



ΥΓΙΕΙΝΗ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

Αγαπητοί πελάτες μας

Μαγειρεύουμε για εσάς με εξαιρετικά παρθένο **ελαιόλαδο**, που εξάγεται εν ψυχρώ, ποικιλία Κορωνέικη. Ενισχύουμε την τοπική παραγωγή αγοράζοντας βιολογικά **λαχανικά** και **φρούτα** από μικρούς Έλληνες παραγωγούς. Τα φρέσκα **ψάρια** μας προέρχονται αποκλειστικά από την θάλασσα της Χαλκιδικής. Τα **ζυμαρικά** μας, λιγκουίνι & παπαρδέλες, είναι από την Ιταλία. Οι **ελιές** μας είναι από την Ορμύλια Χαλκιδικής. Τα **παγωτά** και τα **γλυκά**, παρασκευάζονται από εμάς με φρέσκο ελληνικό γάλα.

*Chef Ανδρέας Βούλγαρης*



- Νέα πιάτα





Θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι ορισμένα προϊόντα στο μενού μας ενδέχεται να περιέχουν αλλεργιογόνα ή ίχνη από αυτά. Εάν έχετε αλλεργίες, δυσανεξίες ή διατροφικές προτιμήσεις, ενημερώστε το προσωπικό μας, το οποίο θα χαρεί να σας βοηθήσει.

\*Προϊόντα **βαθιάς κατάψυξης**

\*\*Στην παρασκευή **τηγανητών** χρησιμοποιούμε έλαια φυτικής προέλευσης

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α. 13% & 24%  
Δημοτικός φόρος: 0,5%. Ποσοστά σερβιτόρου: 13%  
Αγορανομικός Υπεύθυνος: ΚΑΒΟΥΝΙΔΗΣ ΧΡΙΣΤΟΔΟΥΛΟΣ

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη – τιμολόγιο)

Το κατάστημα διαθέτει δελτίο παραπόνων  
Complaint forms are available  
Beschwerdeformular erhältlich  
Un formulaire de plainte est disponible

## ΦΡΕΣΚΑ ΨΑΡΙΑ

Ανά κιλό

Φρέσκο καλαμάρι	60,00 €
Σκορπίνα	70,00 €
Λαβράκι Πελάγους	70,00 €
Μπαρμπούνια	75,00 €
Τσιπούρες	75,00 €
Μουσμούλια	75,00 €
Σαργοί	75,00 €
Γλώσσες φρέσκιες (αχνιστές, meunière, σχάρας, τηγανητές**)	90,00 €
Γαρίδες φρέσκιες (σχάρας, τηγανητές**, σαχανάκι, με ζυμαρικά)	90,00 €
Καραβίδες (σχάρας, αχνιστές, με ζυμαρικά)	100,00 €
Συναγρίδες	95,00 €
Φαγκριά	95,00 €
Αστακός φρέσκος Ελληνικός	125,00 €
Βασιλικά καβουροπόδαρα * Σιβηρίας (σχάρας, με ζυμαρικά ή ριζότο)	160,00 €

## ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ

Ελιές Χαλκιδικής, τοματίνια Ιεράπετρας Κρήτης με εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο Αρχαίας Ολυμπίας & ρίγανη Αγίου Όρους

## ΑΡΤΟΣ

Φρέσκο χειροποίητο ψωμί ημέρας με φυσικό προζύμι αργής ωρίμανσης **3,50 €**

## ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΗ ΗΜΕΡΑΣ

Βασιλικά στρείδια Γαλλίας David Herve (ανά τμχ) **7,00 €**

## ΣΟΥΠΕΣ

Ψαρόσουπα με φρέσκο ψάρι ημέρας (500ml) **20,00 €**

Ψαρόσουπα με φρέσκο ψάρι ημέρας (250ml) **12,00 €**

## ΑΛΙΠΑΣΤΑ

Καπνιστό σκουμπρί σχάρας με ντομάτα & κρεμμύδι τουρσί **13,00 €**

Αντσούγιες Ισπανίας σε εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο & ξύδι κόκκινης πιπεριάς **16,00 €**

Λακέρδα Κωνσταντινούπολης με κρίταμο τουρσί **15,00 €**

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Σορμπέ **6,00 €**

Παγωτό λουκούμι με μπισκότο **9,00 €**

Μιλφέιγ με κρέμα πατισερί, βανίλια Μαδαγασκάρης & καραμελωμένα αμύγδαλα **10,00 €**

● Εκμέκ κανταΐφι με κρέμα από γάλα καρύδας, φιστίκια Αιγίνης & σιρόπι βύσσινο **10,00 €**

● “Affogato” παγωτό από αιγοπρόβειο γάλα με καφέ εσπρέσσο & μπισκότο με αμύγδαλο & cranberries **10,00 €**

Κρέμα σοκολάτας 70% κακάο, κράμπλ φουντουκιού & σάλτσα καραμέλας με λάιμ & τζίντζερ **12,00 €**

Πολίτικος παραδοσιακός σιμιγδαλένιος χαλβάς με μαριναρισμένα φρούτα, παγωτό ταχίни & σιρόπι λεμονιού **12,00 €**

Αρμενοβίλ με ζεστή σοκολάτα **12,00 €**

Φρούτα εποχής **14,00 €**

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

### ΨΑΡΙ

- Φιλέτο τηγανητού μπακαλιάρου\* με πατάτες τηγανητές\*\* & ελαφριά σάλτσα μαγιονέζας με γιαούρτι **20,00 €**
- Φρέσκο φιλέτο σολομού τεριγιάκι με πουρέ γλυκοπατάτας & μπρόκολο **24,00 €**
  - Φιλέτο από φρέσκο λαβράκι με πουρέ παστινάκι - καρότου & σάλτσα κόκκινου κρασιού με τρούφα, φύλλα μουστάρδας & πούδρα πορτσίνι **26,00 €**
  - Φιλέτο φρέσκιας τσιπούρας με σάλτσα βουτύρου, κάπαρη, λεμόνι & βραστή πατάτα με σχοινόπρασο. **26,00 €**
  - Φιλέτο από φρέσκο φαγκρί με πουρέ σελινόριζας, σάλτσα από φρούτα του δάσους με μέλι & λεμόνι **28,00 €**
- Ταλιάτα φρέσκου τόνου με σάλτσα πόνζου, λαχανικά στο wok με φρέσκο τζίντζερ & κόλιανδρο **30,00 €**
- Φιλέτο από φρέσκο μυλοκόπι σχάρας με πουρέ μελιτζάνας, σάλτσα κακαβιάς, ρύζι βενέρε & βούτυρο καπνιστής πάπρικας **25,00 €**

### ΚΡΕΑΣ

- Φιλέτο μοσχαρίσιο Αργεντινής με πουρέ παστινάκι - καρότου & σάλτσα κόκκινου κρασιού με τρούφα **40,00 €**

## SUSHI

(Δευτέρα με Παρασκευή από τις 19:00, Σάββατο & Κυριακή από τις 15:00)

### 7 Thalasses Special Choices

- Sashimi φρέσκου σολομού με αυγά χρυσής ρέγγας, σάλτσα πόνζου & λάδι κόλιανδρου **20,00 €**
- Ρολό με γαρίδα\* tempura, βραστή γαρίδα, αβοκάντο και σως κοκτέιλ **20,00 €**
- California με βασιλικό καβούρι\*, αβοκάντο, αγγούρι & σουσάμι **22,00 €**
- Ρολό tempura με βραστή γαρίδα\*, καψαλισμένο ταρτάρ σολομού, παρμεζάνα & πικάντικη μαγιονέζα **21,00 €**
- Ρολό με τηγανητή\*\* караβιδόψυχα\*, πράσινα σπαράγγια & σάλτσα τρούφας **25,00 €**
- Ρολό με ταρτάρ φρέσκου σολομού, μαρμελάδα πιπεριάς, καψαλισμένες φέτες φρέσκου σολομού, αυγά πέστροφας & σάλτσα στρειδιών με πικάντικη μαγιονέζα **21,00 €**
- Ρολό με γαρίδα\* tempura, αβοκάντο, φρέσκα χτένια ταρτάρ, χαβιάρι Anruga & πράσινο μήλο **24,00 €**

## ΣΑΛΑΤΕΣ

Βραστά λαχανικά εποχής με εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο & φυσικό χυμό λεμόνι	12,00 €
Ποικιλία από τρυφερά φύλλα σαλάτας μεσκλάν με εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο & ξύδι αρωματισμένο με sherry	14,00 €
Χωριάτικη σαλάτα με αιγοπρόβεια φέτα Αρναίας Χαλκιδικής & κριθαρομπουκιές Κρήτης <i>(ελιές, ξύδι μπαλσάμικο, κάπαρη, κρεμμύδι &amp; εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο)</i>	16,00 €
• Σαλάτα με λάχανο, καρότο, πιπεριές, τηγανητές** γαρίδες*, αχλάδι, γλυκόξινη σως & πικάντικο σουσάμι	15,00 €
Σαλάτα με χταπόδι**, ποικιλία από τρυφερά φύλλα σαλάτας μεσκλάν, κρεμμυδάκι, βινεγκρέτ από βαλσάμικο ξύδι με μέλι & τοματίνια Σαντορίνης	23,00 €
Σαλάτα 7 Θάλασσες, με αχνιστή φρέσκια ρίνα, μαρούλι, φρέσκο κρεμμυδάκι, άνηθο, βραστή πατάτα, ελιές, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο & φυσικό χυμό λεμόνι	24,00 €
Σαλάτα με κύβους φρέσκου σολομού, κουκουνάρι & σως από μέλι, μουστάρδα & φυσικό χυμό λεμόνι	24,00 €
Σαλάτα Caesar's με μαρούλι, τηγανητή** καραβιδόψιχα* & κραμπλ παρμεζάνας	26,00 €

## ΡΙΖΟΤΟ – ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Μυδοπίλαφο 7 Θάλασσες	18,00 €
• Λιγκουίни με γαρίδες*, κονιάκ, μπισκ γαρίδας & φρέσκια σάλτσα ντομάτας	23,00 €
Λιγκουίни με αχιβάδες, σκόρδο, μαϊντανό, μπούκοβο & εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο	23,00 €
• Παπαρδέλες με καραβιδόψιχα*, φρέσκα μανιτάρια σιτάκε, σάλτσα μπισκ & πούδρα από βασιλομανίταρα με φρέσκο βασιλικό	27,00 €
Λιγκουίни με θαλασσινά (με το ζωμό τους) <i>(φρέσκα μύδια, baby καλαμάρι*, γαρίδες*)</i>	23,00 €
Κριθαρότο με θαλασσινά <i>(φρέσκα μύδια, baby καλαμάρι*, γαρίδες*)</i>	23,00 €
Ριζότο με θαλασσινά (με το ζωμό τους) <i>(φρέσκα μύδια, baby καλαμάρι*, γαρίδες*)</i>	23,00 €
Ατομικό λιγκουίни (με αστακό ή καραβίδες ή γαρίδες, ή βασιλικά καβουροπόδαρα* Σιβηρίας που χρεώνονται έξτρα)	11,00 €
Ατομικό γιουβέτσι (με αστακό ή καραβίδες ή γαρίδες, ή βασιλικά καβουροπόδαρα* Σιβηρίας που χρεώνονται έξτρα)	11,00 €

## ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ταρτάρ φρέσκου τόνου με αβοκάντο, σχοινόπρασο & φρέσκο λάιμ	<b>24,00</b> €
Καρπάτσιο φρέσκου τόνου με εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, σχοινόπρασο, χυμό από φρέσκο λάιμ & αλάτι Κυθήρων	<b>22,00</b> €
• Ταρτάρ από φρέσκο λαβράκι με εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, μοσχολέμονο, σχοινόπρασο & αυγά πέστροφας	<b>24,00</b> €
• Ταρτάρ από φρέσκο φαγκρί με αχλάδι & μαγιονέζα με μελάι σουπιάς	<b>30,00</b> €
Ταρτάρ από βασιλικό καβούρι*, γαρίδα*, μάνγκο, αβοκάντο, πικάντικη μαγιονέζα, φρέσκο κόλιανδρο & σάλτσα σόγιας με λάδι τρούφας	<b>36,00</b> €
• Αυγοτάραχο Μεσολογγίου σε φρυγανισμένο ψωμί με κρέμα τυριού, αποξηραμένο βερίκοκο, ζελέ από χαμομήλι & λεμόνι	<b>25,00</b> €

## ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Καυτερή πιπεριά σχάρας με ξύδι sherry & εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο	<b>3,00</b> €
Φρέσκιες πατάτες τηγανητές** με κεφαλοτύρι από ελληνικό αιγοπρόβειο γάλα	<b>5,00</b> €
Καυτερή πιπεριά σχάρας με τρίμμα αιγοπρόβειας φέτας & εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο	<b>7,00</b> €
Κολοκυθάκια τηγανητά με τζατζίκι	<b>11,00</b> €
Καπνιστή μελιτζάνα με λαδόσκορδο, μαϊντανό & τρίμμα αιγοπρόβειας φέτας	<b>13,00</b> €
Αιγοπρόβεια φέτα ψητή στο φούρνο σε φύλλο κρούστας με ντομάτα, κάπαρη & μαρμελάδα από πιπεριά Φλωρίνης με κόκκινο τσίλι	<b>14,00</b> €
Baby καλαμάρι* στην σχάρα με εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο & λεμόνι	<b>14,00</b> €
Φρέσκα μύδια αχνιστά με λευκό κρασί & λεμόνι	<b>15,00</b> €
• Φρέσκα μύδια αχνιστά με ντούγια, φλαμπέ με ούζο	<b>18,00</b> €
• Αραντσίι με κρέμα σπανάκι, φρέσκο σολομό, σάλτσα αυγολέμονο & αυγό μελάτο	<b>16,00</b> €
Φάβα Φενεού με τηγανητό** χταπόδι* & πίκλα κρεμμυδιού	<b>18,00</b> €
Τηγανητός** λουκουμάς караβιδόψιχας* με κινέζικο λάχανο, ανανά, γλυκό τσίλι & πικάντικη μαγιονέζα	<b>23,00</b> €

## ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- Γαρίδες\* σαχανάκι με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, αιγοπρόβεια φέτα & ούζο **17,00 €**
- Τηγανιά\*\* θαλασσινών με πατάτες, μανιτάρια, φρέσκο θυμάρι & εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο με λεμόνι **20,00 €**
- Χταπόδι\* σχάρας με εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο αρωματισμένο με ξύδι sherry **19,00 €**
- Κιουνεφέ γαρίδας\* με κρέμα πιπεριάς Φλωρίνης, φιστίκι Αιγίνης, σιρόπι με μέλι - λεμόνι & μπούκοβο **20,00 €**
- Γαρίδες\* ranko tempura με πικάντικη μαγιονέζα **18,00 €**
- Πράσινα σπαράγγια με γαρίδες\*, σησαμέλαιο & σάλτσα σόγιας με πορτοκάλι **19,00 €**
- Κροκέτα τυριών με καψαλισμένο σολομό, μαγιονέζα τρούφας με σως τεριγιάκι **18,00 €**
- Χτένια σχάρας\* με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο & ψητό σκόρδο (4 τμχ) **30,00 €**
- Φρέσκα χτένια σωτέ με πουρέ γλυκοπατάτας & σάλτσα καρότο - πορτοκάλι **32,00 €**
  - Τραγανά ρολά με καπνιστό χέλι, πατάτα, τυρί μοτσαρέλα & σάλτσα καλαμπόκι **20,00 €**

## ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- Λευκός ταραμάς από αυγά μπακαλιάρου Premium Νορβηγίας, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο & φυσικό χυμό λεμόνι **10,00 €**
- Αθηναϊκή σαλάτα με αυγό μελάτο & τσίπς φρέσκιας πατάτας **19,00 €**
- Καρπάτσιο χταποδιού\* με φινόκιο, κάπαρη & εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο με φυσικό χυμό λεμόνι **20,00 €**
- Καρπάτσιο φρέσκιας τσιπούρας με τοματίνια κονφί, καπαρόμηλα, κρίταμο τουρσί, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο & φυσικό χυμό λεμόνι **22,00 €**
- Σεβίτσε από φρέσκο λαβράκι με χυμό & ξύσμα λάιμ, φρέσκο κόλιανδρο, αβοκάντο & φύκια wakame **22,00 €**

# Χειμώνας 2025

*chef Ανδρέας Βούλαρης*