



## Appetizers – Salads

€

Octopus with Santorini fava beans and caramelized onions .....	15
Grilled octopus with herbs, Santorini fava with caramelized onions and Tomato Kenel.	
Goat cheese with forest fruits .....	11
Hot goat cheese with sweet forest fruit sauce.	
Sauteed mushrooms .....	10
Sauteed pleurotus and portobello mushrooms, drizzled with lemon, tomato and fresh oregano.	
Mediterranean bruschetta .....	10
Crispy bruschetta with seasoned Italian prosciutto, mozzarella, fresh tomatoes and basil pesto.	
Summer Legumes .....	13
A variety of summer legumes mixed with colorful peppers, cherry tomatoes, onion, leek, fresh parsley & coriander with a crumb of traditional manouri and balsamic fig cream.	
Greek salad .....	12
Greek salad with Thassos cherry tomatoes, feta croutons, Andros caper, olive oil and fresh oregano.	
Caprese salad .....	13
Buffalo mozzarella, colorful cherry tomatoes, fresh arugula, basil pesto, roasted almond fillet and toasted bread sticks.	
Waldorf salad .....	15
Fresh green salad with green apples, celery, walnuts, shrimps, crispy nut and fresh yogurt sauce.	

## Main dishes

Ravioli with ricotta .....	16
Fresh ravioli with ricotta, spinach, basil pesto and crispy Parma prosciutto.	
Linguine with salmon .....	17
Linguine with smoked salmon, fresh dill and leek with lime zest and lemon foam.	
Penne with chicken .....	16
Sauteed chicken with sweet Samos wine aroma, colorful peppers, fresh mushrooms and basil pesto.	
Barley with shrimp and sweet Samos wine .....	21
Barley with shrimp flavored with sweet Samian wine.	
Chicken roll .....	17
Stuffed chicken rolls with spicy gruyere cheese, accompanied by Peruvian potato gnocchi and sweet red wine sauce.	
Chicken with yogurt coconut milk and couscous .....	17
Marinated in yogurt and late-cooked chicken breast with paprika, coconut milk flavored with chives, baby vegetables and couscous.	
Terrace Burger .....	16
Juicy ground beef burger (250gr.) with tomato, onion, fried egg, crispy bacon, Cheddar cheese with BBQ sauce and fresh fried potatoes.	
Moussaka by Thea .....	20
Roasted eggplant rolls stuffed with simmered ground beef ragout and béchamel on the basis of rich potato cream.	
Beef fillet .....	33
Tender beef fillet (200 gr.) with crispy french fries, gravy mushrooms and bearnaise sauce.	
French rack of lamb .....	28
Crispy lamb slices with creamy broccoli puree, baby vegetables and aromatic chili butter.	
Sea bass .....	24
Sauteed sea bass with spinach accompanied by steamed potato salad, lemon sauce, rhubarb and capers.	

\* Wholegrain pasta available \* Gluten free pasta available (+2,00€)



## Ορεκτικά - Σαλάτες

€

Χταποδάκι με φάβα Σαντορίνης και καραμελωμένα κρεμμύδια .....	15
Ψητό χταποδάκι με μυρωδικά, φάβα Σαντορίνης με καραμελωμένα κρεμμύδια και Kenel ντομάτας.	
Κατσικίσιο τυρί με φρούτα του δάσους .....	11
Ζεστό κατσικίσιο τυρί με γλυκιά σάλτσα από φρούτα του δάσους.	
Μανιτάρια σοτέ .....	10
Μανιτάρια πλευρώτους και Portobello σοταρισμένα σβησμένα με λεμόνι, τομάτα και φρέσκια ρίγανη.	
Μεσογειακή μπρουσκέτα .....	10
Τραγανή μπρουσκέτα με ωριμασμένο ιταλικό προσούτο, μοτσαρέλα, φρέσκια τομάτα και πέστο βασιλικού.	
Καλοκαιρινή Οσπριάδα .....	13
Ποικιλία καλοκαιρινών οσπρίων αναμειγμένα με πολύχρωμες πιπεριές, τοματίνια, κρεμμύδι, πράσο, φρέσκο μαϊντανό & κόλιανδρο με τρίμμα από παραδοσιακό μανούρι και κρέμα βαλσάμικου σύκου.	
Ελληνική σαλάτα .....	12
Χωριάτικη σαλάτα με τοματίνια Θάσου, κρουτόν φέτας, κάππαρη Άνδρου, ελαιόλαδο και φρέσκια ρίγανη.	
Σαλάτα Καπρέζε .....	13
με βουβαλίσια μοτσαρέλα, πολύχρωμα τοματίνια, φρέσκια ρόκα, πέστο βασιλικού, καβουρδισμένο αμύγδαλο φιλέ και φρυγανισμένα στίκς ψωμιού.	
Σαλάτα Waldorf .....	15
Φρέσκια πράσινη σαλάτα με πράσινα μήλα, σέλερι, καρύδια, γαρίδες, τραγανό παξιμάδι και δροσερή σως γιαουρτιού.	

## Κυρίως Πιάτα

Ραβιόλια με ρικότα .....	16
Φρέσκα ραβιόλια με ρικότα, σπανάκι, pesto βασιλικού και τραγανό προσούτο Πάρμας.	
Λιγκουίни με σολομό .....	17
Λιγκουίни με καπνιστό σολομό, φρέσκο άνθη και πράσο με ξύσμα από lime και αφρό λεμονιού.	
Πέννες με κοτόπουλο .....	16
Κοτόπουλο σοτέ με άρωμα γλυκού κρασιού Samos, πολύχρωμες πιπεριές, φρέσκα μανιτάρια και pesto βασιλικού.	
Κριθαρότο με γαρίδες και γλυκό κρασί Σάμου .....	21
Κριθαράκι με γαρίδες αρωματισμένες με γλυκό Σαμιώτικο κρασί.	
Μπαλοτίνα κοτόπουλου .....	17
Γεμιστό ρολό κοτόπουλο με πικάντικη γραβιέρα συνοδευόμενο από νιόκι περουμενιανής πατάτας και σάλτσα από γλυκό κόκκινο κρασί.	
Κοτόπουλο με γιαούρτι, γάλα καρύδας και κουσκουσάκι .....	17
Μαριναρισμένο σε γιαούρτι και αργοψημένο στήθος κοτόπουλο με πάπρικα, γάλα καρύδας αρωματισμένο με φρέσκο κρεμμύδι, baby λαχανικά και κουσκουσάκι.	
Terrace Burger .....	16
Ζουμερό μοσχαρίσιο μπιφτέκι (250γρ.) με ντομάτα, κρεμμύδι, αυγό, τραγανό μπέικον, τυρί Cheddar με BBQ σως και πατάτες.	
Μουσακάς by Thea .....	20
Ρολάκια ψητής μελιτζάνας γεμισμένα με σιγομαγειρεμένο ραγού μοσχαρίσιου κιμά και μπεσαμέλ σε βάση πλούσιας κρέμας πατάτας.	
Φιλέτο Μόσχου .....	33
Τρυφερό μοσχαρίσιο φιλέτο (200 γρ.) με τραγανές πατάτες γαλλικής κοπής, granu μανιταριών και σάλτσα bearnaise.	
Αρνάκι καρέ γαλλικής κοπής .....	28
Τραγανό καρέ αρνιού με κρεμμώδη πούρε μπρόκολου, baby λαχανικά και αρωματικό βούτυρο τσίλι.	
Λαβράκι .....	24
Λαβράκι σωτέ με σπανάκι συνοδευόμενο από αχνιστή πατατοσαλάτα, σάλτσα λεμονιού, ρέβα και κάππαρη.	

\* διατίθενται ζυμαρικά ολικής άλεσης \* χωρίς γλουτένη (+2,00€)