

# ρηοέ

## SOURDOUGH BREAD/ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ 3

## SALADS

### GREEK SALAD(V) 14

Samian cherry tomatoes, cucumber, green pepper, onion, olive, capers, groggalo, pickled sea fennel, olive oil, fleur de sel

Τοματίνια σαμιώτικα, αγγούρι, πιπεριά πράσινη, κρεμμύδι, ελιά, κάππαρη, αρμόγαλο, κρίταμο τουρσί, ελαιόλαδο, ανθός αλατιού

### STEAMED VEGETABLES(VG) 12

With broccoli, baby confit potato, beetroot, zucchini, fleur de salt, olive oil, lemon

Βραστά λαχανικά, μπρόκολο, πατάτα baby confit, παντζάρι, κολοκύθι, ανθός αλατιού, ελαιόλαδο, λεμόνι

### GREEN SALAD(VG) 10

With crispy lettuce hearts, tomato, cucumber, green pepper, fleur de salt, olive oil, lemon

Με τραγανές καρδιές μαρουλιών, τομάτα, αγγούρι, πράσινη πιπερίτσα, ανθός αλατιού, λαδολέμονο

### MOUNTAIN GREENS(VG) 8

Seasonal Mountain Greens, olive oil, fleur de salt, lemon

Βραστά Χόρτα εποχής, ελαιόλαδο, ανθός αλατιού, λεμόνι

### TOMATA(VG) 10

A' Tomato With capers, onion, olive oil

A' Τομάτα Με κάππαρη, κρεμμύδι, ελαιόλαδο

## APPETISERS FROM THE LAND

### FRENCH FRIES(VG) 7

Fresh French Fries

Φρέσκιες Πατάτες τηγανιτές

### FETA GRILLED 10

Feta cheese PDO Olive oil, oregano

Φέτα Π.Ο.Π. Ψητή με Ελαιόλαδο και ρίγανη

### GREEK FISH ROE DIP/TAPAMAS 10

#### SMOKED AUBERGINE(VG) 9

Smoked Aubergine with herbs, garlic and olive oil

Καπνιστή Μελιτζάνα με μυρωδικά σκόρδο και ελαιόλαδο

### YELLOW SPLIT PEA PUREE/FAVA(VG) 9

Onion, capers, olive oil

Κρεμμυδάκι, κάππαρη, ελαιόλαδο

### SPICY CHEESE DIP 8

Feta cheese With roasted hot pepper

Τυροκαυτερή

### STUFFED GRAPE LEAVES 10

With yogurt dressing

Ντολμαδάκια με dressing γιαουρτιού

## APPETISERS FROM THE SEA

### CRAY FISH 36

Fried with alioli sauce

Καραβίδες Τηγανιτές με aioli sauce

### MARINATED ANCHOVIES 16

Olive oil, parsley, hot pepper, spring onion

Γάυρος Μαρινάτος με Ελαιόλαδο, μαϊντανός, καυτερή πιπεριά, κρεμμυδάκι φρέσκο

### CHEVICE 15

Mini Shrimps Pepper chilli, cucumber, citrus, fresh pepper, aromatic oil

Σιμιακό Γαριδάκι, Πιπεριά chilli, αγγούρι, εσπεριδοειδή, φρέσκο πιπέρι, αρωματικό λάδι

### CARPACCIO 20

Sea bass with aromatic oil, ponzu, citrus, fresh pepper

Λαυράκι με αρωματικό λάδι, ponzu, εσπεριδοειδή, φρέσκο πιπέρι

### FRIED SQUID 14

Squid Gonos Fried with aioli sauce

Καλαμάρι Γόνος Τηγανιτό με aioli sauce

### SHRIMBS SAGANAKI 16

Saganaki shrimps with feta cheese and tomato sauce

Γαρίδες Σαγανάκι με φέτα και σάλτσα ντομάτας

### STEAMED MUSSELS 14

with Moschato wine and herbs

Μύδια αχνιστά με Μοσχάτο Σάμου και μυρωδικά

### OCTOPUS GRILLED 20

Roasted with olive oil, lemon

Χταπόδι Ψητό με ελαιόλαδο, λεμόνι

### OPEN SARDINS 14

Grilled with olive oil, lemon, onion, tomato, parsley

Σαρδέλες ανοιχτές, Ψητές με ελαιόλαδο, λεμόνι, κρεμμύδι, τομάτα, μαιντανό

# ρηοέ

## MAIN COURSES/ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

### ORZO PASTA 22

Shrimp with Fennel, tomato sause and herbal oil  
Κριθαρότο Γαρίδας με μάραθο, τομάτα & λάδι  
μυρωδικών

### PASTA ALLE VONGOLE 18

With Linguini and white wine of Samos  
Με Linguini και μοσχάτο Σάμου

### SEA BREAM 25

Sea bream Fillet With lemon chickpea puree, carob  
crumble, pickled sea fennel  
Φιλέτο Τσιπούρα Με λεμονάτο πουρέ ρεβιθιού, crum-  
ble χαρουπιού, κρίταμο τουρσί

### SALMON FILLET 26

Roasted with grilled vegetables  
Φιλέτο Σωλομού με λαχανικά στην σχάρα

### TUNA FILLET 29

Grilled with mountan greens  
Φιλλέτο τόνου Ψητό με χόρτα εποχής

## CATCH OF THE DAY

Fish of the day Grilled/kg 75  
Ψάρι ημέρας Ψητό/κιλό

Squid/kg 60  
Καλαμάρι/κιλό

Shrimbs/kg 70  
Γαρίδες/κιλό

Lobster/kg 110  
Αστακός/κιλό

## DESSERTS

### BAKLAVA 14

Caramelized Baklava Leaves with namelaka and hand-  
made Pistachio Praline and Kaimaki ice Cream.  
Καραμελωμένα φύλλα μπακλαβά με namelaka,  
χειροποίητη πραλίνα φυστικιού Αιγίνης και παγωτό  
Καιμάκι.

### BLUEBERRY TART 12

Butter Tart with Almond cream, Lime Crèmeu with  
yuzu, Ganache Montee and Blueberry Koulis  
Ταρτα βουτύρου με κρέμα αμυγδάλου, cremeu  
μοσχολέμονου με yuzu, ganache montee και  
βατόμουρα coulis

### LYCHEE CROQUANT 14

Giandouga mousse, crème and compote with Blueber-  
ries, Lychee and Hazelnut Croquant  
Giandouga mousse, κρέμα και compote με βατόμουρα,  
lychee και croquant φουντουκιού