



Barbari Bread 2.5

Smoked Almonds & Olives [V] 4

Padron Peppers, Maldon Salt [V] 5

Tarama and Chips 8  
Zaatar potato chips, bottarga, parsley oil

Muhammara [V] 7  
Florini peppers, walnuts, pomegranate molasses

Asparagus [V] 14  
Almond tarator, fresh chervil

Charred Seasonal Greens [V] 14  
Kenya beans, baby broccoli, fresh grapes,  
tahini

Courgette Labneh Salad [V] 14  
Pistachio, kale, mint, ourfa pepper

Bloody Mary Burrata [V] 15  
Cherry tomato, olive soil

Wild Mushroom Skewer [V] 14  
Hummus, pickled grapes

Roasted Leeks [V] 12  
Dukkah, romesco, hazelnuts

Red Snapper Crudo 16  
Tomato water, ras el hanout, coriander cress

Shrimp Croquettes 13  
Feta, harissa saganaki, lemon aioli

Lamb Fillet Skewers 16  
Muhammara, pitta, pickled onion

Crispy Pork Belly 18  
Chermoula, fresh herb salad, pickles

Grilled Shrimps 20  
Aleppo pepper, garlic brown butter

Buttermilk Fried Chicken 18  
Toum, spicy honey, pickles

Butterfly Grilled Sea Bass 23  
Tahini tarator

Dry-aged Flap Steak 25  
Harisa tomato salsa, asparagus,  
broccoli, sesame

Patata Harra, Lemon Aioli [V] 7

Green Salad [V] 5

Chocolate Cremeux 9  
Cardamom, coffee, caramelized hazelnut

White Chocolate Yogurt Mousse 9  
Sumac strawberry, merengue, lime

---

**DINNER**

19:00- 23:30



Ψωμί Barbari 2.5

Καπνιστά Αμύγδαλα & Ελιές [V] 2.5

Padron Πιπεριές, Αλάτι Maldon [V] 5

Ταραμάς 8

Πατατάκια με ζατάρ, αυγοτάραχο, λάδι  
μαϊντανού

Muhammara [V] 7

Πιπεριές Φλωρίνης, καρύδια, μελάσα ροδιού

Σπαράγγια [V] 14

Ταρατόρ αμυγδάλου, φρέσκα μυρώνια

Καψαλισμένα Λαχανικά [V] 14

Φασολάκια Κένυας, baby μπρόκολο,  
σταφύλια, ταχίνι

Σαλάτα Κολοκύθι Labneh [V] 14

Φυστίκι, kale, δυόσμο, πιπέρι oufqa

Bloody Mary Burrata [V] 15

Ντοματίνια, crumble από ελιές

Καλαμάκια Μανιταριών [V] 14

Χούμους, πίκλα σταφύλι

Καψαλισμένα Πράσα [V] 12

Dukkah, romesco, φουντούκια

Φαγκρί Crudo 16

Χυμός ντομάτας, gas el hanout, φύτρες  
κόλιανδρου

Κροκέτες Γαρίδας 13

Φέτα, harissa σαγανάκι, aioli με λεμόνι

Σουβλάκια Αρνιού 16

Muhammara, πιτάκι, πίκλα κρεμμύδι

Τραγανή Πανσέτα Χοιρινού 18

Cheymoula, σαλάτα φρέσκων μυρωδικών,  
πίκλες

Ψητές Γαρίδες 20

Πιπέρι aIerro, καμμένο βούτυρο με  
σκόρδο

Τηγανητό Κοτόπουλο Buttermilk 18

Toum, μέλι με τσίλι, πίκλες

Λαβράκι Butterfly 23

Tarator ταχίνι

Flap Steak 25

Σάλτσα harissa ντομάτα, σπαράγγια,  
μπρόκολο, σουσάμι

Πατάτες Harra, Aioli Λεμόνι [V] 7

Πράσινη Σαλάτα [V] 5

Cremeux Σοκολάτας 9

Espresso, κάρδαμο, καραμελωμένο φουντούκι

Λευκή Σοκολάτα με Γιαούρτι 9

Φράουλες με sumac, μαρέγκα, lime