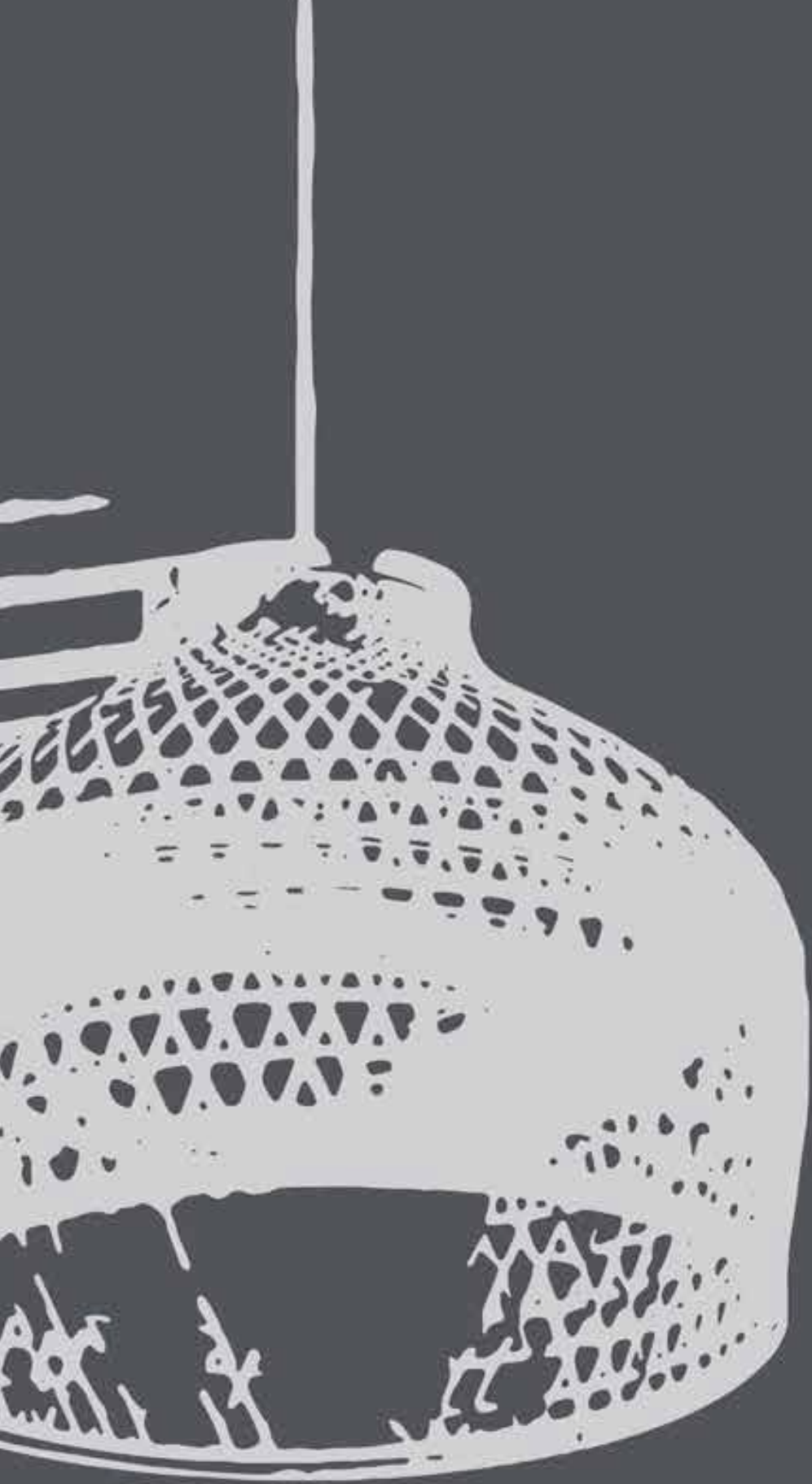


NŌESIS



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΥΠΕΡΟΥΝΤΑΣ

NŌESIS

Νόησις, η διαδικασία της σκέψης
και της κατανόησης. Η πνευματική λειτουργία.
Ένας χώρος γεμάτος ερεθίσματα για το πνεύμα,
αλλά και τον ουρανίσκο.

ΣΑΛΑΤΕΣ & ΣΟΥΠΑ

Φακές beluga (10)	€12.50
Με αβοκάντο, καρότο, παντζάρια, ντοματίνια, κόλιανδρο, δυόσμο, κολοκυθόσπορους, αγγουράκι, ταχίνι, βινεγκρέτ από ξύδι σέρι και ελαιόλαδο.	
Μαρούλι και φαγόπυρος (7,9,10,12)	€13.00
Με λιωμένο αβοκάντο, φαγόπυρο, τραγανή παρμεζάνα, κάσιους, πινόλια, μαύρο σουσάμι, βασιλικό, τριμμένη γραβιέρα, βινεγκρέτ από μηλόξυδο, μέλι και μουστάρδα.	
Ντάκος (2,7,10,12)	€12.50
Ντοματίνια, ξυδάτο κρίταμο, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, προζυμένιο τραγανό ψωμί, λεμόνι, σχοινόπρασο και ξινομυζήθρα.	
Παντζάρια και κατσικίσιο τυρί (2,7,10,12)	€13.00
Ψητά παντζάρια και κολοκύθα, λευκή κινόα, καραμελωμένα πινόλια, μείγμα πράσινων φύλλων, σώς από ξύδι σέρι αρωματισμένο με βανίλια, ψητό κατσικίσιο τυρί τυλιγμένο σε φύλλο ζαχαροπλαστικής και μαύρο σουσάμι.	
Σούπα αποτοξίνωσης Vegan (1,2)	€9.00
Κόκκινες φακές, γλυκοπατάτα, καρότο, τζιντζερ, κουρκουμάς, ελαιόλαδο και τραγανό ψωμί.	

ΦΡΕΣΚΑ & ΩΜΑ

Βοδινό τартάρ (4,9)	€16.50
Με κάπαρη, κρεμμύδι, μαϊντανό, ελαιόλαδο, μαγιονέζα εστρακόν και σπιτικά πατατάκια.	
Τартάρ σολομού (2,5,12,13)	€16.50
Με σόγια σως, αβοκάντο, μάνγκο τζελ, κόλιανδρο, τσίλι και τραγανή γκιόζα.	
Βοδινό καρπάτσιο ξηρής ωρίμανσης (4,7,9)	€16.00
Μαριναρισμένες τραγανές αγκινάρες, φύλλα βασιλικού, παλαιωμένο βαλσάμικο, κάπαρη, μαγιονέζα τρούφας και γραβιέρα.	
Ψάρι ημέρας Ceviche (1,5)	€16.50
Πιπεριές, κόκκινο κρεμμύδι, κόλιανδρο, Mediterranean tiger's milk φαινόκιο και ελαιόλαδο.	
Τόνος φιλέτο (2,4,5,12,13)	€16.50
Κρούστα από πάνκο, σπόρους κόλιανδρου, φινόκιο και σουσάμι. Αβοκάντο τартάρ, άγρια χόρτα, ταχίνι, ξύσμα λεμονιού και ντρέσινγκ από τρούφα και μοσχολέμονο.	

TO SHARE

Ταραμάς (2,5) Κρεμώδης ταραμάς, ελαιόλαδο και φλούδες λεμονιού.	€5.50
Καπνιστή χτυπητή (7,10) Πικάντικη φέτα, τσίλι, πιπεριά Φλωρίνης, πινόλια, σχοινόπρασο, ελαιόλαδο και ρίγανη.	€5.50
Χούμους από φυστίκι Αιγίνης (2,7,10,12) Αλεσμένο φυστίκι Αιγίνης, βασιλικός, σουμάκι και ελαιόλαδο.	€8.00
Πουρές φάβας (7) Σερβίρεται με καραμελωμένα κρεμμύδια, βαλσάμικο και λάδι βασιλικού.	€5.50
Συκωτάκι κοτόπουλου πατέ (4,7,14) Με κουμανταρία, νιφάδες αλατιού και μαύρο πιπέρι. Σερβίρεται με πουρέ εποχιακών φρούτων και χωριάτικο ψωμί στη σχάρα.	€11.00
Κολοκυθοκεφτέδες (5 τμχ.) (2,4,7) Κολοκυθάκια, άνηθος, δυόσμος, φέτα, μαύρο κινόα, λεμόνι και σως γιαουρτιού.	€11.00
Κουνουπίδι (7,10,12) Καραμελωμένα κρεμμύδια, καβουρδισμένα αμύγδαλα, ταχίνι, σουμάκι, ντομάτα, ελαιόλαδο και βότανα.	€11.00
Καπνιστή γαρίδα Fritta (2,3,4,9,12) Γλάσο από πιπεριές Φλωρίνης, καπνιστός χυλός τεμπούρα, τσίλι adobo, μαύρο σουσάμι και lime μαγιονέζα.	€13.00
Τραγανό baby καλαμάρι (2,3,4,8,9) Μπαχαρικά cajun, lime μαγιονέζα, λεμόνι και ξηρό μαϊντανό.	€13.00
Ψητά κτένια (2 τμχ) (2,7,8) Κρούστα βουτύρου μαϊντανού, σκόρδο, ξύσμα λεμονιού, λεμόνι.	€13.00
Χταπόδι στην σχάρα (1, 2, 8) Με πουρέ φάβας, γλάσο με ξύδι σέρι, λάδι μαϊντανού, πιπεριά Φλωρίνης και καραμελωμένες φλούδες λεμονιού.	€21.00
Καλαμάρι σχάρας (2,5,8,9) Ταραμάς με λιαστές ντομάτες, σωταρισμένα άγρια χόρτα, πράσο, λαδολέμονο με μουστάρδα και ρίγανη.	€20.00
Ραβιόλι με κάβουρα και γαρίδες (4τμχ) (2,3,4,7,14) Κρεμώδης σως γαρίδας, λάδι τρούφας, βασιλικό και ξύσμα λεμονιού.	€14.00
Ριζότο με γαρίδες (1,3,7,14) Ζωμός γαρίδας, ντοματίνια, βότανα, λάδι βασιλικού, παρμεζάνα, ξύσμα λεμονιού και ελαιόλαδο.	€17.00
Ριζότο με άγρια μανιτάρια (1,7,14) Διάφορα εποχιακά άγρια μανιτάρια, λάδι τρούφας, λεπτοκομμένες φέτες μανιταριού, τυρί pecorino, ξύσμα λεμονιού.	€16.50
Αργοψημένο χοιρινό (1,7,14) Με σως κόκκινου κρασιού και ξηρό κόλιανδρο. Σερβιρεται με μους πατάτας και γαρνίρεται με τσιπς από κολοκάσι, τριμμένη γραβιέρα και μαϊντανό.	€17.00

TO SHARE (συν.)

Πιάτο με αλοιφές (1,2,5,7,10,12) €11.00
Κρεμώδης ταραμάς, καπνιστή χτυπητή και χούμους από φυστίκι Αιγίνης.
Σερβίρεται με σπιτικό ψωμί και crudités λαχανικών.

Πιατέλα τυριών και αλλαντικών (2,7,10,12) €20.00

TO CONTINUE

Μακαρονάδα σπαγγέτι με κολοκύθι (1,2,4,7,10,14) €14.50
Ξύσμα λεμονιού, φλούδες κολοκυθιού, παρμεζάνα, βασιλικός, ντοματίνια, ελαιόλαδο, πινόλια, φέτα και ρίγανη.

Μακαρονάδα ριγκατόνι με πέστο (1,2,4,7) €17.00
Πέστο με φυστίκι και βασιλικό, ελαιόλαδο, ξύσμα λεμονιού και τυρί burrata.

Μακαρονάδα τρούφας (1,2,7,14) €17.00
Κρητικά σκιουφιχτά μακαρόνια, σως φρέσκας κρέμας παρμεζάνας, μανιτάρια, λάδι τρούφας, τριμμένο κεφαλοτύρι, μαϊντανός, βασιλικός και ξύσμα λεμονιού.

Ταλιατέλες με γαρίδες (1,2,3,4,7,14) €17.50
Σως γαρίδας, ντοματίνια, γαρίδες, βασιλικός, μαϊντανός, ξύσμα λεμονιού, τυρί pecorino και ελαιόλαδο.

Επιλογή ταλιατέλες με γαρίδες και αστακό €48.00

Μοσχαρίσια μάγουλα γιουβέτσι (1,2,7,14) €19.00
Ντοματίνια, κόκκινο κρασί, διάφορα βότανα, ελαιόλαδο και Κρητική μυζήθρα

Ψάρι ημέρας στην σχάρα (1,7,5) €19.50
Σπανάκι και κινόα, λαδολέμονο, διάφορα βότανα, πουρέ σελινόριζας, ρίγανη και σως vierge.

Κοτόπουλο μπούτι στην σχάρα (7) €15.50
Με "σπαγγέτι" κολοκυθιού, καπνιστό γιαούρτι, δυόσμος, αβοκάντο ταρτάρ και λεμόνι.

Χοιρινό φιλέτο στην σχάρα 400 γρ. (7,9,13) €24.00
Μαρινάδα απο σόγια σως, μουστάρδα, μπροκολίνι στην σχάρα, μους πατάτας και ρίγανη.

Αργοψημένο αρνάκι/ωμοπλάτη 550 γρ. (7) €32.00
Λάδι από λεμόνι και θυμάρι, βότανα, σάλτσα chimichurri, καπνιστό γιαούρτι, ψητές baby πατάτες, λεμόνι και αλάτι maldon.

Μοσχαρίσιο φιλέτο Chateaubriand στην σχάρα 450 γρ. (1,7,9,14) €65.00
USDA prime μοσχαρίσιο φιλέτο, μπροκολίνι, μουστάρδα και ψητές πατάτες.

Βοδινό διάφραγμα στη σχάρα USDA 350 γρ. (7) €34.00
Μαύρο πιπέρι, αλάτι maldon, raton πιπεριές και μους πατάτας με τρούφα.

Βοδινό Rib eye στην σχάρα 450 γρ. (7) €56.00
Με σαλάτα από σπανάκι, λαδολέμονο, παρμεζάνα και μους πατάτας.

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Ψητές baby πατάτες (7)

Βούτυρο, δεντρολίβανο, θυμάρι, φασκόμηλο και ελαιόλαδο.

€5.50

Λαχανικά σχάρας

Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, καπνιστό αλάτι και βότανα.

€5.50

Μους πατάτας (7)

Τριμμένη γραβιέρα, λάδι τρούφας και μαύρο πιπέρι.

€5.50

Τριπλοψημένες τραγανές πατάτες (7)

Με αλάτι τρούφας, παρμεζάνα και ρίγανη.

€6.00

Επιπρόσθετη παρμεζάνα

€1.50

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

Μακαρονάδα με ντοματίνια (2,7,14)

Σπαγγέτι, ελαιόλαδο, βασιλικός, ξύσμα λεμονιού.

€12.00

Μακαρονάδα με παρμεζάνα (2,7)

Σπαγγέτι και ανάλατο βούτυρο.

€10.00

Τραγανές κοτομπουκιές (2,4,9)

Σερβίρεται με μαγιονέζα λάιμ.

€10.00

Μίνι μπέργκερς USDA (2 τμχ.) (2,7,9)

Βοδινά μίνι μπέργκερς στη σχάρα, καραμελωμένα κρεμμύδια, ψωμί μπριός και μαγιονέζα λάιμ.

€10.00

Μαριναρισμένο μπουτάκι κοτόπουλο 100γρ. (7)

Καπνιστό γιαουρτι, ρίγανη και λεμόνι.

€10.00

ΓΛΥΚΑ

Noesis Μπακλαβάς "Cheesecake" (2,4,7,10) €11.00

Μους σοκολάτας, τυρί κρέμα, σαλέπι, σιρόπι τριαντάφυλλου, μαστίχα, κρούστα φύλλου, παγωτό φυστίκι με θρυμματισμένα φυστίκια και φράουλες.

Σοκολάτα Millefeuilles (2,4,7,10) €11.00

Κρέμα πατισερί σοκολάτας, καραμελωμένη σφολιάτα, παγωτό σοκολάτας και βανίλιας, πραλίνα φουντουκιού και αλάτι maldon.

Κρέμα λεμονιού (2,4,7,10) €11.00

Κρέμα λεμονιού - μοσχολέμονου, τραγανό φύλλο κρούστας, μπισκότο βανίλια, σως φράουλας, φρέσκες φράουλες, αμύγδαλα, βασιλικός, ξύσμα λεμονιού και σορμπέ φράουλας.

Βάσκινο cheesecake με φυστίκι (2,4,6,9) €13.00

Με σως από μούρα, αλάτι maldon, βούτυρο, πραλίνα φυστικιού και παγωτό φυστίκι.

Brownie σοκολάτας στο ταψάκι (2,4,7,10) €12.00

Με σως καραμέλας, κομματάκια μαύρης σοκολάτας και μπισκότο. Σερβίρεται ζεστό με παγωτό βανίλια.

Παγωτά με κρέμα γάλακτος €3.50

Επιλογή από σπιτικά παγωτά.
(Σοκολάτα, Βανίλια και Φυστίκι Αιγίνης)

Σορμπέ €3.50

Επιλογή από σπιτικά σορμπέ παγωτά.
(Φράουλα και Μάνγκο)

Πιατέλα φρούτων €18.00

ΠΡΩΙΝΕΣ ΜΠΟΥΚΙΕΣ

Γιαούρτι καρύδας και μούρα (7) €9.00

Γιαούρτι καρύδας, διάφορα μούρα, μπανάνα, γκρανόλα και σπόρους chia.

Ψητή ομελέτα (4,7) €9.00

Τυρί τσένταρ, καπνιστό ζαμπόν, ντοματίνια και σαλάτα ρόκα.

Noesis BLT (7) €11.00

Ψημένο μπέικον, τυρί τσένταρ, μαρούλι iceberg, ντομάτα, μαγιονέζα σε φωμί τσιαμπάτα. Σερβίρεται με τηγανητές γλυκοπατάτες και σαλάτα ρόκα.

ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

- | | | | |
|----------------|------------------|------------------|------------|
| 1. Σέλινο | 5. Ψάρι | 9. Μουστάρδα | 13. Σόγια |
| 2. Γλουτένη | 6. Λούπινο | 10. Ξηροί καρποί | 14. Θειώδη |
| 3. Οστρακοειδή | 7. Γαλακτοκομικά | 11. Φυστίκια | |
| 4. Αυγά | 8. Μαλάκια | 12. Σουσάμι | |

Παρακαλούμε ενημερώστε μας εάν έχετε διατροφικούς περιορισμούς, όπως τροφικές αλλεργίες, δυσανεξίες ή ευαισθησίες, ώστε να σας προσφέρουμε τις απαραίτητες πληροφορίες και να σας βοηθήσουμε προς τις κατάλληλες επιλογές.

NŌESIS

Noesis, the act in an intentional experience of intellect and comprehension. It is the knowledge of the eternal forms or ideas. A space which stimulates the spirit and the palate.

SALADS

Beluga Lentils Salad (10) €12.50

With red beetroots, mint, coriander, cherry tomatoes, avocado, pumpkin seeds, cucumber, tahini, grated carrots, sherry and lemon oil vinaigrette.

Lettuce & Buckwheat Salad (7,9,10,12) €13.00

With smashed avocado, cooked buckwheat, crispy parmesan, cashew nuts, pine nuts, black sesame, basil, grated graviera cheese and cider honey mustard vinaigrette.

Ntakos Salad (2,7,10,12) €12.50

With plum cherry tomatoes, pickled kritamo, extra virgin olive oil, Rusk crispy bread, lemon, chives and creamy xinomizithra.

Beetroots and Baked Goat Cheese Salad (2,7,10,12) €13.00

Baked red beetroots and pumpkin, white quinoa, caramelised pine nuts, mix salad, basil, mint, sherry vanilla vinaigrette, baked goat cheese cigars with filo pastry and black sesame.

Detox Vegan Soup €9.00

Red lentils, sweet potato, carrot, ginger, turmeric, olive oil, lemon zest and crispy bread.

FRESH & RAW

Beef Tartare (7,9) €16.50

With capers, onions, parsley, olive oil, tarragon mayonnaise and potato chips.

Salmon Tartare (2,5,12,13) €16.50

With soy sauce, avocado, mango gel, coriander, chili and crispy gyoza.

Dry Aged Beef Carpaccio (4,7,9) €16.00

With marinated crispy artichokes, baby basil, aged balsamic dressing, capers, truffle mayo and graviera cheese.

Fish of the day Ceviche (1,5) €16.50

Bell Peppers, red onion, tomato, coriander, Mediterranean tiger's milk, fennel, olive oil

Seared Tuna Loin (2,4,5,12,13) €16.50

Panko crust with coriander, fennel seeds and sesame.

Avocado tartare, wild greens, coriander, tahini, lemon zest, truffle and lime dressing.

TO SHARE

Taramas Dip (2,5)	€5.50
Creamed cod raw, olive oil and candy lemon peels.	
Smoked Htipiti Dip (7,10)	€5.50
Spicy feta cheese, chili, Florini's peppers, chives, olive oil, pine nuts and oregano.	
Pistachio Hummus Dip (2,7,10,12)	€8.00
Crushed pistachio, basil, sumac and olive oil.	
Smoked Fava Puree (7)	€5.50
With caramelized onions, aged balsamic and basil oil.	
Chicken Liver Pate (2,4,7,14)	€11.00
With Commandaria wine, flakes salt and black pepper. Served with seasonal fruit puree and grilled rustic bread.	
Zucchini Fritters (5pcs) (2,4,7)	€11.00
With grated zucchini, dill, mint, feta cheese, black quinoa, lemon, and yogurt raita sauce.	
The Cauliflower (7,10,12)	€11.00
With caramelized onions, toasted almonds, tahini sauce, sumac, tomato, olive oil and herbs.	
Smoked Shrimp Fritta (2,3,4,9,12)	€13.00
With Florina pepper glaze, smoked tempura, fennel seeds, adobo chili, black sesame and zesty lime mayonnaise.	
Crispy Baby Calamari (2,3,4,8,9)	€13.00
Cajun spices, lime mayonnaise, lemon and dry parsley.	
Fire Baked Scallops (2pcs) (2,7,8)	€13.00
With parsley butter crust, garlic, lemon zest and burned lemon.	
Fire Grilled Octopus (1,2,8)	€21.00
With smoked fava puree, sherry vinegar glaze, parsley oil, crispy bread, Florina peppers and candied lemon skin.	
Fire Grilled Calamari (2,5,8,9)	€20.00
Sundried tomato tarama, sauté wild greens with leeks, mustard lemon oil, oregano	
Crab and prawn ravioli (4pcs) (2,3,4,7,14)	€14.00
Americaine champagne sauce, truffle oil, basil, lemon zest	
Prawn Risotto (1,3,7,14)	€17.00
Prawn bisque, cherry tomatoes, herbs, basil oil, cream, parmesan, lemon zest, olive oil	
Wild Mushroom Risotto (1,7,14)	€16.50
Mix seasonal mushrooms, truffle oil, shaved mushrooms, pecorino cheese and lemon zest.	
Braised Pork (1,7,14)	€17.00
With red wine sauce and coriander seeds, Served with potato mousse, and garnished with kolokasi chips, grated graviera and parsley.	

TO SHARE (cont.)

Dips Platter (1,2,5,7,10,12)	€11.00
With creamed tarama, smoked htipiti and pistachio hummus. Served with homemade bread and crudites.	
Cheese and Cold Cuts Platter (2,7,10,12)	€20.00

TO CONTINUE

Zucchini Spaghetti Pasta (1,2,4,7,10,14)	€14.50
With lemon zest, shaved zucchini, parmesan, basil, olive oil, cherry plum tomatoes, pine nuts, oregano and grated feta.	
Rigatoni pistachio pesto (1,2,4,7)	€17.00
Basil and pistachio pesto, olive oil, lemon zest, burrata cheese.	
Cretan Truffle Pasta (1,2,7,14)	€17.00
With skioufikta pasta, parmezan fresh cream sauce, mushrooms, truffle, grated kefalotiri cheese, parsley, basil and lemon zest.	
Prawn Tagliatelle (1,2,3,4,7,14)	€17.50
Prawn sauce, cherry tomatoes, prawns, basil, parsley, lemon zest, pecorino cheese and olive oil.	
Option Prawn Tagliatelle and Lobster	€48.00
Beef cheeks yiouvetsi (1,2,7,14)	€19.00
Braised beef cheeks with cherry tomato, red wine, herbs, olive oil and mizithra cheese from Crete island.	
Grilled Fish of The Day (1,7,5)	€19.50
With spinach and quinoa stew, lemon oil dressing, herbs, celeriac puree, oregano and vierge sauce.	
Grilled Chicken Thighs (7)	€15.50
With raw zucchini "spaghetti", smoked yogurt, mint, avocado tartare and burned lemon.	
Grilled Pork Loin Fillet 400gr (7,9,13)	€24.00
Marinated with soy sauce, mustard, grilled broccolini, potato mousse, mustard dressing and oregano.	
Whole Grilled Baby Lamb Shoulder 550gr (7)	€32.00
With lemon thyme oil, herbs, fire-baked mini potatoes, chimichurri sauce, smoked yogurt, burned lemon, and Maldon salt.	
Fire Grilled Fillet Chateaubriand 450gr (1,7,9,14)	€65.00
USDA prime beef fillet, broccolini, mustard and baked potatoes.	
Grilled Flap Steak USDA 350gr (7)	€34.00
With black pepper, Maldon salt, grilled patron peppers and potato mousse with truffle.	
Rib Eye Steak Tagliata 450gr (7)	€56.00
With spinach salad, lemon oil dressing, parmesan and potato mousse.	

SIDES

Fire Baked Potatoes (7)

€5.50

With butter, rosemary, thyme, sage and olive oil.

Grilled Seasonal Vegetables

€5.50

With extra virgin olive oil, smoked salt and herbs.

Potato Mousse (7)

€5.50

With grated graviera, truffle oil and black pepper.

Hand Cut Truffle Fries (7)

€6.00

With truffle salt, parmesan and oregano.

Extra Parmesan

€1.50

KIDS MENU

Cherry Tomato Pasta (2,7,14)

€12.00

Spaghetti, olive oil, basil and lemon zest.

Pasta with Parmesan (2,7)

€10.00

Spaghetti and unsalted butter.

Crispy Chicken Nuggets (2,4,9)

€10.00

With lime mayonnaise.

USDA Mini Sliders (2pcs) (2,7,9)

€10.00

Grilled beef sliders, caramelized onions, brioche bun and lime mayo.

Marinated Chicken Thighs 100gr (7)

€10.00

With smoked yogurt, oregano, and lemon.

DESSERTS

Noesis Baklava "Cheesecake" (2,4,7,10) €11.00

With white chocolate cheese mousse, salepi, rose syrup, mastic, baklava cigars, pistachio ice cream with crushed pistachios and strawberries.

Chocolate Millefeuilles (2,4,7,10) €11.00

With chocolate patisserie, caramelized puffed pastry, chocolate and vanilla ice cream, hazelnuts praline and Maldon salt.

Lemon Cream Pie (2,4,7,10) €11.00

With lemon-lime cream, crispy filo pastry, vanilla crumble, strawberry-infused sauce, fresh strawberries, almonds, strawberry sorbet, lemon zest and baby basil.

Pistachio Basque cheesecake (2,4,6,9) €13.00

With berry sauce, maldon salt, butter crumble, pistachio praline and pistachio ice cream.

Baked Chocolate skillet brownie (2,4,7,10) €12.00

With caramel sauce, dark chocolate chunks and biscuit.
Served hot with vanilla ice cream.

Ice Cream (1 scoop) €3.50

Choose from a variety of homemade ice creams, including chocolate, vanilla, and pistachio.

Sorbet (1 scoop) €3.50

Choose from a variety of homemade sorbets, including strawberry and mango.

Fruit Platter €18.00

MORNING BITES

Coconut Yogurt and Berries (7) €9.00

Coconut yogurt, mix berries, banana, granola and chia seeds.

Baked Omelette (4,7) €9.00

Cheddar cheese, smoked ham, cherry tomato and arugula salad.

Noesis BLT (7) €11.00

Baked sticky bacon, cheddar cheese, iceberg lettuce, tomato, mayonnaise in ciabatta bread. Served with sweet potato fries and arugula salad.

ALLERGENIC INGREDIENTS

- | | | | |
|----------------|-------------|-------------|--------------|
| 1. Celery | 5. Fish | 9. Mustard | 13. Soy |
| 2. Gluten | 6. Lupin | 10. Nuts | 14. Sulfites |
| 3. Crustaceans | 7. Dairy | 11. Peanuts | |
| 4. Eggs | 8. Mollusks | 12. Sesame | |

Kindly notify us if you have any dietary restrictions, such as food allergies, intolerances, or sensitivities, so that we may offer you the requisite information and assist you in selecting suitable menu options.



KYPEROUNDA WINERY



KYPEROUNDA WINERY