



Menu

Raw Shellfish

ΩΜΑ ΟΣΤΡΑΚΟΔΕΡΜΑ

Clams | Γυαλιστερές (Seasonal) 🌿

Also known as the “steamer clam.” Found just below the surface of tidal flats. Similar in shape to the heart cockle, but their shells are thinner and more flattened.

250gr €17.00

500gr €28.00

Cockles | Κυδώνια (Seasonal) 🌿

Oval shells with heart-shaped cross section. Prominent ribs radiating from the hinge. On mature cockles the ribs are smoother. Color varies from tan to dark browns. Found in tidal flats near surface. Can live up to 16 years and reach 5.5 in (14 cm) in size.

250gr €17.00

500gr €28.00

Razor Clams | Πετροσωλήνες (Seasonal) 🌿

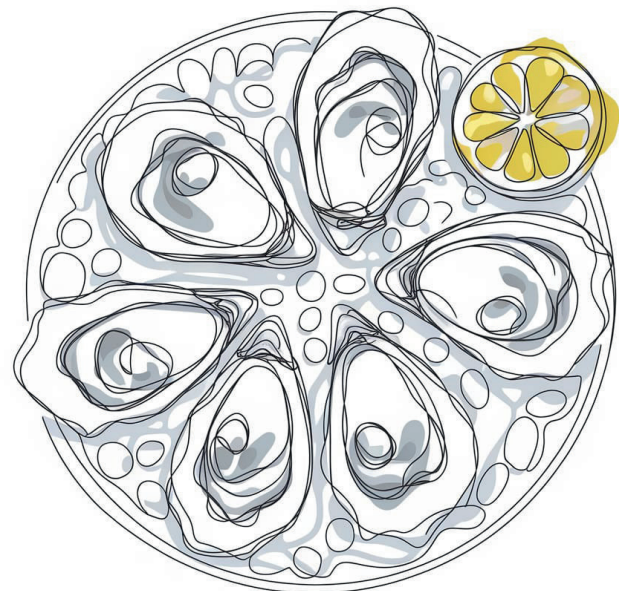
Razor clams are narrow, elongate clams named because their long, convex shape resembles an old-fashioned barber’s straight-edged razor. The shell tends to be glossy with a purple region near the curving edge. The cream-colored muscular foot protrudes approximately 5 inches from the shell when extended.

250gr €20.00

Whelks (Seasonal)

Sea whelks with their spiral shells and firm, slightly chewy texture, are marine gastropod mollusks known for their savoury taste. Often enjoyed in culinary contexts, their flavor profile is distinctive and appreciated by seafood enthusiasts.

6pcs €14.00



Puesta Combos

Raw Oyster Combo 🍽️

11pcs €47.00

Raw & Cold Medley 🍽️🍷🐟

€49.00

4 oysters, 4 prawns 🍤, salmon sashimi, 125gr cockles, 125gr clams, whelks. 4 στρείδια, 4 γαρίδες 🍤, whelks, σολομός sashimi, 125gr κυδώνια, 125gr γυαλιστερές, whelks.

Mare Nostrum 🍽️🍷🍷

€170.00

11 Oysters, 125gr cockles, 125gr clams. Whole Steamed Lobster, with butter garlic sauce, 6 prawns 🍤, Mussels in Lemon Garlic Sauce, Sauté Vongole, whelks.

11 στρείδια, 125gr κυδώνια, 125gr γυαλιστερές, ολόκληρος αστακός αχνιστός με σάλτσα βουτύρου σκόρδου, 6 γαρίδες 🍤, μύδια σε λεμόνι και σκόρδο, βόνκολε σώτε, whelks

Puesta Ultimatum 🍽️🍷🐟🍷

€270.00

A Mare Nostrum, 2 king crab legs and 50gr salmon roe.

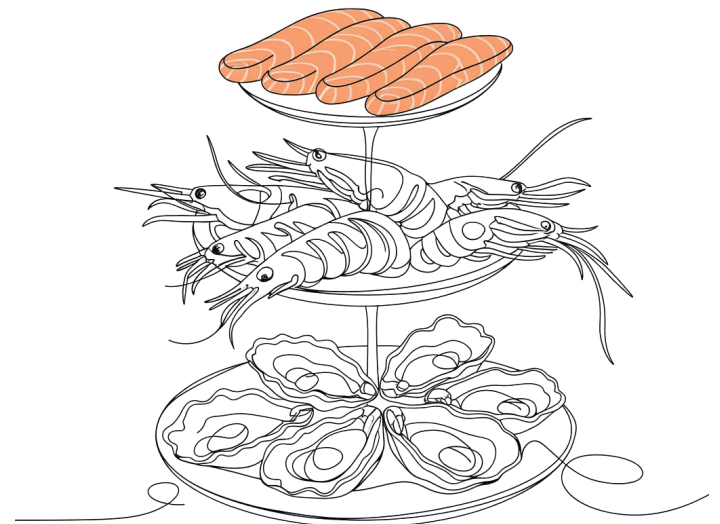
To Mare Nostrum, μαζί με δύο πόδια βασιλικού καβουρά και 50gr, αυγά σολομού.

Supreme Seafood Feast 🍽️🍷🍷🍷

€250.00

Whole au gratin lobster, 2 alaska king crab legs, clams, cockles, mussels, vongole, prawns 🍤, corn and rice.

Ολόκληρος αστακός au gratin, 2 πόδια βασιλικού κάβουρα, γυαλιστερές, κυδώνια, μύδια, βόνκολε, γαρίδες 🍤, καλαμπόκι και ρύζι.



Salads

ΣΑΛΑΤΕΣ

Puesta Salad 🌱🌱

Pomegranate, goat cheese, pine nuts, cherry tomatoes, vinaigrette.

Ρόδι, κατσικίσιο τυρί, πινόλια, ντοματίνια, βινεγκρέτ.

Add chicken | Προσθέστε κοτόπουλο

€15.00

€6.00

Greek Salad 🌱

Tomatoes, capers, olives, onions, cucumbers, feta cheese, oregano

Ντομάτες, αγγουράκι, κάπαρη, ελιές, κρεμμύδι, φέτα, ρίγανη.

€15.00

Salmon Sashimi Salad 🍣🌱🌱

Pickled ginger, wakame and teriyaki dressing

Ωμός σολομός, πιπερόριζα, σάλτσα teriyaki και wakame.

€19.00

Bhudda Bowl 🌱🌱🌱🌱🌱

Quinoa, avocado, sautéed carrots, red cabbage, broccoli, edamame beans, dry figs, nuts, peanut butter dressing.

Κινόα, αβοκάντο, σωτέ καρότα, κόκκινο λάχανο, μπρόκολι, φασόλια edamame, σύκο παστό, ξηρούς καρπούς, dressing από φυστικοβούτυρο.

€18.00

Beetroot Salad 🌱🌱🌱

Rockolo, beetroot, dry figs, pine nuts, olive oil and balsamic dressing.

Ρόκα, παντζάρι, αποξηραμένα σύκα, πινόλια, ελαιόλαδο, σάλτσα βαλσάμικου.

€14.00

Spicy Tuna Poke Bowl 🍣🌱🌱

Quinoa, tuna, edamame beans, avocado, salad leaves, chilli pepper.

Κινόα, τόνος, φασόλια edamame, αβοκάντο, πράσινη σαλάτα, πιπέρι τσίλι.

€20.00

Burrata 🌱🌱

Pesto, cherry tomatoes, balsamic glaze.

Πέστο, ντοματίνια, γλάσο βαλσάμικου.

€12.00

Cold Appetizers

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Campero Rosso Tartar

€21.00

Green apple, celery, spring onion, ginger, chilli, salt, pepper, olive oil, lemon sauce, bread.

Πράσινο μήλο, σέλερυ, φρέσκο κρεμμυδάκι, πιπερόριζα, τσίλι, αλάτι, πιπέρι, ελαιόλαδο, και σάλτσα λεμονιού, ψωμί.

Blue Fin Tuna Carpaccio

€23.00

Olive oil, salt, pepper, lime, rockolo, dry figs, capers, parmesan, micro greens.

Ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι, λάιμ, ρόκολο, αποξηραμένα σύκα, κάπαρη, παρμεζάνα, micro greens.

Tuna Tartar

€18.00

Onion, coriander, ponzu sauce, avocado and lemon, sesame.

Τόνος, κρεμμύδι, κόλιανδρος, σάλτσα ponzu, αβοκάντο, λεμόνι, σουσάμι.

Salmon Tartar

€18.00

Avocado, spring onion, dill, olive oil, lemon juice, tabasco, micro greens, toasted bread.

Αβοκάντο, φρέσκο κρεμμυδάκι, άνηθο, ελαιόλαδο, λεμόνι, tabasco, micro greens, τραγανά ψωμάκια.

Seabass Carpaccio

€16.00

Olive oil, lemon, cherry tomatoes, kiwi, salt and pepper.

Ελαιόλαδο, λεμόνι, ντοματίνια, ακτινίδιο, αλάτι και πιπέρι.

Red Snapper Carpaccio

€18.00

Spring onion, fresh coriander, chilli threads, lemon and lime juice, salt and pepper.

Φρέσκο κρεμμυδάκι, κόλιανδρος, πιπέρια τσίλι, λεμόνι, λάιμ, αλάτι και πιπέρι.

Kingfish Yellowtail Ceviche

€23.00

Shalott, fresh strawberries, yuzu, lemon juice, salt, pepper, fresh chilli.

Κρεμμυδάκια, φρέσκες φράουλες, yuzu, λεμόνι, αλάτι, πιπέρι, φρέσκο τσίλι.

Peruvian Ceviche



Seabream, shrimp , octopus, lime juice, onion, ginger, tabasco, peppers, fresh coriander, fresh chilli, salt, pepper, fresh pink grapefruit.

Τσιπούρα, γαρίδες , οκταπόδι, λάιμ, κρεμμύδι, πιπερόριζα, tabasco, πιπεριές, κόλιανδρος, τσίλι, αλάτι, πιπέρι, φρέσκο pink grapefruit.

€16.00

Gavros Marinated

Rosemary, garlic, peppercorns, thyme, white wine, vinegar.

Δεντρολίβανο, σκόρδο, πιπέρι, θυμάρι, λευκό κρασί, ξύδι.

€8.00

Smoked Eel



Micro greens, olive oil, salt and pepper.

Μicro greens, ελαιόλαδο  αλάτι και πιπέρι.

€10.00

Salmon Sashimi



Wasabi paste, soy sauce, wakame, pickled ginger.

Ωμός σολώμος, σάλτσα soy, wakame, πιπερόριζα.

€11.00

Sea Urchin

(Seasonal) 

Sea urchin, olive oil, olives, vinegar, parsley, spring onion, toasted bread.

Αχινός, ελαιόλαδο, ελιές, ξύδι, μαϊντανό, κρεμμύδι, τραγανό ψωμί.

€20.00

Dips

Homemade Taramosalata



Cod roe, olive oil, olive

Αυγοτάραχο, ελαιόλαδο, ελιά.

€7.00

Homemade Hummus



Chickpeas, garlic, tahini, olive oil, paprika

Ρεβύθια, σκόρδο, ταχίνι, ελαιόλαδο, πάπρικα.

€6.00

Marinated Olives

Garlic, olive oil, oregano, lemon

Σκόρδο, ελαιόλαδο, ρίγανη, λεμόνι

€7.00

Hot Appetizers
ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Chef's Soup of the Day	€6.00
Bruschetta   Tomatoes, garlic, olive oil, basil, parsley, butter. Ντομάτα, σκόρδο, ελαιόλαδο, βασιλικό μαϊντανό, βούτυρο.	€5.00
Baked Halloumi (100% Goat's milk PDO)  Tomato marmalade. Μαρμελάδα ντομάτας.	€8.00
Camembert Cheese    Panko bread crumbs and forest fruit jam. Φρυγανιά Panko και μαρμελάδα φρούτα του δάσους.	€9.00
Foie Gras    Toast and raspberry sauce. Ψωμάκι και σάλτσα σμέουρων.	€12.00
Escargot    Snails, garlic, butter, parsley, wine. Σαλιγκάρια, σκόρδο, βούτυρο, μαϊντανό, κρασί.	€12.00
Sea Asparagus  Salicornia Halophyte, olive oil, ground pepper, lemon, cherry tomatoes. Αλμυρίνια, ελαιόλαδο, πιπέρι, λεμόνι, ντοματίνια.	€10.00
Baked Scallops       Panko bread, butter, garlic, ginger, lemon. Φρυγανιά Panko, βούτυρο, σκόρδο, πιπερόριζα, λεμόνι.	€18.00
Saganaki Prawns (5 pcs)    With ouzo, feta, garlic, oregano, onion, tomato herb sauce. Ούζο, φέτα, σκόρδο, ρίγανη, κρεμμύδι και σάλτσα ντομάτας.	€15.00
Grilled Calamari  Calamari, olive oil, parsley, lemon. Καλαμάρι, λαδολέμονο, μαϊντανό.	€13.00
Grilled Octopus  Octopus, olive oil, lemon, parsley. Οκταπόδι, λαδολέμονο, μαϊντανό.	€13.00

Cooked Shellfish

ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΑ ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΗ

Baked Mediterranean Oysters 🌿🌾🥄🥛

€27.00

Parsley, lemon, onion, garlic, panko bread, parmesan cheese.

Μαϊντανός, λεμόνι, κρεμμύδι, σκόρδο, φρυγανιά και παρμεζάνα.

Baked Rockefeller Oysters 🌿🥛

€27.00

Creamy spinach and parmesan cheese

Παρμεζάνα, σπανάκι και κρέμα.

Sautéed Shellfish 🌿🌍🐚🥄

€23.00

Oyster, clams, cockles, prawns, mussels, vongole, lemon, olive oil, ginger, garlic, white wine, onion, parsley.

Στρείδι, γαλυστερές, κυδώνια, γαρίδες, μύδια, βόνκολε, λεμόνι, λάδι, πιπερόριζα, σκόρδο, λευκό κρασί, κρεμμύδι, μαϊντανό.

Sautéed Vongole 🌿🌍🐚🥄

€23.00

Vongole, lemon, olive oil, ginger, garlic, white wine, onion, parsley.

Βόνκολε, λεμόνι, λάδι, πιπερόριζα, σκόρδο, λευκό κρασί, κρεμμύδι, μαϊντανό.

Alaska King Crab 🍷🥄

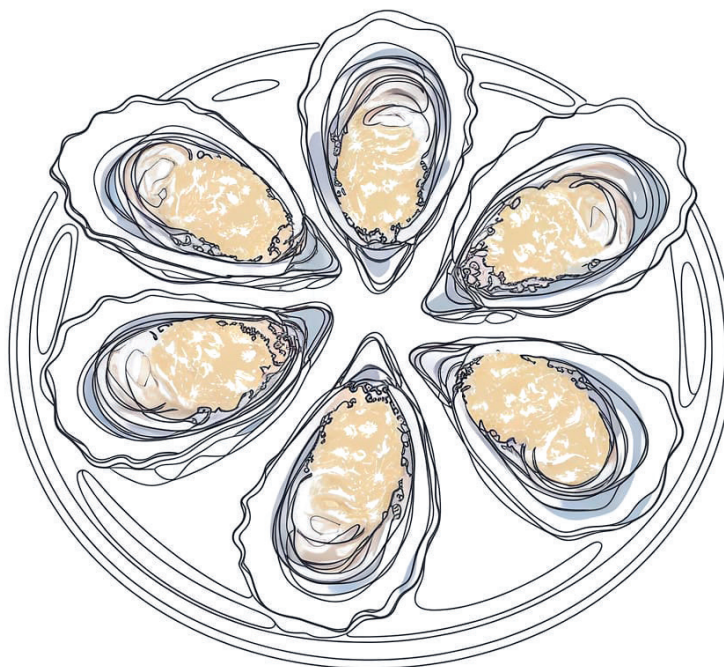
M/P

Grilled Large Open Prawns 🍷🥄

€24.00

With lemon and olive oil sauce.

Στη σχάρα με λαδολέμονο.



Shellfish Quantity

ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΩΝ

Fresh Mussels 
Φρέσκα μύδια

250gr **€11.00**
500gr **€19.00**

Fresh Clams & Cockles 
Φρέσκες γυαλυστερές και κυδώνια

250gr **€19.00**
500gr **€30.00**

Frozen Mussels  
Κατεψυγμένα μύδια

€10.00

Choices of Recipe

ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΥΝΤΑΓΗΣ

Creamy White Wine Sauce   
Fresh cream, thyme, wine, garlic, onion, parsley.
Κρέμα γάλακτος, θυμάρι, κρασί, σκόρδο, κρεμμύδι, μαϊντανό.

Tomato Herb Sauce  
Tomato, wine, thyme, onion, garlic.
Ντομάτα, κρασί, θυμάρι, κρεμμύδι, σκόρδο.

Lemon Garlic Sauce  
Lemon, olive oil, thyme, garlic, onion.
Λεμόνι, ελαιόλαδο, θυμάρι, σκόρδο, κρεμμύδι.

Sweet Chilli Feta   
Garlic, onion, white wine, fresh cream, thyme, sweet chilli, feta cheese.
Σκόρδο, κρεμμύδι, κρασί, κρέμα γάλακτος, θυμάρι, sweet chili, φέτα

Lobsters

ΑΣΤΑΚΟΙ

European Blue Lobster 🍷

Ολόκληρος μπλε Ευρωπαϊκός αστακός.

M/P

American Red Lobster 🍷

Ολόκληρος κόκκινος αστακός Αμερικής (Per 100gr).

€14.00

Choices of Recipe

ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΥΝΤΑΓΗΣ

Steamed: 🍷

4 prawns 🍷, garlic butter sauce, olive oil and lemon

ΑΧΝΙΣΤΟΣ: 4 γαρίδες 🍷, λαδολέμονο, σάλτσα βουτύρου με σκόρδο.

Grilled: 🍷

4 prawns 🍷, horseradish sauce, butter

ΣΧΑΡΑΣ: 4 γαρίδες 🍷, σάλτσα horseradish, βούτυρο.

Au Gratin 🍷 🍷

4 prawns 🍷, mustard, parmesan, fresh cream

4 γαρίδες 🍷, μουστάρδα, παρμεζάνα, κρέμα γάλακτος.

Lobster Pasta

ΑΣΤΑΚΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ

Your lobster sauteed in our special creamy tomato sauce ouzo peppers, onion, garlic, 4 prawns. Served in pasta bowl with linguini.

Ο αστακός σας με κρεμώδη σάλτσα ντομάτας, σκόρδο, κρεμμύδι, ούζο, βότανα, πιπεριές, 4 γαρίδες και μακαρόνια linguini.

European Blue Lobster 🍷 🍷 🍷 🍷

Ολόκληρος μπλε Ευρωπαϊκός αστακός.

M/P

American Red Lobster 🍷 🍷 🍷 🍷

Ολόκληρος κόκκινος αστακός Αμερικής (Per 100gr).

€14.00

Classic Pastas

ZYMAPIKA

King Prawn* ❄️🌾🍷🐚🍅

€19.00

Prawns, onion, garlic and tomato herb sauce.
Γαρίδες, κρεμμύδι, σκόρδο και σάλτσα ντομάτας.

Frutti Di Mare* ❄️🌾🌾🍷🐚🦑🍅

€19.00

Clams, mussels, calamari, onion, garlic, prawns and creamy wine sauce.
Γυαλυστερές, μύδια, καλαμάρι, κρεμμύδι, σκόρδο, γαρίδες και σάλτσα κρασιού με κρέμα γάλακτος.

Seafood Ravioli ❄️🌾🌾🍷🐚🦑🍅

€19.00

Ravioli stuffed with scallops and prawns, creamy tomato sauce with peppers, onion, garlic, dill.
Ραβιόλι γεμιστά με χτένια και γαρίδες, κρεμώδες σάλτσα ντομάτας με πιπεριές, κρεμμύδι, σκόρδο και άνηθο.

Tarragon Scallops 🌾🌾🍷🐚🍅🦑

5pcs €29.00

Creamy wine sauce, orzo pasta, onion, garlic taragon, prawn.
Κρεμώδες σάλτσα κρασιού, κριθαράκι, σκόρδο, κρεμμύδι, εστραγκόν, γαρίδα.

Linguini alle Vongole 🌾🌾🐚🍅

€25.00

Onion, garlic, olive oil, lemon, parsley, chili flakes.
Κρεμμύδι, σκόρδο, ελαιόλαδο, λεμόνι, μαϊντανό, μπούκοβο.

Lemon Linguini Aglio e Olio 🌿🌾

€12.00

Onion, garlic, pine nuts, olive oil, lemon.
Κρεμμύδι, σκόρδο, πινόλια, ελαιόλαδο, λεμόνι.

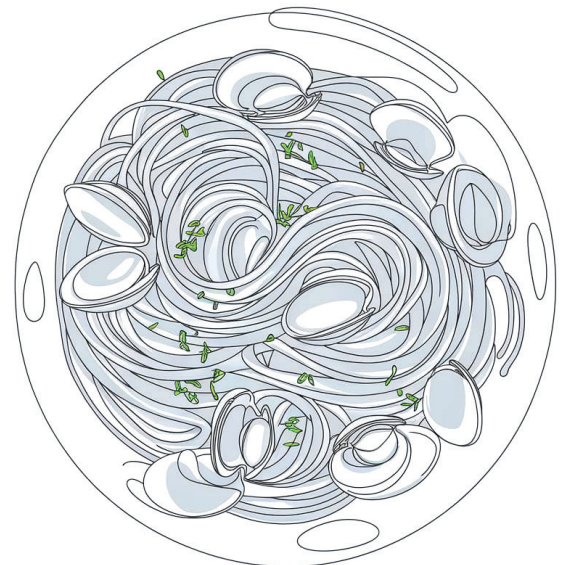
Choice of Pasta

ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΠΟ ZYMAPIKA

*Linguini

*Penne

Ask your waiter for Gluten-free pasta



Seafood

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Grilled Seafood Platter (2 Persons)      **€55.00**

Prawns , octopus , salmon, swordfish , Calamari , Seabream, scallops, chips.

Γαρίδες , οκταπόδι , σολομός, ξιφίας , καλαμάρι , τσιπούρα, χτένια, πατάτες τηγανητές.

Seafood “Giouvetsi”        **€22.00**

Clams, mussels, prawns, calamari, orzo, tomato herb sauce, cumin, fetta, ouzo, olive oil

Μύδια, μύδια, γαρίδες, καλαμάρι, όρζο, σάλτσα ντομάτας, κύμινο, φέτα, ούζο, ελαιόλαδο

Stuffed Calamari       **€18.00**

Feta, prawns, basil, caper, tomato herb sauce, olives, fava beans puree.

Φέτα, γαρίδες, βασιλικός, κάπαρη, σάλτσα ντομάτας, ελιές και φάβα.

Octopus Tentacles Over Grilled     **€26.00**

Fava beans puree, capers, gherkins, olive oil and lemon.

Φάβα, κάπαρη, αγγουράκι τουρσί, λαδολέμονο.

Garlic Prawns       **€22.00**

Served with rice, white wine, butter, garlic, lemon, parsley.

Ρύζι, κρασί, βούτυρο, σκόρδο, λεμόνι, μαϊντανό.

Whole Seabass (400gr) **€22.00**

House seasoning, olive oil, lemon, parsley, sea asparagus.
Μπαχαρικά, λαδολέμονο, μαϊντανό, αλμυρίνια.

Fresh Salmon Fillet **€25.00**

Cauliflower puree, grilled vegetable, dill creamy sauce or house teriyaki sauce.
Πουρέ κουνουπίδι, λαχανικά στη σχάρα, κρεμώδες σάλτσα άνιθου ή σάλτσα teriyaki.

Crispy Skin Seabream Fillet **€22.00**

Cauliflower puree, grilled vegetable, mediterranean dressing.
Πουρέ κουνουπίδι, λαχανικά στη σχάρα, μεσογειακή σάλτσα.

Red Snapper Fillet **€25.00**

Sea asparagus, mediterranean dressing.
Αλμυρίνια, και κρεμώδες, μεσογειακή σάλτσα.

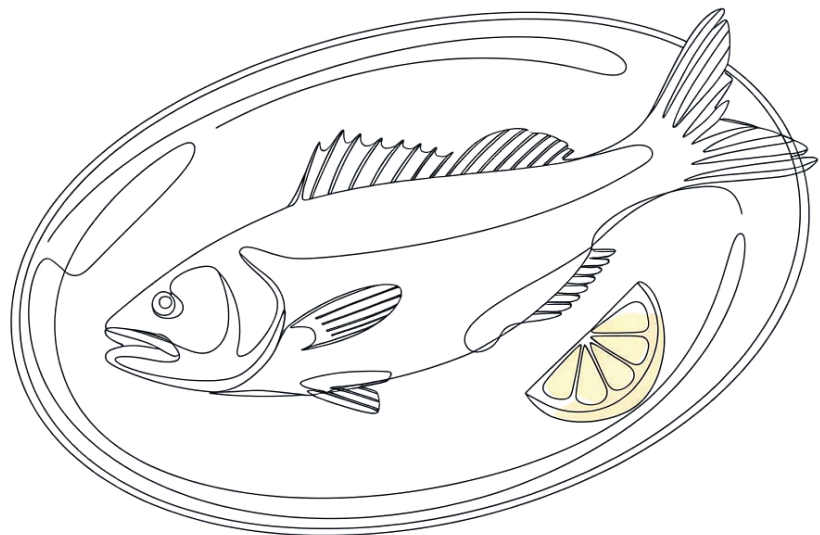
Dover Sole Piccata **€33.00**

Lemon, spring onion, wine, flour, capers, served with puree potato, vegetables.
Λεμόνι, φρέσκο κρεμμυδάκι, κρασί, κάπαρη, πουρέ πατάτας και λαχανικά.

Mediterranean Fish of the Day**ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ (M/P)**

Please refer to our staff

Απευθυνθείτε στο προσωπικό μας



Meats & Poultry

ΚΡΕΑΤΙΚΑ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

Iberico Pork Loin Chop €25.00

Served with chips, vegetable and side oyster mushroom sauce.
Χοιρινά μπριζολάκια Ιβηρίας, πατάτες τηγανητές, λαχανικά, σάλτσα μανιταριών.

Duck Legs Confit €26.00

Mashed potatoes, vegetables, forest fruit sauce.
Πουρέ πατάτας, λαχανικά, σάλτσα φρούτα του δάσους.

Grilled Chicken Fillet €14.00

Chips, grilled vegetables.
Πατάτες τηγανητές, ψητά λαχανικά.

USDA Ribeye on the Bone (Creekstone farm) €55.00

Grilled vegetables, chips and mustard.
Πατάτες τηγανητές, λαχανικά, και μουστάρδα.

Side Dishes

Fava Beans Puree	€4.00	Side Salad	€4.00
Chips	€4.00	Grilled Vegetables	€5.00
Mushed Potatoes	€4.00	Side Pasta	€4.00

Kids Menu

Cheeseburger with chips €9.00

Chicken Goujions with chips €8.00

Seabream Fillet with chips €9.00

Penne or Linguini Pasta with tomato or white creamy sauce €7.00

Chocolate soufflé with vanilla ice cream €8.00

Allergen Information

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ



Celery | ΣΕΛΙΝΟ



Crustaceans | ΟΣΤΡΑΚΟΔΕΡΜΑ



Milk | ΓΑΛΛΑ



Fish | ΨΑΡΙ



Mustard | ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ



Peanuts | ΦΙΣΤΙΚΙΑ



Sesame | ΣΟΥΣΑΜΙ



Soya | ΣΟΓΙΑ



Gluten | ΓΛΟΥΤΕΝΗ



Eggs | ΑΥΓΑ



Lupin | ΛΟΥΠΙΝΟΣ



Molluscs | ΜΑΛΑΚΙΑ



Tree Nuts | ΚΑΡΥΔΙΑ



Sulphur Dioxide | ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ