

Κλουζίν

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS

ΚΑΤΑΪΦΕΝΙΕΣ ΜΠΑΛΕΣ / ΚΑΤΑΪΦΙ CHEESE BALLS €8

ΑΝΘΟΤΥΡΟ, ΦΕΤΑ, ΜΑΝΟΥΡΙ, ΜΕΛΙ, ΜΑΥΡΟΣΟΥΣΑΜΟ
CREAM CHEESE, FETA, HONEY, NIGELLA SEEDS

ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ / ZUCCHINI BALLS €7

ΜΕ ΜΟΥΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ / WITH YOGHURT MOUSSE

ΤΡΙΠΛΟΤΗΓΑΝΙΣΜΕΝΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΝΑΞΟΥ / TRIPLE-FRIED NAXOS POTATOES €5

ΜΕ ΡΙΓΑΝΗ ΚΑΙ ΘΥΜΑΡΙ / WITH OREGANO AND THYME

ΣΕΒΙΤΣΕ ΛΑΒΡΑΚΙ / SEA BASS CEVICHE €11

ΣΕ ΞΥΣΜΑ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ ΚΑΙ ΧΥΜΟ ΛΑΪΜ
IN CITRUS FRUIT ZEST AND LIME JUICE

ΡΟΛΑΚΙΑ ΨΗΤΗΣ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ / BAKED EGGPLANT ROLLS €7

ΜΟΥΣ ΦΕΤΑΣ, ΠΕΣΤΟ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ, ΛΙΑΣΤΗ ΝΤΟΜΑΤΑ & ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΜΕΛΙΟΥ
FETA MOUSSE, BASIL PESTO, SUN-DRIED TOMATO & HONEY VINAIGRETTE

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΓΕΜΙΣΤΑ / STUFFED MUSHROOMS €8

ΜΕ ΠΟΛΥΧΡΩΜΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΦΕΤΑΣ
WITH COLORFULL VEGETABLES AND FETA CREAM SAUCE

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

ΦΑΚΕΣ BELUGA ΜΕ ΚΙΝΟΑ / BELUGA LENTIL WITH QUINOA Reg. €11 – Small €8

ΚΡΑΝΜΠΕΡΙΣ, ΕΛΙΕΣ, ΦΥΣΤΙΚΙ ΑΙΓΙΝΗΣ ΚΑΙ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ
CRANBERRIES, OLIVES, AEGINA PISTACHIOS AND ORANGE VINAIGRETTE

ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ / MEDITERRANEAN €11

ΣΕ ΚΡΙΘΑΡΕΝΙΑ ΦΩΛΙΑ ΚΡΗΤΗΣ ΜΕ ΦΕΤΑ, ΑΝΘΟΤΥΡΟ, ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ, ΚΡΕΜΜΥΔΙ,
ΠΙΠΕΡΙΕΣ, ΕΛΙΕΣ, ΚΑΠΑΡΗ, ΜΑΪΝΤΑΝΟ, ΡΙΓΑΝΗ
IN BARLEY RUSK NEST WITH FETA, CREAM CHEESE, CHERRY TOMATOES, PEPPERS,
ONIONS, OLIVES, CAPER, PARSLEY, OREGANO

ΨΗΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ / GRILLED CHICKEN FILLET Reg. €10 – Small €7

ΠΡΑΣΙΝΗ ΜΕ ΨΗΤΟ ΑΝΑΝΑ, ΗΛΙΟΣΠΟΡΟ, ΑΝΘΟΤΥΡΟ & ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ
GREEN MIXED, GRILLED PINEAPPLE, SUNFLOWER SEED, CREAM CHEESE AND
ORANGE VINAIGRETTE

ΠΡΑΣΙΝΗ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ / GREEN SUMMER Reg. €9 – Small €6

ΜΕ ΛΟΛΑ ΠΡΑΣΙΝΗ-ΚΟΚΚΙΝΗ, ΣΠΑΝΑΚΙ BABY, ΠΑΝΤΖΑΡΟΦΥΛΛΑ, ΦΡΕΣΚΙΑ
ΦΡΑΟΥΛΑ, ΝΙΦΑΔΕΣ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑΣ, ΑΜΥΓΔΑΛΑ, ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΜΕΛΙΟΥ
WITH GREEN-RED LOLA, BABY SPINACH, BEATROOT LEAVES, FRESH STRAWBERRY,
PARMEZAN FLAKES, ALMONDS, HONEY VINAIGRETTE

ΚΑΠΝΙΣΤΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ / SMOKED SALMON Reg. €10 – Small €7

ΛΟΛΑ ΠΡΑΣΙΝΗ-ΚΟΚΚΙΝΗ, ΡΟΚΑ BABY, ΣΠΑΝΑΚΙ BABY, ΜΑΪΝΤΑΝΟ, ΑΝΗΘΟ,
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ, ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ ΦΡΕΣΚΟ, ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ
GREEN AND RED LOLA, BABY ROCA, BABY SPINACH, PARSLEY, DILL, ORANGE,
FRESH ONIONS, AND ORANGE VINAIGRETTE

ΖΥΜΑΡΙΚΑ / PASTA

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΡΑΒΙΟΛΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ / HANDMADE BASIL RAVIOLI €13

ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ, ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΜΠΕΪΚΟΝ ΚΑΙ ΛΑΔΙ ΤΡΟΥΦΑΣ
STUFFED WITH CREAM CHEESE (CHANIA), CRUNCHY BACON AND TRUFFLE OIL

ΛΑΖΑΝΑΚΙ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΟΛΟΜΟ / LINGUINI WITH SMOKED SALMON €12

ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ, ΑΝΗΘΟ, ΣΒΗΣΜΕΝΟ ΜΕ ΟΥΖΟ ΣΕ ΛΕΥΚΗ ΚΡΕΜΑ
FRESH ONION, DILL HERB, IN OYZO AND WHITE CREAM SAUCE

ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΩΤΕ / FETTUCINI WITH SAUTEED VEGETABLES €11

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΠΟΡΤΟΜΠΕΛΟ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΑΠΟ ΜΠΙΣΚ ΓΑΡΙΔΑΣ
PROTOBELO MUSHROOMS IN SHRIMP BISQUE SAUCE

ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ / SEAFOOD ORZO €14

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΡΟΔΕΛΑ, ΓΑΡΙΔΕΣ, ΜΥΔΙΑ, ΧΤΑΠΟΔΙ, ΣΕ ΣΑΛΤΣΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ
SQUID, SHRIMPS, MUSSELS, OCTOPUS, IN SEAFOOD BISQUE SAUCE

ΚΥΡΙΩΣ / MAIN

ΜΠΕΡΓΚΕΡ ΜΕ ΚΙΜΑ / BEEF BURGER €14

ΜΕ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΜΠΡΙΟΣ, ΚΑΣΕΡΙ, ΝΤΟΜΑΤΑ, ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΚΑΠΑΡΗ
IN A HANDMADE BRIOCHE, GREEK CHEESE, TOMATO, ONION, OLIVES & CAPER

ΦΙΛΕΤΟ ΜΠΟΥΤΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ / CHICKEN LEG FILLET €12

ΜΕ ΠΟΥΡΕ ΠΑΤΑΤΑΣ, ΣΠΙΤΙΚΗ ΣΑΛΤΣΑ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ ΚΑΙ ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ
WITH POTATO PUREE, HOMEMADE MUSTARD SAUCE AND GREEN SALAD

ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ / PORK TENDERLOIN €16

ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΒΟΤΑΝΑ, ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΑ ΟΦΤΗ
MARINATED WITH GREEK HERBS, GREEN SALAD & OVEN COOKED POTATO (OFTI)

ΑΡΝΑΚΙ ΣΤΗ ΛΑΔΟΚΟΛΛΑ / OVEN-BAKED LAMB €18

ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΔΕΝΔΡΟΛΙΒΑΝΟ ΚΑΙ ΠΟΡΤΟΚΑΛΕΝΙΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ BABY
WITH FRESH ROSEMARY & BABY POTATOES IN ORANGE ZEST

ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙ / BEEF FILLET (PICANHA) €19

ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑΣ - ΧΑΡΟΥΠΟΜΕΛΟΥ & ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ
IN WHITE WINE AND CAROB HONEY SAUSE & VEGETABLES TAGLIATELLE

ΣΟΛΟΜΟΣ ΨΗΤΟΣ / GRILLED SALMON €16

ΠΑΝΑΡΙΣΜΕΝΟΣ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ, ΠΟΥΡΕ ΠΑΝΤΖΑΡΙΟΥ, ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ
BATTERED WITH FRESH HERBS, BEETROOT PUREE AND GREEN SALAD

ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΨΗΤΗ / GRILLED SEA BREAM (BIO) €17

ΓΕΜΙΣΤΗ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΩΤΕ ΚΑΙ ΠΟΥΡΕ ΚΑΡΟΤΟ (BIO)
STUFFED WITH SAUTEED VEGETABLES AND CARROT PUREE

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

ΜΟΥΣ ΡΥΖΟΓΑΛΟ ΜΕ ΚΑΝΕΛΑ / RICE PUDDING MOUSSE WITH CINNAMON €7

ΜΑΡΕΓΚΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ & ΣΟΥΣΑΜΙ / LEMON MERINGUE & SESAME €6

ΤΣΙΖ ΚΕΪΚ ΜΕ ΒΥΣΣΙΝΟ / CHEESECAKE WITH SOUR CHERRY €7

ΠΑΝΑΚΟΤΑ ΜΟΥΣ ΦΡΑΟΥΛΑΣ / PANNA COTTA STRAWBERRY MOUSSE €6

**ΚΡΕΜΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ ΜΕ ΖΕΛΕ ΠΡΑΣΙΝΟ ΤΣΑΙ / GREEK YOGHURT CREAM TOPPED
WITH MOUNTAIN TEA JELLY (BIO) €7**

ΜΟΥΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ BITTER / BITTER CHOCOLATE MOUSSE €6
ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΑ / WITH CARAMELISED HAZELNUTS

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΠΑΓΩΤΩΝ / VARIETY ICE CREAM €3 / scoop

EXTRA VIRGIN OIL PISTACHIO ICE CREAM (VEGAN – BIO) €4 / scoop