

Aperitif / Απεριτίφ

€

Martini Bianco, Dry, Rosso and Rossato	5.50
Limo Dry Martini Cocktail Gin, Dry Martini & Limoncello	5.90
Pirlo Campari, Prosecco Sparkling Wine & Water	5.90
Strawberries Champagne Champagne, Fresh Strawberries & Toschi Fragoli Liqueur	5.90
Blackcurrant Champagne Champagne & Toschi Blackcurrant Liqueur	5.90
Apple Champagne Champagne, Apple Liqueur & Fresh Apples	5.90
Velvet Peach Champagne, Peach Schnapps & Orange Juice	5.90
Kir Royale Champagne & Creme De Cassis	5.90
OK PROSECCO 20 cl Prosecco Sparkling Wine	8.00
Cosmopolitan Vodka, Triple Sec, Lime Juice & Cranberry Juice	5.90
Bloody Mary Vodka, Tomato Juice & Tabasco	5.90
Italian Connections Vodka, Kahlua and Bailey's	5.90

**Why not enjoy some of our delicious olives with your aperitivi?
Απολαύστε μαζί με το απεριτίφ σας τις γευστικές ελιές μας.**

€2.50

(V) Vegetarian (*) Frozen (♯) Spicy

All taxes included / Συμπεριλαμβάνονται όλοι οι φόροι

Antipasti / Ορεκτικά		€
1	MINISTRONE (V) Italian authentic soup with parmesan croutons Αυθεντική Ιταλική σούπα με κρουτόν παρμεζάνας	4.50
2	ZUPPA DEL GIORNO Soup of the day Σούπα της ημέρας	4.90
3	ANTIPASTO MISTO ALLA JUST-ITALIAN (to share) The Chef 's selection of assorted antipasti Η επιλογή του Σεφ από ποικιλία τυριών και αλλαντικών	14.90
4	CARPACCIO DI POLIPO (*) Thin slices of octopus carpaccio with lemon and olive oil on a bed of rocket leaves Λεπτές φέτες από οκταπόδι καρπάτσιο με λαδολέμονο πάνω σε φύλλα ρόκας	10.90
5	MELANZANE ALLA PARMIGIANA (V) Eggplant slices with fresh tomatoes, mozzarella, fresh basil, and parmesan Μελιτζάνα, φρέσκια ντομάτα, μοτσαρέλλα, φρέσκο βασιλικό, παρμεζάνα	7.90
6	BRUSCHETTE ALLA' ITALIANA (V) Bruschetta with fresh tomatoes, basil & olive oil Μηρουσκέττα με φρέσκες ντομάτες, βασιλικό και ελαιόλαδο	4.50
7	SALMONE TARTAR Finely diced fresh salmon wrapped in smoked salmon drizzled with honey mustard dressing Φρέσκος σολωμός μαριναρισμένος τυλιγμένος σε καπνιστό σολωμό με βινεργκρέτ μουστάρδας και μελιού	9.90
8	CARPACCIO DI MANZO (*) Beef Carpaccio drizzled with white truffle oil and parmesan flakes Λεπτές φέτες βοδινού φιλέτου ραντισμένο με λάδι άσπρης τρούφας και νιφάδες παρμεζάνας	10.90
9	FUNGHI RIPIENI (V) Stuffed mushrooms cups with cheeses and herbs Γεμιστά μανιτάρια με τυριά και φρέσκα αρωματικά	8.50
10	PANE ALL AGLIO (V) Garlic bread with cheese or feta cheese and tomatoes Σκορδόψωμο με τυρί ή φέτα και φρέσκια ντομάτα	4.50
11	PROSCIUTTO DI PARMA Prosciutto di Parma loaded with fresh cheese drizzled with melon dressing Προσούτο Πάρμας γεμιστό με φρέσκα τυριά και ντρέσσινγκ από φρέσκο πεπόνι	8.90
12	CAMBERONI LIMONE (ϝ) Sautéed giant prawns with lemon, garlic and peperoccini on a nest of vegetables drizzled with basil oil Γαρίδες βασιλικές με λεμόνι, σκόρδο και πεπεροτσίνι πάνω σε φωλιά λαχανικών με λάδι βασιλικού	9.90

Why not enjoy some parmesan with honey before your starter
Απολαύστε πριν από το ορεκτικό σας παρμεζάνα με μέλι

€1.50 (p/p)

(V) Vegetarian (*) Frozen (ϝ) Spicy

All taxes included / Συμπεριλαμβάνονται όλοι οι φόροι

Insalate / Σαλάτες		€
13	INSALATA RUCOLA (V) Rocket salad with sun dried tomatoes, pine nuts and parmesan flakes Τραχανά φύλλα ρόκας με λιαστές ντομάτες, κουκουνάρια και νυφάδες παρμεζάνας	8.50
14	INSALATA VERDE (V) Mixed garden green with cherry tomatoes and parmesan flakes Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με ντοματίνια και νυφάδες παρμεζάνας	8.50
15	INSALATA CAPRESE (V) Mozzarella with tomato and rocket leaves drizzled with olive oil and balsamic vinegar Μοτσαρέλλα με ντομάτα σε φύλλα ρόκας ανακατεμένα με ελαιόλαδο και βαλσάμικο	7.90
16	INSALATA SAN DANIELLE Mixed garden green with Prosciutto, cherry tomatoes, pomegranate and parmesan flakes Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με προσούτο, ντοματίνια, ρόδι και νυφάδες παρμεζάνας	10.90
17	INSALATA DI SPINACI Baby spinach, dry figs, strawberries, sesame seeds and goat cheese Σπανάκι με σύκα αποξηραμένα, φράουλες και κατσικίσιο τυρί	10.90
18	INSALATA GAMBERONI E AVOCADO (*) Selection of crispy lettuce with smoked salmon and prawns tossed with avocado lemon dressing Επιλογή από τραχανά μαρούλια, καπνιστό σολωμό, γαρίδες και ντρέσσινγκ απο αβοκάντο και λεμόνι	11.90
19	INSALATA DI POLLO Grilled Chicken with crispy green leaves, grana padano cheese, sun dried tomatoes, pine nuts tossed with basil dressing Κοτόπουλο σχάρας με τραχανά πράσινα φύλλα, τυρί γκράνα πατάνο, κουκουνάρια, λιαστές ντομάτες και ντρέσσινγκ βασιλικού	10.90

Risotti / Ριζότο

20	GAMBERONI E PESTO (*) King prawns seared with basil pesto Βασιλικές γαρίδες με πέστο βασιλικού	15.50
21	FRUITTI DI MARE (*) Selected seafood with tomato sauce and parmesan Διάφορα θαλασσινά με σάλτσα ντομάτας και παρμεζάνα	15.90
22	POLLO E SPINACI Chicken strips, fresh spinach, cream and parmezan topped with crispy bacon Κομματάκια από κοτόπουλο, με φρέσκο σπανάκι, κρέμα και παρμεζάνα με τραχανό μπέικον από πάνω	12.90

(V) Vegetarian (*) Frozen (🔥) Spicy

All taxes included / Συμπεριλαμβάνονται όλοι οι φόροι

Pasta / Μακαρονάδες

€

CHOICE OF: Spaghetti, Penne, Tagliatelle, Linguini or Gluten free
ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΠΟ: Σπαγγέτι, Πένες, Ταλιατέλες, Λινγκουίνι ή χωρίς Γλουτένη

- | | | |
|----|--|-------|
| 23 | BOLOGNESE | 8.90 |
| | Pork and beef mince meat and tomato sauce
Κιμάς χοιρινός και βοδινός και σάλτσα ντομάτας | |
| 24 | NAPOLETANA (V) | 8.50 |
| | Fresh Basil, fresh herbs and tomato sauce
Φρέσκος βασιλικός και άλλα αρωματικά σε σάλτσα ντομάτας | |
| 25 | ARRABBIATA (V) (♯) | 8.50 |
| | Hot chillies and tomato sauce
Καυτερές πιπεριές και σάλτσα ντομάτας | |
| 26 | AGLIO, OLIO E PEPERONCINO (V) (♯) | 8.50 |
| | Garlic, olive oil and chilies
Σκόρδος, ελαιόλαδο και καυτερό τσίλι | |
| 27 | FRUITTI DI MARE (*) | 15.90 |
| | Selected Seafood with rich Sicilian tomato sauce
Διάφορα θαλασσινά με πλούσια Σικελιανή σάλτσα ντομάτας | |
| 28 | CARBONARA | 9.90 |
| | Bacon, mushrooms, fresh cream and pecorino Romano cheese
Μπέικον,μανιτάρια, φρέσκια κρέμα και πεκορίνο τυρί Ρώμης | |
| 29 | JUST ITALIAN | 9.90 |
| | Caper, olives, sun dried tomatoes, artichokes hearts, anchovies and tomato sauce
Καπάρι, ελιές, λιαστές ντομάτες, καρδιές αγκινάρας, αντζούγιες και σάλτσα ντομάτας | |
| 30 | PESTO ALLA GENOVESE (V) | 10.90 |
| | Basil pesto and pine nuts
Πέστο βασιλικού και κουκουνάρια | |
| 31 | QUATTRO FORMAGGI (V) | 11.90 |
| | Four cheeses, parmezan, taleggio, regato and pecorino romano cheese
Σάλτσα τεσσάρων τυριών, παρμεζάνα, ταλέτσιο, ρεγκάτο και τυρί πεκορίνο ρομάνο | |
| 32 | PORCINI (V) | 10.90 |
| | Porcini mushrooms and fresh cream
Μανιτάρια πορτσίνι και φρέσκια κρέμα | |
| 33 | SPINACI | 9.90 |
| | Baby spinach with pancetta, mushrooms, parmesan and fresh cream
Σπανάκι με παντσέττα, μανιτάρια, παρμεζάνα και φρέσκια κρέμα | |
| 34 | GAMBERONI E PASTA (*) | 16.90 |
| | King Prawns with tomatoes, cream and parmesan
Μακαρονάδα με γαρίδες, σάλτσα ντομάτας, φρέσκια κρέμα και παρμεζάνα | |
| 35 | BROCCOLI | 9.90 |
| | Broccoli, garlic, almonds, fresh cream and parmesan
Μπρόκολο, σκόρδο, αμύγδαλα, φρέσκια κρέμα και παρμεζάνα | |
| 36 | VONGOLE (♯) | 14.90 |
| | Clams, olive oil, cherry tomatoes, garlic and chillies
Αχιβάδες, ελαιόλαδο, ντοματίνια, σκόρδο και τσίλι | |

(V) Vegetarian (*) Frozen (♯) Spicy

All taxes included / Συμπεριλαμβάνονται όλοι οι φόροι

Pasta / Μακαρονάδες

€

CHOICE OF: Spaghetti, Penne, Tagliatelle, Linguini or Gluten free
ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΠΟ: Σπαγγέτι, Πένες, Ταλιατέλες, Λιγκουίνι ή χωρίς Γλουτένη

- 37 POLLO CREMA 13.90
Chicken with sage, mushrooms, fresh cream and tomatoes
Κοτόπουλο, με φασκόμηλο, μανιτάρια, φρέσκια κρέμα και ντομάτες
- 38 RAVIOLI RICOTTA E SPINACI 13.90
Ravioli stuffed with ricotta and spinach cooked in tomato sauce
Ραβιόλες γεμιστές με ρικότα, σπανάκι και ψημένες σε σάλτσα ντομάτας
- 39 RAVIOLI DI SALMONE E PANNA 15.90
Salmon ravioli with fresh cream sauce
Ραβιόλες με φρέσκο σολωμό και σάλτσα από φρέσκια κρέμα
- 40 TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO 11.90
Tortellini with prosciutto and fresh creamy cheese sauce
Τορτελλίνι με προσούτο και φρέσκια κρεμώδη σάλτσα τυριών
- 41 GNOCCHI POMODORO (V) 10.90
Gnocchi with tomato sauce
Νιόκκι με σάλτσα ντομάτας
- 42 GNOCCHI PORCINI (V) 11.90
Gnocchi with porcini mushrooms and cream
Νιόκκι με μανιτάρια πορτσίνι και κρέμα γάλακτος

Oven Pasta / Ζυμαρικά Φούρνου

- 43 LASAGNE 12.90
Oven baked layers of pasta with bolognese, bechamel and parmesan
Στρώσεις από ζυμαρικά με μπολονέζ, μπεσαμέλ και παρμεζάνα
- 44 CANNELLONI (V) 11.90
Spinach and ricotta topped with cheese sauce
Κανελόνια με σπανάκι, τυρί ριγκότα και σάλτσα τυριών

Side Dishes / Συνοδευτικά

- 45 VEGETABLES OF THE DAY (V) 3.90
Φρέσκα λαχανικά της ημέρας
- 46 GREEN SIDE SALAD (V) 4.50
Πράσινη συνοδευτική σαλάτα
- 47 PLATE OF POTATOES OF THE DAY (V) 3.90
Πατάτες της ημέρας

(V) Vegetarian (*) Frozen (🔥) Spicy

All taxes included / Συμπεριλαμβάνονται όλοι οι φόροι

Pizza / Πίτσα		€
48	MARGHERITA (V) Pomodoro, mozzarella and fresh basil Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλλα και φρέσκος βασιλικός	8.90
49	REGINA MARGHERITA (V) Pomodoro, mozzarella, fresh mozzarella, fresh tomatoes and fresh basil Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλλα, φρέσκια μοτσαρέλλα, φρέσκιες ντομάτες και φρέσκος βασιλικός	9.90
50	SICILIANA Pomodoro, mozzarella, capers, anchovies, olives and oregano Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλλα, καπάρι, αντζούγες, ελιές και ρίγανη	9.90
51	GOAT CHEESE Pomodoro, mozzarella, goat cheese and fresh tomatoes Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλλα, κατσικίσιο τυρί και φρέσκιες ντομάτες	10.90
52	JUST ITALIAN Pomodoro, mozzarella, salami Milano, prosciutto, pancetta and rocket Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλλα, σαλάμι Μιλάνο, προσούτο, πανσέτα και φύλλα ρόκας	11.90
53	ITALIANA Pomodoro, mozzarella, ham, bacon, mushrooms, green peppers and onion Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλλα, ζαμπόν, μπέικον,μανιτάρια, πράσινες πιπεριές και κρεμμύδι	10.90
54	QUATTRO STAGIONI Pomodoro, mozzarella, ham, mushrooms, olives and artichokes Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλλα, ζαμπόν,μανιτάρια, ελιές και αγκινάρες	10.90
55	QUATTRO FORMAGGI (V) Pomodoro, mozzarella, feta, gorgonzola and parmesan Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλλα, φέτα, κορκονζόλα και παρμεζάνα	11.90
56	VERDURE (V) Pomodoro, mozzarella, spinach, mushrooms, artichokes and fresh tomatoes. Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλλα, σπανάκι,μανιτάρια, αγκινάρες και φρέσκιες ντομάτες	9.90
57	TONNO Pomodoro, mozzarella, sweet corn and tuna Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλλα, καλαμπόκι και τόνος	9.90
58	DIAVOLA PEPERONI (P) Pomodoro, mozzarella, hot salami and chilies Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλλα, καυτερό σαλάμι και καυτερό τσίλι	10.90
59	HAWAII Pomodoro, mozzarella, ham and pineapple Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλλα, ζαμπόν και ανανάς	9.90
60	SPINACI (V) Pomodoro, mozzarella, spinach and parmesan Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλλα, σπανάκι και παρμεζάνα	9.90
61	CHORIADICHI Pomodoro, mozzarella, feta, olives, garlic and oregano Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλλα, φέτα, ελιές, σκόρδο και ρίγανη	10.90
62	CAPRICCIOSA Pomodoro, mozzarella, salami Napoli, Green peppers, mushrooms, olives and artichokes. Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλλα, σαλάμι Νάπολη, πράσινες πιπεριές,μανιτάρια, ελιές και αγκινάρες	11.90
63	AL FRESCO Pomodoro, mozzarella, ham, mushrooms, fresh tomatoes and oregano Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλλα, ζαμπόν,μανιτάρια, φρέσκες ντομάτες και ρίγανη	10.90
64	CALZONE Pomodoro, mozzarella, ham and mushrooms Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλλα, ζαμπόν και μανιτάρια	11.90

(V) Vegetarian (*) Frozen (P) Spicy

All taxes included / Συμπεριλαμβάνονται όλοι οι φόροι

Main Courses / Κυρίως Πιάτα

€

- | | | |
|----|---|-------|
| 65 | POLLO GRILIA
Grilled chicken marinated with Italian herbs
Κοτόπουλο στη σχάρα μαριναρισμένο με Ιταλικά μπαχαρικά | 12.90 |
| 66 | POLLO MOZZARELLA
Herb crust chicken stuffed with fresh mozzarella cheese and sun dried tomatoes
Κοτόπουλο με κρούστα αρωματικών, γεμιστό με μοτσαρέλλα και λιαστές ντομάτες | 14.90 |
| 67 | POLLO CON SALSA BIANCA FUNGHI
Chicken fillet with mushrooms and cream
Φιλέτο κοτόπουλο με μανιτάρια και κρέμα | 14.90 |
| 68 | MAIALE
Pork fillets with sun dried tomatoes, fresh mozzarella cheese and basil pesto
Φιλετάκια χοιρινά με λιαστές ντομάτες, φρέσκια μοτσαρέλλα και πέστο βασιλικού | 14.90 |
| 69 | MAIALE MARSALA
Pork fillets with dry figs in marsala wine sauce
Φιλετάκια χοιρινά με αποξηραμένα σύκα σε σάλτσα από κρασί μαρσάλα | 14.90 |
| 70 | BLACK ANGUS RIB EYE
300gr. Grilled rib eye with grilled vegetables
300γρ. Βοδινό ριπ με λαχανικά στην σχάρα | 23.50 |
| 71 | MANZO AL PEPE VERDE (*)
Fillet steak with green pepper sauce
Φιλέτο βοδινό με σάλτσα πράσινων κόκκων πιπεριού | 22.50 |
| 72 | MANZO TARTUFO (*)
Fillet steak with creamy truffle sauce
Φιλέτο βοδινό με κρεμώδη σάλτσα τρούφας | 22.50 |
| 73 | MANZO PORCINI (*)
Beef fillet steak with porcini mushrooms sauce
Φιλέτο βοδινό με σάλτσα από μανιτάρια πορτσίνι | 22.50 |
| 74 | ANATRA AL MIELE (*)
Duck breast with honey and wild berries sauce
Φιλέτο πάπιας με μέλι και σάλτσα από άγρια βατόμουρα | 20.90 |
| 75 | TAGLI DE'LL AGNELLO
Rack of Lamb with chianti red wine and rosemary reduction
Αρνίσιο καρέ με σάλτσα από κόκκινο κρασί κιάντι και δεντρολίβανο | 20.90 |
| 76 | GAMBERONI MED MARE (*)
King prawns with mare sauce and cream
Βασιλικές γαρίδες με σάλτσα από όστρακα και κρέμα | 18.90 |
| 77 | GAMBERONI SAMBUCCA (*)
King prawns flamed with sambucca and fresh tomato sauce
Βασιλικές γαρίδες με ζαμπούκα και φρέσκια σάλτσα ντομάτας | 18.90 |
| 78 | SALMONE
Salmon fillet with creamy grappa sauce
Φιλέτο σολωμού με κρεμώδη σάλτσα γκράππας | 18.90 |
| 79 | TONNO
Grilled tuna steak with olive oil and lemon
Φιλέτο τόνου στην σχάρα με ελαιόλαδο και λεμόνι | 18.90 |
| 80 | BRAZINO
Sea bass fillet with capers, olives, cherry tomatoes and thyme
Λαβράκι φιλέτο με ελιές, κάππαρη, ντοματίνια και θυμάρι | 18.90 |

All main courses are served with potatoes and vegetables of the day

Όλα τα κυρίως πιάτα σερβίρονται με πατάτες και φρέσκα λαχανικά ημέρας

(V) Vegetarian (*) Frozen (P) Spicy

All taxes included / Συμπεριλαμβάνονται όλοι οι φόροι

Sweet Memories / Γλυκές Αναμνήσεις		€
81	CAPRICCIOSA CAKE Warm almond and chocolate cake with mint ice cream Χλιαρό κεικ με αμύγδαλα και σοκολάτα με παγωτό μέντα	5.90
82	PANNA COTTA Panna cotta with wild berries sauce Πανακότα με σάλτσα από φρούτα του δάσους	5.50
83	HOME MADE TIRAMISU Σπιτικό Τιραμισού	5.90
84	APPLE CANNELLONI With hot custard sauce and vanilla ice cream Με ζεστή κρέμα κάσταρ και παγωτό βανίλια	6.90
85	HOME MADE CHEESECAKE Σπιτικό Τσίζκεικ	5.50
86	LEMON SORBET Σορπέ από λεμόνι	3.50
87	MANGO SORPET Σορπέ από μάνγκο	3.50
88	SELECTION OF ICE CREAM Επιλογή από παγωτό	Scoop / 1.90
89	CREME BRULE Creme brule with gum ice cream Κρέμα μπρουλέ με παγωτό μασίχας	6.00
90	CALZONE DESSERT (to share) With nutella, biscuit and mascarpone cheese Με νουτέλλα, μπισκότο και τυρί μασκαρπόνε	13.90

* Some of our dishes may contain traces of nuts

* Μερικά από τα πιάτα μας μπορεί να περιέχουν στοιχεία από ξηρούς καρπούς

To menu prepared and supervised by chef Louis Papageorgiou
Menu prepared and supervised by chef Louis Papageorgiou

Lip consultancy services ltd

(V) Vegetarian (*) Frozen (♯) Spicy

All taxes included / Συμπεριλαμβάνονται όλοι οι φόροι