

Grill Night

From the Wood Fire

Cooking over wood fire and charcoal, guided by simplicity and quality. Natural flavours, gentle smoke and dishes meant to be shared - refined, relaxed and unforced.



Από τον Ξυλόφουρνο & τη Θράκα

Ψήσιμο σε ξυλόφουρνο και κάρβουνο, με έμφαση στην πρώτη ύλη και τη φυσική της γεύση. Απλότητα, καθαρότητα και πιάτα που μοιράζονται.

Starters

Charred Corn Ribs Καλαμπόκι στη Φωτιά



Corn grilled over fire | smoked paprika | lime
Καλαμπόκι σάρας | καπνιστή πάπρικα | lime

Smoked Eggplant Velouté Βελουτέ Καπνιστής Μελιτζάνας



Smoked eggplant cream | olive crumble
Κρεμώδης μελιτζάνα | crumble ελιάς

Fire Grilled Halloumi Χαλούμι στη Σχάρα



Grilled halloumi | thyme | blossom honey
Χαλούμι σάρας | θυμάρι | μέλι

Black Angus Meatballs Κεφτεδάκια Black Angus



Grilled beef meatballs | miso honey glaze
Κεφτεδάκια σάρας | γλάσο miso μέλι



Salads

Coastal Greek BBQ Salad Ελληνική BBQ Σαλάτα



Grilled vegetables | smoked graviera | barley
Ψητά λαχανικά | καπνιστή γραβιέρα | κριθάρι



Green Garden Salad Πράσινη Σαλάτα Κήπου

Leafy greens | avocado | cucumber | lime dressing
Πράσινα φύλλα | αβοκάντο | αγγούρι | dressing lime

From the Fire

Black Angus Picanha (300g) Picanha Black Angus (300g)



Grilled over fire | served medium (unless requested)
Σχάρας | σερβίρεται medium

Ribeye Steak (300g) Ribeye Σχάρας (300g)



Dry-aged | black garlic butter
Dry-aged | βούτυρο μαύρου σκόρδου

Australian Black Angus Tomahawk (1100g) Tomahawk Black Angus (1100g)



Recommended for two
Συνιστάται για δύο άτομα

Lamb French Cut Cutlets (300g) Αρνίσια Παϊδάκια Γαλλικής Κοπής (300g)



Grilled, | lemon | thyme
Σχάρας | λεμόνι | θυμάρι

Heritage Pork Cut (900g) Χοιρινό Κοπής Παράδοσης (900g)



Slow grilled heritage pork | apple mustard glaze
Αργό ψήσιμο στη σχάρα | γλάσο μήλου & μουστάρδας



Grilled Shrimp Skewer Γαρίδες Σχάρας σε Σουβλάκι



Fire grilled shrimp | lime | mild chili
Γαρίδες στη φωτιά | lime | ήπιο chili

Grilled Fish of the Day Ψάρι Ημέρας στη Σχάρα



Whole fish, grilled over fire

Lobster Over Fire Αστακός στη Φωτιά - Τιμή Αγοράς



Grilled lobster with citrus butter



Grill Night

From the Fire - To Share

For guests who prefer a composed selection from the grill.

Fire Selection for Two - Classic

Fire Selection για Δύο - Classic

Smoked eggplant velouté | Greek BBQ salad |
Heritage Pork Cut (900g)

Choice of two sides to share

Βελουτέ καπνιστής μελιτζάνας | Ελληνική BBQ σαλάτα |
Χοιρινό (900g)

Επιλογή δύο γαρνιτούρων για μοίρασμα

Fire Selection for Two - Indulgence

Fire Selection για Δύο - Indulgence

Fire grilled halloumi | smoked eggplant velouté |
Black Angus tomahawk (1100g)

Choice of three sides to share

Χαλούμι σχάρας | βελουτέ καπνιστής μελιτζάνας |
tomahawk Black Angus (1100g)

επιλογή τριών γαρνιτούρων για μοίρασμα

Sides

Smoked Potato Purée
Καπνιστός Πουρές Πατάτας



Charred Asparagus
Σπαράγγια Σχάρας



BBQ Fries & Aioli
Πατάτες BBQ με Aioli



Roasted Sweet Potatoes
Γλυκοπατάτες Ψητές



Sauces

Black Garlic Butter



Miso Honey Glaze



Smoked Tomato Relish



Lemon & Thyme Infusion



Desserts

Grilled Peach Pavlova
Pavlova με Ροδάκινο στη Σχάρα



Charcoal Chocolate Bar
Σοκολατένια Μπάρα Σοκολάτας



Dark chocolate, burnt honey & smoked salt

*depending on garnish | ανάλογα με το garnish

Our dishes may contain common allergens such as gluten, nuts, dairy, eggs, soy, and shellfish. Please inform our staff of any allergies or dietary requirements. Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό για τυχόν αλλεργίες ή διατροφικές ανάγκες.



CONTAINS
GLUTEN



CONTAINS
MILK & DAIRY



CONTAINS
MILK & EGGS



CONTAINS
EGGS



CONTAINS
NUTS



CONTAINS
FISH



CONTAINS
CRUSTACEAN



CONTAINS
MOLLUSCS



CONTAINS
SESAME SEEDS



CONTAINS
SOY



CONTAINS
MUSTARD



NONE