



Η ΟΔΥΣΣΕΙΑ

Μια γαστρονομική περιπλάνηση

Κάθε πιάτο του μενού αφηγείται έναν σταθμό από το ταξίδι του Οδυσσέα. Από τον πόλεμο της Τροίας έως τη γαλήνη της Ιθάκης, οι γεύσεις γίνονται μνήμες, τα αρώματα μετατρέπονται σε συναισθήματα, και το τραπέζι μεταμορφώνεται σε καράβι που μας ταξιδεύει στον χρόνο και στον μύθο.

THE ODYSSEY

A Gastronomic Voyage

Each dish on the menu tells the story of a stop along Odysseus's journey. From the battles of Troy to the tranquility of Ithaca, flavors become memories, aromas transform into emotions, and the table itself turns into a ship that carries us through time and myth.

ODYSSEY

Οδύσσεια των Γεύσεων

The Odyssey of Flavors



SALADS - ΣΑΛΑΤΕΣ

ΧΩΡΑ ΤΩΝ ΚΙΚΟΝΩΝ | 12

Σαλάτα με σπανάκι, ρόκα, μελιτζανοσαλάτα, καρύδια, κυανό τυρί Θράκης, αποξηραμένο μήλο και dressing από σύκα και κόκκινο κρασί

Άφθονο κρασί, μέθη και υπερβολή στον πρώτο σταθμό των Αχαιών, — τη σημερινή Θράκη.

*ΓΛΟΥΤΕΝΗ/ΞΗΡΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ/ΣΟΠΑ

LAND OF THE CICONES

Spinach and rocket salad with eggplant purée, walnuts, Thracian blue cheese, dried apple, and a fig-red wine dressing

Abundant wine, intoxication, and excess mark the first stop of the Achaeans — in today's Thrace.

*GLUTEN/NUTS/SOY

ΠΟΛΥΦΗΜΟΣ | 14

Ελληνική σαλάτα με ντομάτες, αγγούρι, ελιές, πίκλα κρεμμύδι, παξιμάδι από κουλούρι, ελαιόλαδο και φέτα

Στην Σικελία, μια σπηλιά γεμάτη δοχεία με γάλα και καλάθια με τυρί. Ένας Κύκλωπας βοσκός και ο «Κανένας», που τον τύφλωσε για να γλιτώσουν.

*ΓΛΟΥΤΕΝΗ/ΓΑΛΑ

POLYPHEMUS

Greek salad with tomatoes, cucumber, olives, pickled onion, koulouri rusk, olive oil and feta cheese

In Sicily, a cave is filled with jars of milk and baskets of cheese. A shepherd Cyclops and “Nobody,” who blinds him to escape.

*GLUTEN/MILK

ΑΙΟΛΟΣ | 12

Σαλάτα με μαύρες φακές, ψητά λαχανικά, οξύμελι, φύλλο ρυζιού, πουρές από μπιζέλια και παστό ψάρι

Το πλωτό νησί με τα χάλκινα τείχη, ένα ασκί γεμάτο ανέμους και για συντροφιά μόνο ο Ζέφυρος — **καλωσήρθατε στις Αιολίδες Νήσους / στο Λιπάρι.**

*ΓΛΟΥΤΕΝΗ/ΣΟΠΑ

AEOLUS

Black lentil salad with roasted vegetables, honey vinegar, rice paper, pea purée, and cured fish

A floating island with bronze walls, a bag filled with winds, and only Zephyrus for company — **welcome to the Aeolian Islands / Lipari.**

*GLUTEN/SOY

APETIZERS - ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΤΡΟΙΑ | 10

Πιτάκια με καπνιστό παστουρμά, κασέρι, chutney μελιτζάνας και πούδρα ντομάτα

Κάτω από τον ανατολίτικο ήλιο και τα αρώματα των μπαχαρικών του Τσανάκαλε, ένα ξύλινο άλογο τερματίζει τον μεγαλύτερο πόλεμο — και ο νόστος ξεκινά.

* ΓΛΟΥΤΕΝΗ/ΓΑΛΛΑ/ΑΥΓΑ

TROY

Mini pies with smoked *pastirma*, kasseri cheese, eggplant chutney, and tomato powder

Beneath the oriental sun and the scents of the spices of Çanakkale, a wooden horse ends the greatest war — and the *nostos* (homecoming) begins

*GLUTEN/MILK/EGG

ΣΚΥΛΛΑ ΚΑΙ ΧΑΡΥΒΔΗ | 10

Αραντσίνοι με φιστίκι Μεσσήνης παναρισμένα σε χαρούπι, κρέμα φρέσκιας μοτσαρέλας και πούδρα προσούτο

Το πέρασμα ανάμεσα στα δύο μυθικά τέρατα, στο στενό της Μεσσήνης· φέρνει κινδύνους και απώλειες.

* ΓΛΟΥΤΕΝΗ/ΓΑΛΛΑ/ΑΥΓΑ/ΞΗΡΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ

SCYLLA AND CHARYBDIS

Arancini with Messina pistachio, coated in carob, fresh mozzarella cream, and prosciutto powder

The passage between two mythical monsters — in the Strait of Messina — brings danger and loss.

*GLUTEN/MILK/EGG/NUTS

ΝΗΣΙ ΤΗΣ ΚΑΛΥΨΩΣ | 9

Ψαρόσουπα με σαφράν, ταρτάρ φρέσκου ψαριού, κολοκύθι και μύδια μαρινάτα

Επτά χρόνια, σε μια σπηλιά στη Μάλτα, η νύμφη κρατά τον Οδυσσέα με αγάπη και υποσχέσεις αθανασίας.

*ΟΣΤΡΑΚΑ

CALYPSO'S ISLAND

Fish soup with saffron, fresh fish tartare, zucchini, and marinated mussels

Seven years in a cave in Malta, where the nymph keeps Odysseus with love and promises of immortality.

*OYSTER

MAIN COURSE – ΚΥΡΙΩΣ



ΛΑΙΣΤΡΥΓΟΝΕΣ | 16

Fregola Σαρδηνίας με γαρίδες, μύδια, τοματίνια, ζωμό караβίδας, λαδοτύρι Ζακύνθου και άρωμα πορτοκαλιού

Στη σημερινή **Σαρδηνία**, ανθρωποφάγοι θαλάσσιοι γίγαντες ρίχνονται στα πλοία των Αχαιών με **βράχους και πέτρες**.

* *ΓΛΟΥΤΕΝΗ/ΓΑΛΛΑ/ΑΥΓΑ/ΟΣΤΡΑΚΑ*

LAESTRYGONIANS

Sardinian fregola with shrimp, mussels, cherry tomatoes, crayfish broth, Ladotiri cheese from Zakynthos, and a hint of orange zest

In modern **Sardinia**, man-eating sea giants hurl **rocks and boulders** at the Achaeans' ships.

* *GLUTEN/MILK/EGG/OYSTER*



ΤΕΙΡΕΣΙΑΣ | 15

Άγρια μανιτάρια με κρέμα αυγολέμονου, σάλτσα πράσου με άνηθο, πουρές σελινόριζας και αγκινάρες

(Από την **Ήπειρο**) Ένας χρησμός δίνεται: «Αν δεν πειράξεις τα βόδια του θεού Ήλιου, θα φτάσεις κάποτε στην Ιθάκη».

* *ΓΛΟΥΤΕΝΗ/ΣΕΛΕΡΥ*

TIRESIAS

Wild mushrooms with egg-lemon cream, leek and dill sauce, celery root purée and artichokes

(From **Epirus**) A prophecy is given: “If you do not harm the cattle of the Sun God, you will one day reach Ithaca.”

* *GLUTEN/CELERY*



ΣΕΙΡΗΝΕΣ | 25

Μυλοκόπι καψαλισμένο με μέλι τρούφας, πουρέ σελινόριζας, χόρτα, sponge μελάνι σουπιάς-μαρούλι θάλασσας και θυμάρι

Δεμένος πάνω στο μεσιανό κατάρτι, ο ήρωας μαγεύεται από το γλυκό τους τραγούδι, περνώντας έτσι ασφαλώς από τις ακτές του **Αμόλφι** προς το Ιόνιο Πέλαγος.

* *ΓΛΟΥΤΕΝΗ/ΓΑΛΛΑ/ΣΟΓΙΑ*

THE SIRENS

Seared croaker fish with truffle honey, celery root purée, wild greens, Squid ink sponge with sea lettuce and thyme

Tied to the main mast, the hero is enchanted by their sweet song, thus passing safely from the shores of **Amalfi** to the Ionian Sea.

* *GLUTEN/MILK/SOYA*



ΜΑΓΙΣΣΑ ΚΙΡΚΗ | 18

Χοιρινή ταλιάτα αρωματισμένη με βότανα, σάλτσα σύκου με φασκόμηλο, πουρές από καπνιστό κουνουπίδι και crumble μαύρου σκόρδου

Μια στάση στο σημερινό **Monte Circeo**· η μάγισσα μεταμορφώνει τους συντρόφους του Οδυσσέα σε **γουρούνια**.

* *ΓΛΟΥΤΕΝΗ/ΓΑΛΛΑ/ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ/ΣΕΛΙΝΟ*

THE SORCERESS CIRCE

Herb-scented pork tagliata with fig-sage sauce, smoked cauliflower purée and black garlic crumbled

A stop at today's **Monte Circeo** — the sorceress transforms Odysseus' companions into **pigs**.

* *GLUTEN/MILK/NUTS/CELERY*

ΘΕΟΣΉΛΙΟΣ | 26

Σικελιανό μοσχάρι σε σούβλα, κρέμα provolone, σάλτσα από καπνιστά λαχανικά και πατάτα dauphinoise

Οι σύντροφοι παραβαίνουν τον χρησμό του Τειρεσία, σφάζουν μερικά **μοσχάρια** και τιμωρούνται με θάνατο. Μόνο ο Οδυσσέας γλιτώνει και φεύγει από τη **Σικελία**, παρμένος από ένα **ξύλο** μέσα στο πέλαγος.

* ΓΛΟΥΤΕΝΗ/ΓΑΛΛΑ/ΑΥΓΑ

THE SUN GOD

Sicilian-style spit-roasted beef with *provolone* cream, smoked vegetable sauce, and potato *dauphinoise*

The companions defy Tiresias' prophecy, slaughter a few **oxen**, and are punished by death. Only Odysseus survives, clinging to a **piece of wood** adrift at sea as he escapes **Sicily**.

*GLUTEN/MILK/EGG

ΦΑΙΑΚΕΣ | 16

Τορτελόνι γεμιστό με Κερκυραϊκό κοκκινιστό κοτόπουλο παστιτσάδα και γιαούρτι

Οι **Κερκυραίοι** προσφέρουν στον Οδυσσέα φιλοξενία και ασφαλή μετάβαση στην Ιθάκη.

* ΓΛΟΥΤΕΝΗ/ΓΑΛΛΑ/ΑΥΓΑ

THE PHAEACIANS

Tortelloni stuffed with *pastitsada* chicken from Corfu and yogurt

The people of **Corfu** offer Odysseus hospitality and a safe passage to Ithaca.

*GLUTEN/MILK/EGG

ΙΘΑΚΗ | 25

Αρνάκι ψητό με κόκκινο κρασί, ελιές, πατάτες φούρνου, γραβιέρα και άρωμα αρισμαριού

Η επιστροφή του Οδυσσέα στην **Ιθάκη** γιορτάζεται με ψητά **αρνιά**, **ελιές** και **κρασί** — σύμβολα της γης, της οικογένειας και του τέλους ενός κύκλου.

* ΓΛΟΥΤΕΝΗ/ΓΑΛΛΑ

ITHACA

Roasted lamb with red wine, olives, baked potatoes, *graviera* cheese and rosemary

The return of Odysseus to **Ithaca** is celebrated with roasted **lamb**, **olives**, and **wine** — symbols of the land, family, and the end of a cycle.

*GLUTEN/MILK

DESSERTS – ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ



ΛΩΤΟΦΑΓΟΙ | 13

Μους bitter σοκολάτας με σάλτσα λωτού σε τραγανή βάση από χουρμάδες και ξηρούς καρπούς

Στις ακτές της **Αφρικής**. Η δοκιμή των λωτών παραλύει τη μνήμη — μαγικό φυτό που σε δοκιμάζει και σε κάνει να ξεχνάς τον προορισμό σου.

*ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ/ΣΟΓΙΑ

THE LOTUS EATERS

Bitter chocolate mousse with lotus sauce over a rich date and nut crust

On the shores of **Africa**. Tasting the lotus numbs the memory — a magical plant that tests you and makes you forget your destination.

*NUTS/SOY



ΆΔΗΣ | 15

Μους espresso με καραμέλα γάλακτος μόκα, σάλτσα ροδιού και sponge cake κανέλας

Μακριά στις άκρες του Ωκεανού, εκεί που πίστευαν ότι άρχιζε ο **Άδης**, ο Οδυσσέας προσφέρει γάλα και μέλι για να επικοινωνήσει με τις ψυχές

*ΓΑΛΛΑ/ΑΥΓΟ/ΓΛΟΥΤΕΝΗ

HADES

Espresso mousse with milk caramel mocha, pomegranate sauce, and cinnamon sponge cake

Far away at the edges of the Ocean, where it was believed the Underworld (**Hades**) began, Odysseus offers milk and honey to communicate with the souls.

*MILK/EGG/GLUTEN



ΝΑΥΣΙΚΑ | 13

Αρωματική μους κρέμα τυριού, με κρέμα λεμόνι-ελαιόλαδο και sponge φιστικιού Αιγίνης

Η **Ναυσικά**, κόρη του βασιλιά των Φαιάκων, βρίσκει τον ναυαγό Οδυσσέα στις ακτές της **Σχερίας** και τον βοηθά να πάει στο παλάτι του πατέρα της.

*ΓΑΛΛΑ/ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ/ΑΥΓΟ/ΓΛΟΥΤΕΝΗ

NAUSICAA

Aromatic cheese mousse with lemon–olive oil cream and Aegina pistachio sponge.

Nausicaa, the daughter of the king of the Phaeacians, finds the shipwrecked Odysseus on the shores of Scheria and helps him get to her father's palace.

*MILK/NUTS/EGG/GLUTEN

Το μενού εμπνεύστηκε, δημιούργησε & υπογράφει ο chef μας
The inspiration and creation of the menu are signed by our chef

Kostas Tsouchlaris

Την έμπνευση των γλυκών και την δημιουργία τους υπογράφει η pastry chef μας
The inspiration and creation of our desserts are signed by our pastry chef

Theodosia Ioannou

the WINE LIST



WHITE WINES

- COCO-MAT WHITE**
MONEMVASIA WINERY 9 | 28
Asyrtiko - Malagouzia
- II KLIMATA WHITE**
CECROPS MICROWINERY 10 | 34
Chardonnay - Malagouzia
- VIDIANO**
LIRARAKIS WINERY 10 | 34
Vidiano

ROSE WINES

- COCO-MAT ROSE**
MONEMVASIA WINERY 9 | 28
Agiorgitiko - Kydonitsa
- II KLIMATA ROSE**
CECROPS MICROWINERY 10 | 34
Syrah- Agiorgitiko

RED WINES

- COCO-MAT RED**
MONEMVASIA WINERY 9 | 28
Agiorgitiko - Mavroudi
- ZEGINIS RED**
ZEGINIS WINERY 10 | 35
Agiorgitiko - Merlot

CHAMPAGNES / SPARKLING WINES

- AMALIA BRUT,**
TSELEPOS WINERY 8 | 36
Moschofilero
- PROSECCO,**
GRANDE VENTO 7 | 31
Glera
- MOSCATO D'ASTI,**
GANCIA 7 | 31
Moscato Bianco
- MOET & CHANDON**
IMPERIAL 750M
Chardonnay- Pinot Meunier-Pinot Noir Bottle | 110
- MOET & CHANDON**
IMPERIAL
Chardonnay- Pinot Meunier-Pinot Noir 200mml | 25
- VEUVE CLICQUOT 750ML**
Chardonnay - Pinot Meunier-Pinot Noir Bottle | 120

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΙ ΟΙΝΟΙ

- MALVASIA,**
MONEMVASIA WINERY 11 | 45
Malvasia - Asyrtiko - Kydonitsa
Asproudes



THE *signature* COCKTAILS

MANGO SPRITZ

14

Aperol, Mango Puree, Fresh Lime, Three Cents Grapefruit Soda

CUCUMBER CRUSH



14

Gin, Lime, Green Apple Puree, Cucumber Syrup, Three Cents Tonic

FIG'S SHOVEL

14

Greek Tsipouro, Fresh Lime, Cucumber Syrup, Three Cent Fig Feal Soda, Salt

GREEK PASSION

14

Greek Ouzo, Fresh Lime, Pineapple Juice, Passion Fruit Puree, Cherry Juice

GOLDEN AURA

14

Metaxa, Triple Sec, Green Apple Syrup, Orange Juice

GOD'S NECTAR

14

Vodka, Mango Puree, Fresh Lime, Ginger Syrup, Cinnamon Syrup

HELIOS WHISPER

14

Jameson, Triple Sec, Fresh Lime, Ginger Syrup, Agave Syrup

SAILOR'S COCO-NUT

14

Sailor Jerry Spiced Rum, Triple Sec, Fresh Lime, Coconut Syrup, Vanilla Syrup



THE Classics

TWISTED OLD FASHION

Bourbon Whiskey, Triple Sec, Sugar Syrup, Orange Bitters, Old Fashion Bitters

13

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Two Cents Soda

13

COSMOPOLITAN

Vodka, Triple Sec, Cranberry Juice, Fresh Lime, Orange Bitters

13

MOSCOW MULE

Vodka, Fresh Lime, Sugar Cane Syrup, Three Cents Ginger beer

13

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Espresso, Kahlua, Vanilla Syrup

13

PORNSTAR MARTINI

Vodka, Passion Fruit Puree, Pineapple Puree, Fresh Lime, Vanilla

13

MARGARITA

Tequila Reposado, Triple Sec, Fresh Lime, Agave Syrup, Salt

13

MOJITO

White Rum, Mint Leaves, Fresh Lime, Sugar Cane Syrup, Two Cents Sodar

13

NEGRONI

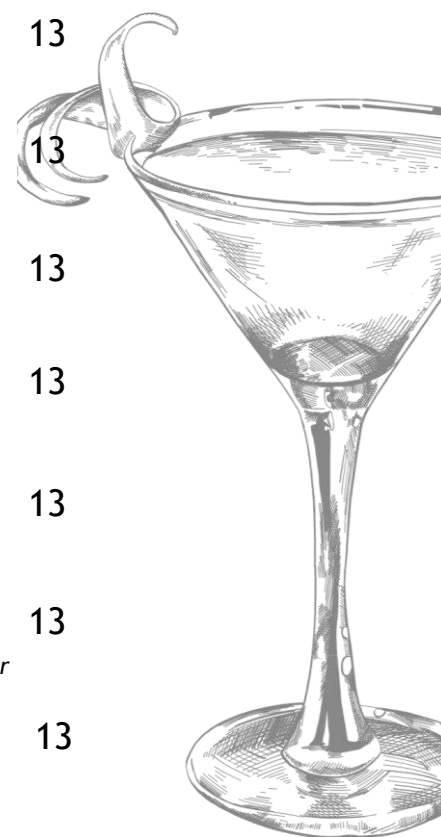
Campari, Gin, Sweet Red Vermouth

13

MANHATTAN

Bourbon Whiskey, Sweet Red Vermouth, Old Fashion Bitters

13



COCO - FARMS

COCO-MAT Farms Mountain Tea, COCO-MAT Farms Honey, Green Apple Puree, Fresh Lime

10

RED PUNCH

Strawberry Puree, Coconut Syrup, Three Cents Tonic Water

10

MOCKTAILS



Spirits

VODKA

Stolichnaya	10
Grey Goose	14
Belvedere	14

TEQUILA

El jimador blanco	10
El jimador reposado	10
Don Julio blanco	14
Don Julio reposado	14

GIN

Beefeater	10
Hendricks	13
Monkey	14

WHISKEY

Johny red label	10
Haig	10
Jameson	10
Jim Beam	12
Jack Daniels	12
Johny Blacklabel	14
Lagavulin 16 years	16
Oban 14 years	16

RUM

Havana 3anos	10
Havana Anejo Reserva	10
Sailor Jerry Spiced	12
Diplomatico Reserva12 years	16

VERMOUTH

Martini Bianco	10
Martini Rosso	10

GREEK SPIRITS

Mastiha Skinos	8
Tsipouro	8
Ouzo	8

COGNAC

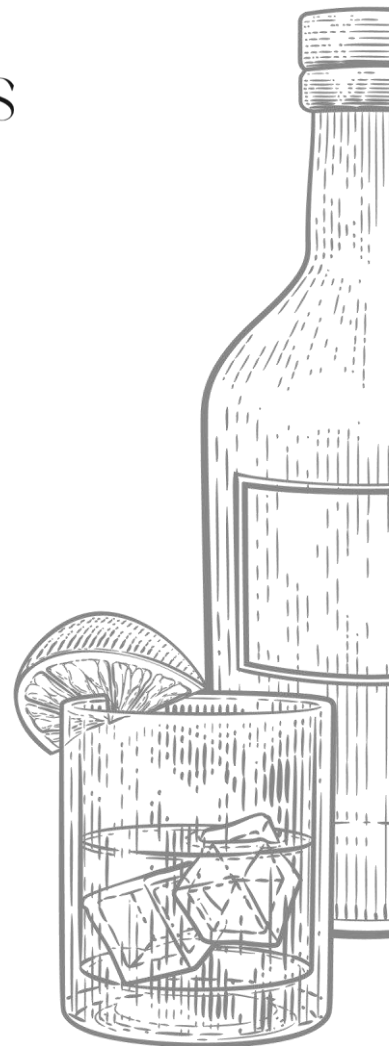
Metaxa 7*	7
Metaxa 12*	10
Hennessy	12

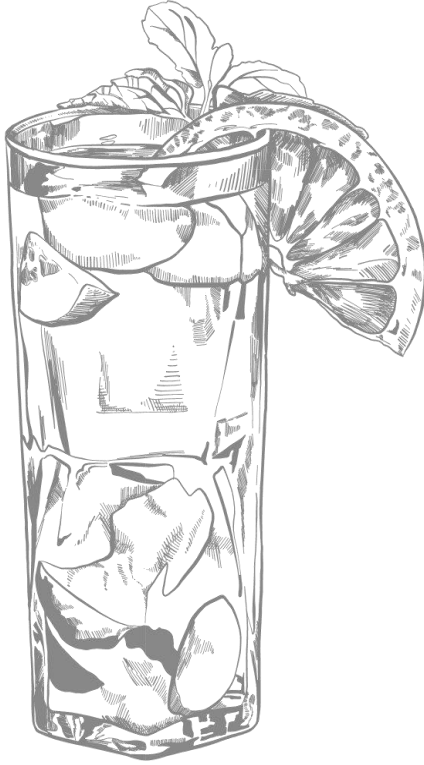
LIQUEUR

Aperol	10
Limoncello	10
Baileys	10
Kahlua	10
Cointreau	10
Campari	10
Amaretto	10
Drambuie	10

BOTTLE

Standard	80
Premium	100
Extra premium	120





BEERS

EZA LAGER BEER 0,33 LT	5
EZA PILSNER BEER 0,33 LT	5
ODYSSEY WEISS BEER BOTTLE 0,33 LT	6
ODYSSEY DARK BEER 0,33 LT	6
FIX ANEY 0.5% ALCOHOL BEER 0,33 LT	5

SOFT DRINKS

METALLIKO NEPO / MINERAL WATER 1lt	4
ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ NEPO / SPARKLING WATER 0.25 Lt	3.5
ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ NEPO / SPARKLING WATER 0.75 Lt	4.5
HOLLY GINGER FRESH LEMONADE	5
FUZE TEA	4
(Black Tea Lemon - Lemongrass / Black Tea Peach - Hibiscus)	
COCA-COLA 250ml	3.8
(Zero /Regular /Light /Zero sugar/Zero Caffeine)	
FANTA ORANGE NON-CARBONATED 250ml	3.8
FANTA ORANGE CARBONATED 250ml	3.8
FANTA LEMON 250ml	3.8
SPRITE 250ml	3.8
ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΠΤΟΚΑΛΙ / FRESH ORANGE JUICE	5
AMITA ΧΥΜΟΣ / AMITA JUICE	4
(Orange, Lemon, Apple, Pineapple, Sour Cherry, Cranberry, Mixed fruits)	

THREE CENTS ARTISANAL BEVERAGES

THREE CENTS PINK GRAPEFRUIT SODA 200ml	5
THREE CENTS FIG LEAF SODA 200ml	5
THREE CENTS GINGER BEER 200ml	5
THREE CENTS TONIC 200ml	5
TWO CENTS PLAIN SODA 200ml	5

COFFEE & TEA

GREEK COFFEE SINGLE	3.5
GREEK COFFEE DOUBLE	4
ESPRESSO SINGLE	3.8
ESPRESSO DOUBLE	4.2
FREDDO ESPRESSO	4.5
MACCHIATO SINGLE	3.8
MACCHIATO DOUBLE	4.2
CAPPUCCINO	4.5
CAPPUCCINO DOUBLE	5
FREDDO CAPPUCCINO	5
HOT INSTANT COFFEE / FRAPPE	4
FILTER COFFEE	4
TEA	4.5
CHOCOLATE HOT / COLD	4.5



The olive oil used in all preparations is exceptionally virgin.
Our honey, oil and oregano are organic and produced with care by COCO-MAT FARMS.
*Please be informed, you can also buy any COCO-MAT products in travel size, as listed above. For more information feel free to seek assistance from our restaurant staff.



The prices include VAT according to the current laws and regulations.

The consumer is not obliged to pay if they do not receive the legal document (Receipt/Invoice).

Individuals who have allergies related to the consumption of specific foods (milk, egg, gluten, tree nuts, mustard, fish, mollusks, celery, soy, wine, sulfites, lupin) are kindly requested to inform the staff immediately for the appropriate meal selection, as traces of the above may be present in the menu preparations.

Το ελαιόλαδο που χρησιμοποιείται σε όλες τις παρασκευές είναι εξαιρετικά παρθένο. Το μέλι, το λάδι και η ρίγανη μας είναι βιολογικά και παράγονται με πολλή αγάπη από την COCOMAT FARMS.

*Για να προμηθευτείτε αυτά τα προϊόντα σε travel size απευθυνθείτε παρακαλώ στους συναδέλφους του εστιατορίου.

Οι τιμές περιλαμβάνουν ΦΠΑ σύμφωνα με τους ισχύοντες νόμους και κανονισμούς.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη/Τιμολόγιο).

Άτομα που εμφανίζουν αλλεργίες που σχετίζονται με την κατανάλωση συγκεκριμένων τροφών (γάλα, αυγό, γλουτένη, ξηρούς καρπούς, σινάπι, ψάρια, μαλάκια, σέλινο, σόγια, κρασί, θειώδη, λούπινο) παρακαλούνται να ενημερώσουν άμεσα το προσωπικό για την κατάλληλη επιλογή του γεύματος, καθώς ενδέχεται να υπάρχουν ίχνη από τα παραπάνω στις παρασκευές του μενού.

