

COAST

— BRASSERIE —

MENU

The food is our love language — meant to be shared.
Our Mediterranean-inspired plates are designed for the table
and served as they are ready.

Enjoy your meal — we are at your service.

FROM THE LAND

Chicken Liver Pâté (D, G, A) Silky chicken liver pâté with a hint of brandy, served with toasted pitta bread	12
Honey Glazed Halloumi (D, G) The finest Pissouri halloumi, gently grilled and glazed with chili honey and chives	14
Melanzane alla Parmigiana (D, G, E, A) Oven-roasted aubergine with a rich blend of three cheeses, Neapolitan sauce, basil and pesto	15
Beef Tartare (A, G, E, S, U) Classic French-style raw prime beef, finely chopped and mixed with mustard and capers, served with rice crackers	18
Chicken Souvlaki (A, Y, U, S) Marinated chicken grilled with smoked paprika, thyme, and rosemary, served with tzatziki sauce	19
Slow-Roasted Pork Ribs (A) Fall-off-the-bone pork ribs, glazed with smoky barbecue sauce	24
New Zealand Lamb Chops (200gr) (U) Grilled lamb chops served with smooth sweet potato purée, broccoli, fresh parsley, and chimichurri	28
USDA Prime Sirloin Steak (250gr) (U, S) Grilled prime sirloin served with sautéed asparagus and rich demi-glace sauce	32

SIDES

Grilled Vegetables (U) Seasonal vegetables chargrilled and tossed in lemon olive oil dressing	7
Sweet Potato Fries (D) Deep-fried sweet potato fries with sea salt	8
Trio of Dips (D, N, K, U, G) A Mediterranean spread of dips, served with warm toasted pitta	8
Potato Fries / Truffle Fries (D) Crisp and golden potato fries with sea salt / with truffle oil and parmesan	7 / 9.5

PINSA ROMANA

Garlic Cheese Pesto (G, D, N) Crispy Roman-style pinsa topped with garlic, melted cheese & fragrant pesto	12
Margherita (G, D) Roman-style Margherita topped with fior di latte, mozzarella di bufala, tomato sauce & fresh basil	16
Prosciutto (G, D) Prosciutto with mozzarella di bufala, fior di latte, rocket & parmesan on Roman-style pinsa	18

FROM THE SEA

Octopus Carpaccio (S, B, U, N, E, D, G, A, M) Thinly sliced octopus with miso mayonnaise, chilli oil, and pine nuts, drizzled with lemon olive oil	17
Mussels in Pinot Grigio Sauce (D, A, M, S, G) Whole-shell mussels in a creamy white wine sauce with garlic and parsley, served with toasted pitta	18
Prawn Saganaki (B, D, G, S, A) Prawns in tomato sauce with garlic, ouzo, crumbled feta, and fresh chives, served with toasted pitta	18
Baby Calamari (G, E, M, D, U) Crispy baby calamari on a bed of rocket salad, with aioli sauce	18
Roasted Seabass (F, U) Oven-roasted seabass with baby potatoes, mustard dressing, and chives	21
Grilled Salmon with Parsnip (G, D, F, S, K, B) Grilled salmon fillet with smooth parsnip purée, crispy parsnip chips, and parsley oil	22
Chargrilled Octopus (A, B, M, S, U) Tender grilled octopus with lemon-infused olive oil	24

SALADS

Greek Salad (D, U) Tomatoes, cucumber, bell pepper, onion, capers, and creamy feta, tossed in olive oil and oregano	11
Burrata Salad (D) Creamy burrata with vine-ripened tomatoes, basil & extra virgin olive oil	12
Grilled Peach & Burrata (D, N, S) Creamy burrata paired with grilled peaches, prosciutto, and a drizzle of olive oil	15
Goat Cheese Salad (G, N, B, K, U, D) Goat cheese with walnuts, ripe pears, raspberry dressing, and balsamic glaze	16

DESSERTS

Ice Cream (D) Three scoops of ice cream — choose from chocolate, vanilla or strawberry	6
Apple Crumble (G, D, E) Warm apple crumble with cinnamon, served with vanilla ice cream	8
Lava Cake (G, D, E) Chocolate cake with a molten centre, served warm with vanilla ice cream	8
Tiramisu (G, D, E, A) Layers of espresso-soaked ladyfingers, mascarpone cream, and dusted cocoa	8

PLEASE ASK YOUR SERVER FOR OUR DAILY CHEF SPECIALS

All dishes on our menu are indicated with the abbreviations below for the most common allergens.
If you suffer from a food allergy or intolerance, please let the head waiter know when placing your order.

A Alcohol, G Gluten, N Nuts, D Dairy, E Egg, P Peanuts, C Celery, F Fish, M Molluscs, S Sulphur Dioxide, L Lupino, Y Soy, U Mustard, K Sesame, B Seafood

FROM THE LAND		FROM THE SEA	
Chicken Liver Pâté (D, G, A)	12	Octopus Carpaccio (S, B, U, N, E, D, G, A, M)	17
Απαλή πατέ συκωτιού κοτόπουλου με άρωμα μπράντι, σερβιρισμένη με ψημένη πίτα		Λεπτοκομμένο χταπόδι με μίσο μαγιονέζα, λάδι τσίλι και κουκουνάρια και λαδολέμονο	
Honey Glazed Halloumi (D, G)	14	Mussels in Pinot Grigio Sauce (D, A, M, S, G)	18
Εκλεκτό χαλούμι από το Πισσούρι, απαλά ψημένο και γλασαρισμένο με μέλι με τσίλι και σχινόπρασο		Μύδια με κέλυφος σε κρεμώδη σάλτσα άσπρου κρασιού με σκόρδο και μαιντανό, σερβίρονται με τραγανή πίτα	
Melanzane alla Parmigiana (D, G, E, A)	15	Prawn Saganaki (B, D, G, S, A)	18
Μελιτζάνα φούρνου με τυριά, σάλτσα ντομάτας & πέστο		Γαρίδες σε σάλτσα ντομάτας με σκόρδο, ούζο, θρυμματισμένη φέτα & φρέσκο σχινόπρασο, σερβιρισμένες με ψητή πίτα	
Beef Tartare (A, G, E, S, U)	18	Baby Calamari (G, E, M, D, U)	18
Κλασσικό γαλλικό ταρτάρ με μουστάρδα και κάπαρη, σερβίρετε με τραγανά κράκερ ρυζιού		Τραγανό καλαμάρι πάνω σε σαλάτα ρόκας, με σως αϊόλι	
Chicken Souvlaki (A, Y, U, S)	19	Roasted Seabass (F, U)	21
Κοτόπουλο στη σχάρα μαριναρισμένο με καπνιστή πάπρικα & μυρωδικά, σερβιρισμένο με σως τζατζίκι		Ψητό λαυράκι φούρνου με πατατούλες & ντρέσινγκ μουστάρδας με σχινόπρασο	
Slow-Roasted Pork Ribs (A)	24	Grilled Salmon with Parsnip (G, D, F, S, K, B)	22
Χοιρινά παιδάκια που λιώνουν στο στόμα, με γλάσο καπνιστής σάλτσας μπάρμπεκιου		Σολωμός στην σχάρα, πουρές παστινάκι, τσιπς παστινάκι, λάδι μαιντανού	
New Zealand Lamb Chops (200gr) (U)	28	Chargrilled Octopus (A, B, M, S, U)	24
Αρνίσια παγιδάκια στην σχάρα με δροσερή σάλτσα τσιμισούρι μαιντανού και πουρέ γλυκοπατάτας		Χταπόδι στη σχάρα με ελαιόλαδο και λεμόνι	
USDA Prime Sirloin Steak (250gr) (U, S)	32		
Premium κόντρα φιλέτο, σπαράγγια και σάλτσα demi		SALADS	
SIDES		Greek Salad (D, U)	11
		Αγγούρι, ντομάτα, πράσινη πιπεριά, κόκκινο κρεμμύδι, κάπαρη, φέτα	
Grilled Vegetables (U)	7	Burrata Salad (D)	12
Ποικιλία εποχιακών λαχανικών στη σχάρα με λαδολέμονο		Μπουράτα με ντομάτες, βασιλικό & εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο	
Sweet Potato Fries (D)	8	Grilled Peach & Burrata (D, N, S)	15
Γλυκοπατάτα τηγανητή, πασπαλισμένη με θαλασσινό αλάτι		Μπουράτα με ψητά ροδάκια, προσούτο & ελαιόλαδο	
Trio of Dips (D, N, K, U, G)	8	Goat Cheese Salad (G, N, B, K, U, D)	16
Μεσογειακή ποικιλία ντιπ, σερβιρισμένη με ζεστή ψητή πίτα		Κατσίκισιο τυρί με καρύδια, αχλάδια και γλάσο βαλσάμικου και σμέουρου	
Potato Fries / Truffle Fries (D)	7 / 9.5	DESSERTS	
Τραγανές χρυσαφένιες πατάτες τηγανητές, με θαλασσινό αλάτι / με λάδι τρούφας & παρμεζάνα		Ice Cream (D)	6
PINSA ROMANA		Τρεις μπάλες παγωτό — επιλέξτε ανάμεσα σε σοκολάτα, βανίλια ή φράουλα	
Garlic Cheese Pesto (G, D, N)	12	Apple Crumble (G, D, E)	8
Τραγανή ρωμαϊκή πίνσα με σκόρδο, λιωμένο τυρί & αρωματικό πέστο		Ζεστό κραμπλ μήλου με κανέλα & παγωτό βανίλια	
Margherita (G, D)	16	Lava Cake (G, D, E)	8
Ρωμαϊκή Μαργαρίτα με φιορ ντι λάτε, μοτσαρέλα ντι μπουφάλα, σάλτσα ντομάτας & φρέσκο βασιλικό		Σοκολατόπιτα με ρευστή καρδιά, σερβιρισμένη ζεστή με παγωτό βανίλια	
Prosciutto (G, D)	18	Tiramisu (G, D, E, A)	8
Προσούτο με μοτσαρέλα ντι μπουφάλα, φιορ ντι λάτε, ρόκα & παρμεζάνα σε ρωμαϊκή πίνσα		Layers of espresso-soaked ladyfingers, mascarpone cream, and dusted cocoa	

ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΡΩΤΗΣΤΕ ΤΟΝ ΣΕΡΒΙΤΟΡΟ ΣΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΤΟΥ ΣΕΦ ΜΑΣ

All dishes on our menu are indicated with the abbreviations below for the most common allergens.
If you suffer from a food allergy or intolerance, please let the head waiter know when placing your order.

A Alcohol, G Gluten, N Nuts, D Dairy, E Egg, P Peanuts, C Celery, F Fish, M Molluscs, S Sulphur Dioxide, L Lupino, Y Soy, U Mustard, K Sesame, B Seafood