

Vibes

MEDITERRANEAN GASTRO & COCKTAILS



ΑΛΟΙΦΕΣ | SPREADS

Φάβα Σαντορίνης με μαρμελάδα κρεμμυδιού	8,00€	Santorini fava beans with onion jam	8,00€
Τριλογία Ταραμά λευκός, με bisque οστρακοειδών, με μελάνι σουπιάς	8,50€	Tarama Trilogy white, with shellfish bisque, with cuttlefish ink	8,50€
Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα	7,50€	Smoked eggplant salad	7,50€
Τζατζίκι	6,50€	Tzatziki	6,50€
Χτυπητή με Καρύδια & Τσίπλι	8,00€	Whipped Feta with walnuts & chili	8,00€



ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Χωριάτικη με βιολογικό ελαιόλαδο, κρητικό παξιμάδι, κάπαρη και ντοματίνια	11,00€	Greek salad with organic olive oil, Cretan rusk, capers and cherry tomatoes	11,00€
Οργανική σαλάτα με κατσικίσιο τυρί, καραμελωμένα φουντούκια, παντζάρια και βινεγκρέτ φραγκοστάφυλου	12,00€	Organic salad with goat cheese, caramelized hazelnuts, beets & blackcurrant vinaigrette	12,00€
Παντζαροσαλάτα με τυρί Ρικότα, καραμελωμένα φουντούκια & σως βαλσαμικού πορτοκάλι	13,00€	Beetroot salad with ricotta cheese, caramelized hazelnuts & orange balsamic dressing	13,00€



ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ | COLD APPETIZERS

Bufala Burrata με ντοματίνια και χειροποίητο πέστο βασιλικού	16,00€	Bufala Burrata with cherry tomatoes and handmade basil pesto	16,00€
Tartare από φιλέτο μόσχου ξηράς ωρίμανσης με φρέσκα αρωματικά βότανα & κρόκο οργανικού αυγού (Με προσθήκη φρέσκιας μαύρης τρούφας +5€)	17,00€	Dry-aged beef fillet Tartare with fresh aromatic herbs & organic egg yolk (Add Fresh Black Truffle +5€)	17,00€
Ceviche από φρέσκο λαυράκι ημέρας μαριναρισμένο σε θαλασσινό αλάτι, φρέσκο τσίλι, κόλιανδρο, ελαιόλαδο και λάιμ	16,00€	Ceviche of fresh sea bass of the day marinated in sea salt, fresh chili, coriander, olive oil, and lime	16,00€



ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ | HOT APPETIZERS

Ψητό Χταπόδι με φάβα Σαντορίνης, flakes αυγοτάραχου και κρεμμυδάκια μαγειρεμένα σε κόκκινο κρασί	19,00€	Grilled octopus with Santorini fava, fish roe flakes and onions braised in red wine	19,00€
Τραγανό καλαμάρι παναρισμένο σε πάνκο, μαρμελάδα κρεμμυδιού και λευκό ταραμά	17,00€	Crispy squid breaded in panko, with onion marmalade and white tarama	17,00€
Φρέσκα χτένια με πουρέ αρακά και βουτυρένια σάλτσα λεμονιού	18,00€	Fresh scallops with Pea Purée and Lemon-Infused Butter Sauce	18,00€
Γαρίδες Σαγανάκι φλαμπαρισμένες με ούζο, με τον παραδοσιακό τρόπο	17,00€	Saganaki shrimp flambéed with ouzo, prepared the traditional way	17,00€
Γεμιστές αγκινάρες με κους κους και αβοκάντο, φρέσκα μπαχαρικά, συνοδευόμενες με σάλτσα σκόρδου και λεμονιού	17,00€	Stuffed artichokes with couscous and avocado, fresh herbs, served with a garlic and lemon sauce	17,00€
Τριπλομαγειρεμένες τραγανές πατάτες με φέτα και ψιλοκομμένα ντοματίνια	7,50€	Triple-cooked crispy potatoes with feta cheese and chopped cherry tomatoes	7,50€



ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ | SEAFOOD

Φιλέτο από ψάρι ημέρας με baby smashed πατάτες, bisque γαρίδας και πουρέ αρακά	26,00€	Fresh fish fillet of the day with Baby Smashed Potatoes, Shrimp Bisque, and Pea Purée	26,00€
Χειροποίητες παπαρδέλες με караβίδες και bisque αστακού	26,00€	Homemade pappardelle with crayfish and lobster Bisque	26,00€
Φιλέτο φρέσκου μπακαλιάρου σε κρούστα παρμεζάνας με πουρέ πράσου και ρέβας	26,00€	Fresh cod fillet with parmesan crust, leek and turnip purée	26,00€
Φρέσκο Ψάρι Ημέρας	70,00€/kg	Fresh fish of the day	70,00€/kg
Φρέσκος Αστακός (κατόπιν διαθεσιμότητας)	110,00€/kg	Fresh lobster (upon availability)	110,00€/kg
Αστακομακαρονάδα (κατόπιν διαθεσιμότητας)	120,00€/kg	Lobster pasta (upon availability)	120,00€/kg



PIZOTO/KPI@APOTO | RISOTTO/ORZO

Ριζότο φρέσκων θαλασσινών	24,00€	Fresh seafood risotto	24,00€
Ριζότο μανιταριών (με προσθήκη φρέσκιας μαύρης τρούφας +5€)	18,00€	Mushroom risotto (add fresh black truffle +5€)	18,00€

Κριθαρότο με γαρίδες 23,00€
με σπανάκι, κρόκο Κοζάνης και αυγοτάραχο

Τραχανώτο 25,00€
με μελάνι σουπιάς, baby γαρίδες, φρέσκα χτένια και θρυμματισμένη φέτα

Orzo with shrimp 23,00€
with spinach, saffron from Kozani and fish roe

Trahanoto 25,00€
(traditional grain product made by fermenting cracked wheat)
with cuttlefish ink, baby shrimps, fresh scallops, and crumbled Feta cheese



ΚΡΕΑΣ | MEAT

Μοσχαρίσια ταηλιάτα Black Angus 33,00€
με σάλτσα πιπεριού, πουρέ γλυκοπατάτας και baby λαχανικά

Μοσχαρίσια μάγουλα 25,00€
σιγομαγειρεμένα με κρασί Barolo και baby κρεμμύδια, συνοδευόμενα από πουρέ ρεβάθ και Shiitakeμανιτάρια

Παιδάκια αρνιού από καρέ γαλλικής κοπής 35,00€
σε κρούστα δενδρολίβανου και γλάσο μουστάρδας και μελιού, συνοδευόμενα από smashed πατάτες και σως κρασιού Μαδέρα

Οργανικό φιλέτο κοτόπουλο 18,00€
με σάλτσα δενδρολίβανο, συνοδευόμενο με ψητά λαχανικά

Black Angus beef tagliata 33,00€
with pepper sauce, sweet potato purée and baby vegetables

Beef cheeks 25,00€
slow - cooked with Barolo wine and baby onions, served with turnip purée and Shiitake Mushrooms

French - cut rack of lamb 35,00€
with Rosemary Crust and Mustard-Honey Glaze, served with Smashed Potatoes and Madeira Wine Sauce

Organic chicken fillet 18,00€
with rosemary sauce, served with roasted vegetables



ΓΑΥΚΑ | DESSERTS

Τάρτα 9,00€
με μους φιστικιού Αίγινης και raspberries

Passion fruit cheesecake 10,00€
με μους παρφέ

Σούπα προφιτερόλ 11,00€
με φρέσκα χουχ, σοκολάτα γάλακτος και παγωτό καϊμάκι

Tart 9,00€
with Aegina pistachio mousse and raspberries

Passion fruit cheesecake 10,00€
with parfait mousse

Profiterole soup 11,00€
with fresh cream puffs, milk chocolate and kaimaki ice cream



Φρεσκοψημένο ψωμί 2,00€/άτομο

Freshly baked bread 2,00€/per person

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες. / Please inform us of any allergies you may have.