



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 oil

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 μυρβόνια

Καψαλισμένα Λαχανικά [V] 14

Φασολάκια Κένυας, baby μπρόκολο,
σταφύλια, ταχίνι

Σαλάτα Κολοκύθι Labneh [V] 14

Φυστίκι, kale, δυόσμο, πιπέρι oufā

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 aïerro, 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



INTERNATIONAL

- Gustave Lorentz Reserve 53
Riesling, France
- Les Deux Albion Blanc 51
Marsanne, Picpoul, Viognier, Château De Saint Cosme, France
- F.X. Pichler Loibner 62
Grüner Veltliner, Austria

ROSE & ORANGE WINES

- Rose De Xinomavro 8 | 36
Xinomavro, Thymiopoulos Vineyards, Naoussa
- Mataroa Nautical 36
Assyrtiko, Oenogenesis Winery, Drama
- Roseus 35
Muscat, Limnio, Garalis Winery, Limnos
- Ceramica 9 | 43
Muscat of Alexandria, Garalis Winery, Limnos

RED WINES

GREECE

- Mademoiselle 8 | 36
Mavrodaphne, Haritatos Winery, Kefalonia
- 2919M 55
Cabernet Sauvignon, Navitas Winery, Pieria
- Aiora 39
Xinomavro, Mavrotragano, Syrah, Moschopolis Winery, Thessaloniki
- Aivalis 45
Agiorgitiko, Aivalis Winery, Nemea
- Alta 44
Xinomavro, Thymiopoulos Vineyards, Naoussa
- Avdiros 40
Limnio, Syrah, Pamidi, Vourvoukeli Winery, Thrace
- Edanos 9 | 40
Mavro Kalavritino, Edanos Winery, Achaia

INTERNATIONAL

- Bourgogne Rouge 74
Pinot Noir, Domaine Albert Bichot, France
- Clarendelle Bordeaux 68
Merlot, Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Dom. Clarence Dillon, France

BEERS

- STRANGE BREW JASMINE IPA 330ml 7
- STRANGE BREW GARDENIA West Coast IPA 330ml 7
- EZA Free 330ml 5
- NORMA BABEL Draught Lager 400ml 5.5

18+ for alcohol. Please inform our staff of any allergies. Allergen information available upon request. Prices include VAT. Consumers are not obliged to pay without receiving a legal receipt. Complaint forms available at the exit. Market Officer: Nikolaos Drantakis.

Απαγορεύεται η κατανάλωση αλκοόλ από άτομα κάτω των 18 ετών. Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό για τυχόν αλλεργίες. Πληροφορίες για τα αλλεργιογόνα διατίθενται κατόπιν αιτήματος. Στις τιμές περιλαμβάνεται Φ.Π.Α. Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει χωρίς να λάβει νόμιμο παραστατικό. Έντυπα παραπόνων διατίθενται δίπλα στην έξοδο. Αγορανομικός Υπεύθυνος: Νικόλαος Δραντάκης.



SIGNATURE COCKTAILS

- BEET IT PALOMA 12

Jose Cuervo Traditional Blanco, Beetroot, Black Cardamom, Grapefruit Soda
- CAMPRESSO 12

Campari, Espresso, Vermouth, Strawberry, Soda
- NAKED COLADA 13

Pampero Rum, Coconut, Pineapple, Spices, Whey
- MAMMA GAMMA 14

Conejos 400 Mezcal, Pineapple, Celery, Cardamom
- RUM & CHASE 12

Pampero Rum, Ginger-Turmeric, Spices, Tropical Fruits

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

- LYRE’S APERITIF ROSSO 10

Apple Geranium, Mandarine, Bergamot Soda
- LYRE’S DRY LONDON FOREST 10

Pomegranate, Forest Mix, Lemon
- LYRE’S AGAVE BLANCO BEET IT PALOMA 11
- LYRE’S DRY LONDON & TONIC 10

Classic cocktails available on request from 11

WINES

SPARKLING WINES

- S. Orsola Prosecco Brut, Italy 8 | 36

Karanika, Assyrtiko, Xinomavro, Amynteo 40

WHITE WINES

GREECE

- Vorinos 7 | 31

Vidiano, Silva Daskalaki, Crete
- Crispy Assyrtiko 9 | 40

Assyrtiko, Muses Winery, Viotia
- Papargyriou Blanc 35

Moschoudi, Assyrtiko, Domaine Papargyriou, Korinthos
- Amuse Blanc 41

Malagouzia, Muses Estate, Viotia
- Arktos, Elevation Vineyards 8 | 36

Sauvignon Blanc, Karamolegos Winery, Amyndeon
- Cuvee Palatia 73

Assyrtiko, Estate Argyros, Santorini
- 52 Peaks 64

Chardonnay, Navitas Winery, Pieria
- Ennea 35

Savatiano, Muses Estate, Viotia