

food
for
the
soul



Main Menu

Starters

Bread & olive oil Φρέσκο ψωμί με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο	3
Greek fava & caramelized onions Φάβα με καραμελωμένα κρεμμύδια	10
Black Angus beef carpaccio Καρπάτσιο από μοσχάρι Black Angus	19
Tuna tartare & guacamole, edamame, soya, chili, ginger, sesame oil Ταρτάρ τόνου με γουακαμόλε, φασόλια ενταμάμε, σόγια, πιπεριές τσίλι, τζίντερ, σησαμέλαιο	24
Traditional sour cheese Ξυνοτύρι Σκύρου	7
Tzatziki Τζατζίκι	7
Taramosalata Ταραμοσαλάτα	8
Humus Χούμους	7
Crispy fried potatoes, sea salt & graviera cream Πατάτες τηγανιτές με θαλασσινό αλάτι και κρέμα γραβιέρας	8
Haloumi cheese, fried figs & bacon Χαλούμι με σύκα και μπέικον	12
Skyrian bread pie, traditional sour cheese & chilly chutney Σκυριανή Λαδόπιτα με ξυνοτύρι και μαρμελάδα chilly	12
Crispy phyllo pouches Πουγκιά από χωριάτικο φύλλο με φέτα γραβιέρα και πικάντικο μέλι	13
Fried zucchini chips Τσίπς κολοκυθιού	11
Meatballs & humus Κεφτεδάκια με χούμους	15

Please inform our staff for any allergies /
Για οποιαδήποτε αλλεργία παρακαλώ ενημερώστε το προσωπικό μας

Salads

Greek salad Χωριάτικη	13
Juicy salad Small tomato, pine cone, bacon, parmesan, grilled haloumi, dried tomato, roasted peach in a balsamic dressing Τοματίνια, κουκουνάρι, μπέικον, παρμεζάνα, ψητό χαλούμι, λιαστή τομάτα, ψητό ροδάκινο, ντρέσινγκ βαλσάμικο	16
Chicken salad Chicken, cucumber, corn, parmesan flakes, crouton, Caesar's sauce Κοτόπουλο, αγγούρι, καλαμπόκι, παρμεζάνα, κρουτόν, Caesar's sauce	15
Tuna fillet salad Mixed greens, avocado, cucumber, radish, carrot, citrus soy dressing Φιλέτο τόνου, πράσινα φύλλα, αβοκάντο, αγγούρι, ραπανάκι, καρότο & dressing εσπεριδοειδών	19
Shrimps & avocado salad Shrimps, small tomatoes, fresh onion, avocado & lime dressing Γαρίδες, τοματίνια, φρέσκο κρεμμύδι, αβοκάντο & ντρέσινγκ εσπεριδοειδών	18

Meat

Grilled chicken fillet, roasted vegetables & tahini sauce Φιλέτο κοτόπουλο με ψητά λαχανικά και ταχίνι sauce	15
Homemade gyros, pita bread & tzatziki Σπιτικός γύρος, πίτα και τζατζίκι	15
Pork tenderloin & soy glaze Ψαρονέφρι με σόγια	17
Chicken roll, prosciutto, pesto & feta cheese Ρολό κοτόπουλο με προσούτο, πέστο και φέτα	18
Braised beef ribs, creamy orzo & Skyrian sour cheese Αργομαγειρεμένες μοσχαρίσιες στήθοπλευρές με κρεμώδες κριθαράκι και ξυνοτύρι Σκύρου	26
Tomahawk steak 1.2kg (ideal for sharing) Μπριζόλα tomahawk 1200γρ.	89
French-cut lamb chops (500gr.) Παιδάκια αρνίσια (500γρ.) γαλλικής κοπής	35

Sea Food

Crispy shrimps & rocket Τηγανητές γαρίδες και ρόκα	16
Seared tuna fillet, seed crust, baby vegetables nicoise, quail egg & anchovy dressing Φιλέτο φρέσκου τόνου σε κρούστα σπόρων, με νισουάζ λαχανικών, αυγό ορτυκιού και ντρέσινγκ αντζούγιας	26
Grilled sea bass fillet, crispy zucchini, tartar & garlic bread Φιλέτο λαυράκι ψητό με τραγανά κολοκύθια, σως ταρτάρ και σκορδόψωμο	24
Grilled squid, creamy fava & tomato aioli Καλαμάρι σχάρας με βελούδινη φάβα και αϊολί ντομάτας	22
Grilled octopus, horta greens & lemon olive oil Χταπόδι σχάρας με βλίτα και λαδολέμονο	24
Fresh lobster linguine, shellfish bisque & tomato confit <i>price per Kg</i> Φρέσκος αστακός με λιγκουίνι, σάλτσα οστρακοειδών και ντοματίνια confit	

Pasta - Risotto

Vegetable linguine, olive oil & fresh herbs Λιγκουίνι με φρέσκα λαχανικά σωτέ, ελαιόλαδο και μυρωδικά	14
Chicken penne & creamy tarragon sauce Πέννες με κοτόπουλο και εστραγκόν	15
Aegean shrimp linguine, tomato & ouzo sauce Λιγκουίνι με γαρίδες σε σάλτσα τομάτας και ούζο	23
Salmon penne, zucchini & crispy brik Πέννες με σολομό, κολοκύθι και τραγανό φύλλο brik	22
Seafood risotto Ριζότο Θαλασσινών	22
Seafood paella, chicken, chorizo & saffron Παέγια με θαλασσινά, κοτόπουλο τσορίθο και σαφράν	24

Pizza

Prosciutto, mozzarella & rocket Προσούτο, φρέσκια μοτσαρέλα και ρόκα	16
Pepperoni	14
Feta, fresh tomato, onions, olives & oregano Φέτα, φρέσκια τομάτα, κρεμμύδι, ελιές και ρίγανη	16

Breakfast

(9:30-13:30)

Omelette, bacon, cheese, peppers & tomato Ομελέτα με μπέικον, τυρί, πιπεριά και ντομάτα	11
Scrambled eggs, toasted bread & avocado Αυγά scrambled με φρυγανισμένο ψωμί και αβοκάντο	11
Quesadillas with scrambled eggs, avocado & pesto Quesadillas με αυγά scrambled, αβοκάντο και πέστο	13
French toast, sugar, cinnamon & local honey Αυγόφτετες με ζάχαρη, κανέλα και τοπικό μέλι	10
Pancakes, maple syrup, seasonal fruits & walnuts Pancakes με σιρόπι σφενδάμου, φρούτα και ξηρούς καρπούς	13
Chocolate & banana pancakes Pancakes με σοκολάτα και μπανάνα	11
Greek yogurt bowl, granola, seasonal fruits & honey Γιαούρτι με φρούτα εποχής, granola και μέλι	13
Seasonal fruit salad Φρουτοσαλάτα	10



Simple Bites

(9:30-19:00)

Soft sandwich Turkey, bacon, cheese, iceberg, tomato, mayo & crispy potatoes Γαλοπούλα, μπέικον, τυρί, iceberg, ντομάτα μαγιονέζα & πατάτες	12
Smoked salmon & avocado sandwich Country bread, cream cheese, avocado, tomato & cucumber Χωριάτικο ψωμί, τυρί κρέμα, αβοκάντο, ντομάτα & αγγούρι	14
Juicy graviera burger Beef patty, graviera cream, bacon, iceberg, tomato & pickles Μοσχαρίσιος κιμάς, κρέμα γραβιέρας, iceberg, ντομάτα & πίκλες	16
Pulled pork sandwich Slow cooked pork, tomato, onions & tartare sauce Αργομαγειρεμένο χοιρινό, ντομάτα, κρεμμύδια και σάλτσα ταρτάρ	14
Crispy chicken bites	11
Pulled pork bao buns Soft bao, pulled pork, pickled vegetables & spicy mayo Ψωμί bao, αργομαγειρεμένο χοιρινό, πίκλες λαχανικών & spicy mayo	15

Fresh Bowls

(9:30-19:00)

Quinoa, avocado, small tomatoes, bell pepper & lemon dressing Κινόα με αβοκάντο, τοματίνια, πιπεριές και dressing λεμονιού	11
+ add protein	
Chicken / κοτόπουλο	3
Shrimps / γαρίδες	5



Signature Cocktails

Island Coconut Coconut infused rum, pineapple, honey, vanilla, lime	14
Caribbean Cruise Aged rum, overproof rum, house falernum, pineapple, honey	16
Skyrian Negroni Fig infused gin, campari, vermouth, fig cordial	15
Mango Heat Rum, mango cordial, lime, ginger & sesame oleo	15
Kiwi Gin Sour Kiwi infused gin, kiwi, elderflower, lime, basil foam	16
Peach Garden Peach infused vodka, peach & rosemary cordial, lime, apple preserve	14
Green Mirage Tequila, cucumber cordial, falernum, soda, chili (optional)	14

Spritz Selection

Peach Spritz Vodka, peach & rosemary cordial, prosecco, soda	13
Kiwi Basil Spritz Gin, kiwi & basil cordial, tonic	12
Pineapple Spritz Rum, pineapple & honey cordial, sage, aegean tonic	14

Zero Alcohol

Kiwi Eden Non alcoholic gin, elderflower, kiwi & basil cordial, lime	13
Peach Fizz Peach & rosemary cordial, lime, vanilla, soda	11
Cucumber Elixir Cucumber cordial, elderflower, sesame, lime, mint	12

Wine Selection

White

Juicy Roditis 150ml / 750ml	6 / 28
Vina Esmeralda Gewurztraminer, Moscatel 150ml / 750ml	6 / 30
Tselepou Mantinea Moshofilerio 750ml	35
Domaine Costa Lazaridi Malagouzia 750ml	45
Tesseris Limnes Kyr Gianni Chardonnay, Gewurztraminer 750ml	51
Ovilos Vivlia Chora Semillon, Asyrtiko 750ml	82
Nyhteri Chatzidaki Asyrtiko 750ml	95

Rose

Juicy Moshato, Roditis 150ml / 750ml	6 / 28
Domaine Costa Lazaridi Grenache, Merlot, Agiorgitiko 750ml	45
Amuse Ktima Mouswn Mouhtaros, Sauvignon Blanc 750ml	48
Ktima Alfa Xinomavro 750ml	56
Chateau Miraval Cinsaut, Grenache Rouge, Syrah 750ml	69
Whispering Angel Cinsault, Grenache Rouge, Mourverde, Syrah, Rolle 750ml	74

Red

Lalari Nikolaou Skyros Grenache Rouge, Merlot 150ml / 750ml	6 / 33
Nemea Skouras Agiorgitiko 750ml	47
Ktima Alfa Xinomavro Reserve Xinomavro 750ml	65

Champagne & Sparkling

Zonin Prosecco 1821	7 / 35
Braida Brachetto D' Acqui 750ml	55
Veuve Clicquot Brut. 750ml	140

Cheese & Charcuterie Board Selection of cheese & cured meats	26
--	----

Beverages & Drinks

Coffee

Greek coffee single/double	3 / 4
Frappe	4.5
Espesso single/double	3 / 4
Cappuccino single/double	4 / 5
Freddo espresso	4.5
Freddo cappuccino	5
Chocolate	5.5
Ice tea flavored	5

Juices

Fruit Juices	4.5
Fresh orange Juice	6.5
Fresh mixed Juice	8
Milkshake	9

Beers

NYMFI draft 400ml	6
MAMOS 330ml	5
Fischer 330ml	5
Sol 330ml	7
IPA lagunitas 330ml	8
Moretti 330ml	7
Noam 340ml	10

Soft Drinks

Avra Water 0.5lt/1lt.	0.5 / 2
Coca Cola 250ml	4.5
Coca Cola zero 250ml	4.5
Soda 250ml	4.5
Tonic 250ml	4.5
Xino nero Florinas 250ml	5
San Pellegrino 750ml	7
3cents Pink Grapefruit 250ml	6.5
3cents Ginger Beer 250ml	6.5
3cents Aegean tonic 250ml	6.5

Whiskey

	Glass 50ml.	Bottle 700ml.
Johnnie Walker Red Label	10	100
Haig Gold Label	10	100
Jack Daniels	10	100
Four Roses Bourbon	10	100
Jameson Irish	10	100
Cardhu 12 y.o.	12	130
Glenfiddich 12 y.o	12	130
Macallan 12 y.o	15	150

Vodka

Five Lakes	10	100
Stolichnaya	10	100
Grey Goose	13	150
Belvedere	13	150
Crystal Head	17	180

Gin

	Glass 50ml.	Bottle 700ml.
MG	10	100
Beefeater	10	100
Tanqueray	11	120
Bombay sapphire	11	120
Grace	12	130
Votanikon	12	130
Hendricks	12	130
Gin Mare	13	140
Etsu	13	140
Monkey 47 (50ml / 500ml)	16	160

Rum

Bacardi	10	100
Havana Reserva	11	120
Plantation 3 stars	10	100
Plantation Dark	10	100
Plantation Grand Reserve 5 years.	11	120
Sailor Jerry Spiced	10	100
Chairman's Reserve Spiced	11	120
Diplomatico Reserva Exclusiva	13	150
Ron Santisima Trinidad 15 y.o	17	180

Greek Selections

Ouzo Avantis 200ml.	10
Ouzo Avantis 100% 200ml.	13
Tsipouro Avantis 200ml.	10

Tequila & Mezcal

Buen Amigo Blanco	10 / 100
Buen Amigo Reposado	10 / 100
Corralejo Blanco	11 / 130
Corralejo Reposado	11 / 130
Verde Momento Mezcal	13 / 150
Patron Silver	16 / 170
Patron Reposado	16 / 170

Aperitif

Veroni Dry Vermouth	9 / 90
Kyr Gianni	
Veroni Rosso Vermouth	9 / 90
Kyr Gianni	
Campari	10 / 100
Aperol	10 / 100

Liqueurs

Disaronno	9 / 90
Jagermeister	9 / 90
Kahlua	9 / 90
Baileys	9 / 90
Mastic Roots	9 / 90
Limoncello	9 /

food
for
the
soul



Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).
Απαγορεύεται η κατανάλωση οινοπνευματώδων ποτών από άτομα κάτω των 17 ετών που δεν συνοδεύονται από γονείς ή κηδεμόνες.
Οι τιμές είναι σε Euro (€) και περιλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.
Υγειονομικός υπεύθυνος: Ραφαήλ Ανδρέου

Customer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice).
The consumption of alcohol for persons under 17 years old is prohibited by law unless they are accompanied by parents or legal guardians.
All prices are in Euro (€) and include the legal taxes.
Health care Manager: Rafail Andreou