

グラスワイン

スパークリング	150 ml
クティマ ツェレポ、アマリア、ブリュット、アルカディア、ギリシャ NV	29
ラエルト フレール、ウルトラディジョン、シャンパーニュ、フランス NV	39
ピエール・ジモネ・エ・フィス、ロゼ・ド・ブラン、シャンパーニュ、フランス NV	40

白ワイン

ヴォウニ パナイア アリーナ キシニステリ、パフォス、キプロス '22	22
キドニツァ、レロプロス、コリンシア、ペロポネソス、ギリシャ '23	23
アシルティコ、サブヴォグロウ・ツイヴォラス、リムノス、ギリシャ '23	25
マラゴーシア、ゲロバシリュウ、エパノミ、マケドニア、ギリシャ '23	28
アシルティコ/セミヨン、「オヴィロス」、ビビラ・コーラ、 パンゲオン、マケドニア、ギリシャ '23	32
ロゼ	
シテリティス、プチ・フルール、パルパルーシス、アカイア '23	23
アンノウンバリエタル、ビブリノス、ビブリアコーラ、パンゲオン、ギリシャ	26

赤ワイン

マラセフティコ/マヴロ、「プラコタ」、ヴォウニ・パナイア、パフォス、キプロス '21	22
シルバ・ダスカラキ、コツィファリ/リアティコ、「ヴォリノス」、クレタ、ギリシャ '20	23
リムニオ、サブヴォグルー・ツイヴォラス、リムノス、ギリシャ '22	23
シノマヴロ、「ヴァロス」、カツァロス、クラニア、テッサリア、ギリシャ '22	27
キャブ/マー「エステート レッド」、ビブリア・コーラ、パンゲオン、マケドニア、ギリシャ '19	30
ピノ・ノワール、「ソール」、ビブリア・コーラ、パンゲオン、マケドニア、ギリシャ '22	32

カクテル

ネリア	24
ジンマーレ、リンドウ、マウンテン・ベルモット、オリーブ・ブライン	
マティーニ・オブ・ゴッド	24
エキストラバージン オリーブオイル入りギリシャ ウォッカ、ドライ ベルモット、オリーブ・ブライン	
サントリーニ・サンライズ	24
ブラッド オレンジ ジン、カンパリ、グレープフルーツ、ハニー、ミント トマト・カイ・リガーニ	24
フェタ入りケテル ワン ウォッカ、ピーマン、トマトウォーター、オレガノ	
メリ	24
メタクサ 12 スター、マトウサレム 23、イチジク、ハチミツ、フィロミルク	
リモニア	24
カモミール入りチポウロ、サンジェルマン、レモンオレオ	
デメテル・サワー	24
バッファロー トレース バーボン、ピスタチオ シロップ、ギリシャ ヨーグルト、レモン、ビター	

All prices are subject to 10% service charge and prevailing goods and services tax.

ランチメニュー

月曜 - 金曜

\$68++

ファースト・コース
お一つお選びください

ラブラキ
キュウリ、豆、赤唐辛子、フェタチーズ、エキストラバージン オリーブ
オイルを添えたギリシャ風セビーチェ

刺身サンプラー (おまかせ)

マギアティコ、ラブラキ、サーモン
マギアティコ(カンパチ)、サーモン、ルー・ドゥ・メール(スズキ)、チポラ
(鯛)

ギリシャ・スプレッド
タラモサラタ、ザジキ、ヒティピティ、グリルピタと生野菜

トマトサラダ
完熟トマトの本格サラダ

オクトパス
地中海産タコ刺身の炭火焼

メイン・コース
お一つお選びください

本日の魚のグリル
ラドレモノとケイパー

ラベルルージュ・サーモン・フィレ
サントリーニ・ピアッツィ風ビーンズ

アスタコ・マカロナダ (追加 \$20)
深海ファンディ湾のロブスターパスタ アテネ風

サーモン・タルタル
ラベルルージュ サーモン

フィレミニヨンのプロシエツト
米国産乾燥熟成ブラックアンガス・テンダーロイン、ギリシャ風フ
ライドポテト

デザート
お一つお選びください

カリドピタ
ギリシャ・スパイス入りクルミ・ケーキ、ハニー・ラベンダー・アイスク
リーム添え

ギリシャヨーグルト・アイスクリーム
キャラメリゼしたクルミとキティラ産の蜂蜜をトッピング

生または加熱が不十分な肉、鶏肉、魚介類、貝類、卵を摂取す
ると、食中毒のリスクが高まる可能性があります