish ceviche14,50€

Ceviche from fresh fish of the day with tomato, wasabi mayo and red pepper cream.

Σεβίτσε απο φρέσκο ψάρι ημέρας με καρέ ντομάτας, μαγιονέζα με wasabi και κρέμα κόκκινης πιπεριάς.

Grilled octopus15,50€

Grilled octopus with potato mozaik and chorizo chutney.

Χταπόδι ψητό με μωσαϊκό πατάτας και τσάτνεϊ τσορίζο.

Misto10,00€

Plateau with variety of cheese, fine sliced prosciutto di parma and frozen grapes.

Πλατώ απο πικοιλία τυριών, λεπτοκομμένο προσούτο Πάρμας και παγωμένο σταφύλι.

Brie and pear13,50€

Pizza with brie cheese, caramelized sliced onions, pear and honey from los.

Πίτσα με τυρί brie, καραμελωμένα κρεμμύδια, αχλάδι και μέλι 'Ιου.

Pistachio14,00€

Pizza with pistachio pesto, mozzarella cheese and mortadella.

Πίτσα με πέστο από φιστίκι Αιγίνης, μοτσαρέλα και μορταδέλλα.

Pizza Chorizo12,50€

Spicy Pizza with chorizo, caramelized onions, chili and mozzarella.

Πικάντικη πίτσα με τσορίζο, καραμελωμένα κρεμμύδια, ντοματίνια και τσίλι.

2,50€
(per person)

Variety of homemade breads with extra virgin olive oil from certified Greek producers
Ποικιλία απο χειροποίητα ψωμιά με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο απο Έλληνες μικρούς παραγωγούς

PASTA - RISOTTO

Lasagna Bolognese13,50€

Fresh handmade lasagna with black angus minced meat and parmesan cream.

Φρέσκα χειροποίητα λαζάνια με μοσχαρίσιο κιμά black angus και κρέμα παρμεζάνας.

Spaghetti Carbonara14,00€

Spaghetti in a rich egg and parmiggiano grana padano sauce with crispy & crunchy speck and truffle mushrooms.

Σπαγκέτι σε πλούσια σάλτσα με αυγό, παρμεζάνα grana padano, μαζί με τριμμένο, τραγανό σπεκ και τρούφα μανιτάρι.

Ossobuco with Tortelloni19,00€

Stuffed tortelloni with ricotta, slow cooked veal shank in a tomato sauce and gremolata.

Τορτελони γεμισμένα με ρικότα, μαζί με σιγομαγειρεμένο μοσχαρίσιο κότσι και γκρεμολάτα.

Linguini with Grouper22,00€

Linguini with Aegean grouper, leek, pine nuts, fresh tarragon, lime zest and extra virgin olive oil.

Λινγουίνι με αιγαιοπελαγίτικο ροφό, πράσο, κουκουνάρι, φρέσκο εστραγκόν, ξύσμα λάιμ & έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Lobster Pasta for 1-2 or 4(per person) 28,00€

Lobster Spaghetti in a tomato sauce with ouzo and basil (ask your waiter for availability)

Σπαγγέτι με αστακό σε φρέσκια σάλτσα ντομάτας, με άρωμα ούζου και βασιλικό (ρωτήστε μας για διαθεσιμότητα)

Papardelle with Hazelnut Cream13,50€

Papardelle with a hazelnut cream, fresh marjoram, egg confit, grana padano flakes and fresh ground pepper.

Παπαρδέλλες με κρέμα από φουντούκια, φρέσκια ματζουράνα, αυγό κονφί, grana padano και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Orzo Pasta with scallops19,00€

Orzo pasta with scallops, beetroot dust, tomato San Marzano, and fresh herbs.

Κριθαρότο μελωμένο με χτένια, σκόνη πατζαριού, ντομάτα San Marzano, και φρέσκα μυρωδικά.

Risotto with Shrimps and Chorizo18,00€

Pink risotto with shrimps and chorizo chutney with fresh tomato and cream.

Ριζότο ροζέ με γαρίδες και τσορίζο chutney με φρέσκια ντομάτα και κρέμα

Mushrooms risotto with lamb fillet17,00€

Risotto with wild mushrooms, smoked paprika and grilled lamb fillet.

Ριζότο με άγρια μανιτάρια, καπνιστή πάπρικα και ψητό φιλέτο αρνιού.

MAIN COURSES

Beef Cheeks with Gnocchi19,00€

Beef cheeks braised in red wine and coffee, homemade gnocchi, parmesan cream with nuts and mushrooms crumble.

Μοσχαρίσια μάγουλα μπρεζέ σε κόκκινο κρασί και καφέ με χειροποίητα νιόκι, κρέμα παρμεζάνας και κραμπλ από ξηρούς καρπούς και μανιτάρι.

Sea bream with celeriac puree18,00€

Sea bream with tare sauce from slow cooked pancetta, celeriac puree and pickled baby onions.

Φιλέτο τσιπούρας με tare σάλτσα από σιγομαγειρεμένη πανσέτα, πουρές σελινόριζας και πίκλες από κοκκάρι.

Slow Cooked Pork17,50€

Slow cooked pork with carrot puree, spring onion, cereals and "Hasissa".

Σιγομαγειρεμένο χοιρινό με πουρέ καρότου, κρεμμύδι φρέσκο, δημητριακά και "χαρίσα".

Rare Roasted Tuna22,50€

Tuna with sesame crust red pepper cream, potato espuma, baby vegetables and pickled beetroot.

Φιλέτο φρέσκου τόνου με κρούστα από σουσάμι, κρέμα κόκκινης πιπεριάς, αφρός πατάτας, μικρά λαχανικά και πίκλα παντζάρι.

DESSERTS

Chocolate Calzone12,00€

Classic calzone with chocolate praline and mascarpone.

Το κλασσικό καλτσόνε του Agosto με πραλίνα σοκολάτας και μασκαρπόνε.

Semi freddo Almond and Caramel10,50€

Semi frozen light dessert with notes of almond and caramel with ganache chocolate.

Ημιπαγωμένο ανάλαφρο γλυκό με νότες αμυγδάλου, караμέλας και γκανάζ σοκολάτας.

Lemon Tart9,00€

Italian meringue with lemon custard, mango ice cream, nuts crumble, blueberries and fresh mint.

Ιταλική μαρέγκα με κρέμα λεμονιού, παγωτό μάνγκο, crumble από ξηρούς καρπούς, βατόμουρα και φρέσκο δυόσμο.

Espresso Affogato6,50€

Espresso coffee with vanilla ice cream and almond flakes

Ιταλικός καφές εσπρεσσο με μπάλα παγωτό βανίλια μαγαδασκάρης και φιλέ αμυγδάλου.

AGOSTO
RISTORANTE-BAR