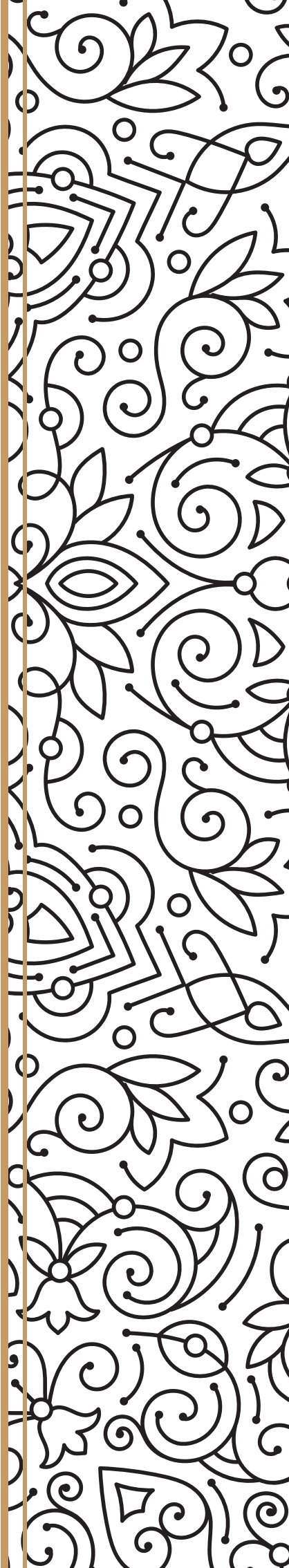


CORALLO NERO
PASTA • TAGLIATA • PIZZA



( Vegan  Vegetarian  Gluten Free)

Έξτρα παρθένο Ελαιόλαδο αρωματισμένο με μυρωδικά, ελιές, ψωμάκια και κριτσίνια
Extra virgin olive oil flavored with spices, olives, bread and breadsticks 2.50€

Σούπα ημέρας
Soup of the day

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / STARTERS

Bruschetta

Φρυγανισμένο χωριάτικο ψωμί με τοματίνια βελανίδια, burrata mozzarella, σκόρδο confit, ρόκα, κουκουνάρι και pesto βασιλικού

Bruschetta

Toasted country bread with cherry tomatoes, burrata mozzarella, garlic confit, arugula, pine tree seeds and basil pesto sauce 15.50€

Πατάτες τηγανητές

Φρέσκιες πατάτες τηγανητές με ketchup dip και μαγιονέζα

French Fries

Fresh fried potatoes with ketchup and mayo dip 9.00€

Spring rolls λαχανικών

Ασιατικό φύλλο ρυζιού γεμισμένο με λάχανο, καρότο, πιπεριές, κρεμμύδι και σέλερυ, σερβίρεται με dip γλυκόξινης σάλτσας

Vegetable spring rolls

Asian style rice leaf stuffed with cabbage, carrot, peppers, onion and celery, served with sweet and sour sauce dip 14.50€

Τυροπιτάρι

Παραδοσιακή τηγανητή τυρόπιτα Ευβοίας με φέτα, καπνιστό τυρί Μετσόβου, σερβίρεται με dip θυμάρι και μέλι

Tyropitari

Traditional fried pie with feta and smoked cheese from Metsovo, served with honey and thyme dip 15.00€

Καλαμαράκια* τηγανητά

Σερβίρονται με σάλτσα tartar και φρέσκο λεμόνι

Fried Calamari*

Served with tartar sauce dip and fresh lemon 15.50€

Τόνος Tataki

Φρέσκο φιλετάκι τόνου ελαφρώς ψημένο, μαριναρισμένο με σάλτσα σόγιας, τυλιγμένο σε φύκι Nori με σουσάμι και σαλάτα από αρωματισμένα φύκια wakame

Tuna fish Tataki

Fresh tuna fish filet seared, marinated with soya sauce, wrapped in Nori seaweed with sesame and marinated seaweed salad Wakame 18.50€

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Ελληνική χωριάτικη 🌿

Τομάτα, αγγούρι, πράσινη πιπεριά, κόκκινο κρεμμύδι, φέτα, ελιές, κάπαρη, παρθένο ελαιόλαδο, ρίγανη

Greek salad 🌿

Tomato, cucumber, green pepper, red onion, Feta,

olives, capers, virgin olive oil, oregano 12.50€

Burrata Caprese 🌿

Τοματίνια βελανίδια, burrata mozzarella, σάλτσα pesto βασιλικού, κουκουναρόσπορος, ρόκα

Burrata Caprese 🌿

Cherry tomatoes, burrata mozzarella, pesto basil sauce, pine tree seeds, arugula 14.50€

Σαλάτα Quinoa

Σπόροι από μαύρη, κόκκινη και λευκή Quinoa, ψητές γαρίδες, mango, avocado, κόλιανδρος, μιζούνα, σάλτσα πορτοκαλιού

Quinoa salad

Seeds from black, red and white quinoa, grilled shrimps, mango,

avocado, coriander, mizuna, orange vinegar 15.50€

Κρητική Σαλάτα 🌿

Παξιμάδια κρητικά χαρουπιού, τριμμένη τομάτα, Ξύγαλο Σητείας, κάπαρη, ελιές, παρθένο ελαιόλαδο και ρίγανη

Cretan salad 🌿

Cretan rusks with grated tomato, Xigallo spread cheese from Sitia Crete,

capers, olives, virgin olive oil and oregano 15.50€

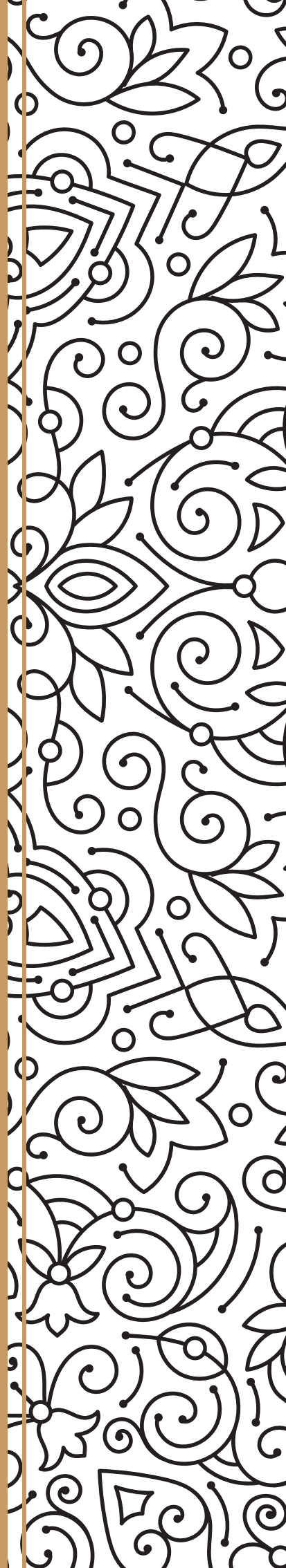
Πράσινη ανάμεικτη 🌿

Ρόκα, μαρούλι romaine, iceberg, quinoa τρίχρωμη, τοματίνια βελανίδια, cranberries, croutons, βαλσάμικο και ελαιόλαδο

Mix green 🌿

Arugula, romaine lettuce, iceberg, quinoa seeds,

cherry tomatoes, cranberries, croutons, balsamic vinegar and olive oil vegan..... 13.50€



ΠΙΤΣΑ / ΖΥΜΑΡΙΚΑ / ΡΙΖΟΤΟ
PIZZA / PASTA / RISSOTI

( Vegan  Vegetarian  Gluten Free)

(Όλα τα ζυμαρικά προσφέρονται και χωρίς γλουτένη)
(All pasta is also offered gluten-free)

Pizza Μαργαρίτα 

Λεπτή τραγανή ζύμη, σάλτσα τομάτας, burrata mozzarella,
τοματίνια βελανίδια, ρόκα

Pizza Margherita 

Thin and crispy dough, tomato sauce, burrata mozzarella,
cherry tomatoes, arugula

16.50€

Pizza pepperoni

Λεπτή τραγανή ζύμη, σάλτσα τομάτας, mozzarella, pepperoni

Pizza pepperoni

Thin and crispy dough, tomato sauce, mozzarella, pepperoni

16.50€

Pinsa tartuffo 

Αφράτο rustic ζυμάρι, σάλτσα παρμεζάνας,μανιτάρια shimeji, μαύρη τρούφα

Pinsa tartuffo 

Fluffy rustic dough, parmesan sauce, shimeji mushrooms, black truffle

17.50€

Pinsa Prosciutto

Αφράτο ρουστίκ ζυμάρι, σάλτσα τομάτας, mozzarella, prosciutto, ρόκα

Pinsa prosciutto

Fluffy rustic dough, tomato sauce, mozzarella, prosciutto, arugula

17.50€

Nioki Al Pesto 

Σάλτσα pesto βασιλικού, παρμεζάνα, κουκουνάρι

Nioki Al Pesto 

Basil pesto sauce, parmesan, pine tree seeds

16.50€

Linguini Γαρίδες*

Κρεμμύδι, σκόρδο, σάλτσα bisque γαρίδας, ούζο, μαϊντανός

Linguini with Shrimps*

Onion, garlic, shrimp bisque sauce, ouzo, parsley

22.00€

Spaghetti Carbonara

Γνήσια Ιταλική συνταγή με κρόκους αυγών, guanciale, παρμεζάνα και pecorino

Spaghetti Carbonara

Original Italian recipe with egg yolks, guanciale, parmesan and pecorino cheese

16.50€

Spaghetti Napolitana

Σάλτσα τομάτα, σκόρδο, φρέσκος βασιλικός

Spaghetti Napolitana

Tomato sauce, garlic, fresh basil

14.50€

Spaghetti Bolognese σόγιας

Φύτρες σόγιας, σάλτσα τομάτας, μυρωδικά

Spaghetti Bolognese with soya beans sprouts

Soya beans sprouts, tomato sauce, herbs.....

15.50€

Ragout μοσχαράκι με χοντρό μακαρόνι

Ξηρή μυζήθρα, σάλτσα τομάτας

Beef ragout with thick Spaghetti

Dry Mizithra, tomato sauce.....

20.50€

Risotto Μανιταριών

Μανιτάρια porcini και shimedji, παρμεζάνα, λάδι τρούφας

Mushrooms Risotto

Porcini and shimedji mushrooms, parmesan, truffle oil.....

19.50€

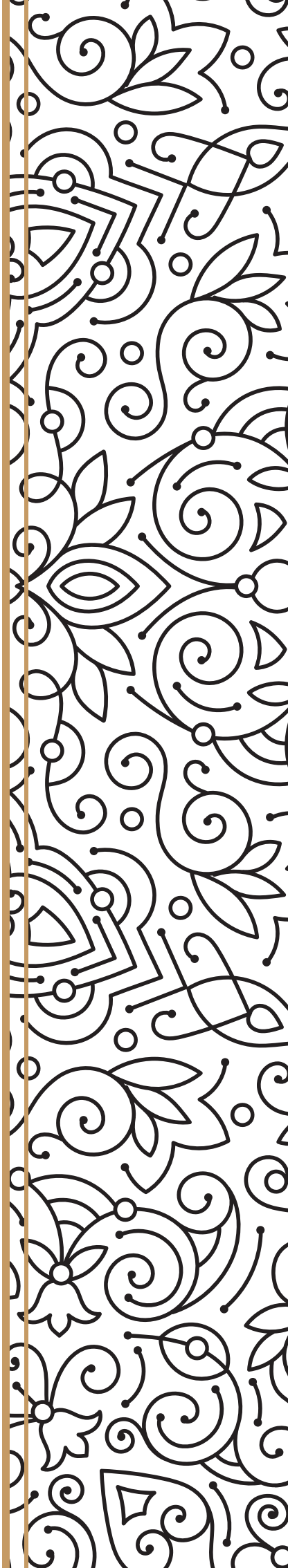
Risotto σπαράγγια gorgonzola

Σπαράγγια, gorgonzola γλυκιά, κρέμα γάλακτος, παρμεζάνα

Asparagus gorgonzola Risotto

Asparagus, gorgonzola dolce, crème fresh, parmesan.....

20.50€



ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN COURSES

( Vegan  Vegetarian  Gluten Free)

Μουσακάς παραδοσιακός

Τηγανητές μελιτζάνες και πατάτες, μοσχαρίσιος κιμάς κοκκινιστός, γραβιέρα, κρέμα bechamel

Traditional Mousakas

Fried eggplants and potatoes, minced beef meat ragout in tomato sauce, gruyere, béchamel cream 16.00€

Αρνάκι κλέφτικο

Αρνάκι στη λαδόκολλα με πατατούλες ψητές, ντομάτα, φρέσκο θυμάρι και δενδρολίβανο, σκόρδο και γραβιέρα

Lamb Kleftiko

Baby lamb in papillote with roast baby potatoes, tomato, fresh thyme and rosemary, garlic and gruyere 21.50€

Γίδα με μακαρόνι Σκιουφιχτό Κρήτης

Μαγειρεμένη στην κατσαρόλα με σάλτσα demi-glace, κρεμμύδι, σκόρδο, δενδρολίβανο και θυμάρι

Goat with Cretan pasta "Skioufichto"

Braised with demi-glace sauce, onion, garlic, rosemary and thyme 21.50€

Μοσχαρίσιο μπιφτέκι σχάρας 250gr

Μοσχαρίσιος κιμάς, κρεμμύδι, μαϊντανός

Grilled Beef "Mpifteki" 250gr

Minced beef meat, onion, parsley 17.50€

Φιλέτο κοτόπουλο σχάρας

Μαριναρισμένο φιλέτο κοτόπουλο με βότανα, μυρωδικά και καπνιστή paprika, σερβίρεται με λαχανικά ατμού

Grilled chicken fillet

Marinated chicken fillet with herbs and smoked paprika, served with steamed vegetables 15.50€

Μοσχαρίσιο φιλέτο Σουβλάκι

Τομάτα, κρεμμύδι, πιπεριές, τζατζίκι dip, πίτα, σερβίρεται με πατάτες τηγανητές

Beef fillet Skewer

Tomato, onion, peppers, tzatziki dip, pita bread, served with French fries 32.00€

Φιλέτο μοσχαρίσιο Rossini

Συκώτι πάπιας, μαύρη τρούφα, crouton και σπαράγγια, σερβίρεται με σάλτσα Madera και Γαλλικές πατάτες baby

Beef Bon fillet Rossini

Fois gras, black truffle, crouton and asparagus, served with Madera sauce and baby French potatoes 42.00€

Μπιφτέκι λαχανικών

Καρότο, κολοκύθι, παντζάρι, φρέσκο κρεμμύδι, πιπεριές, φασόλια, σερβίρεται με ρύζι basmati

Plant based burger

Carrot, zucchini, beetroot, spring onion, peppers, beans, served with basmati rice

16.50€

Σολομός Poached 200gr

Φιλέτο φρέσκου σολομού poached σε ιβίσκο, σάλτσα βουτύρου, ρύζι basmati

Salmon poached 200gr

Fresh Salmon fillet poached in ibiscus, sauce beurre Blanc, basmati rice

22.00€

Τόνος Σχάρας 200gr

Φιλέτο τόνου ψημένο στη σχάρα με τσιγαριστά χόρτα εποχής

Tuna fish grilled

Grilled tuna fish fillet with sautéed seasonal greens

24.00€

ΓΛΥΚΑ / DESSERTS

Souffle Σοκολάτας

Κρέμα γάλακτος, σιρόπι σοκολάτας

Chocolate soufflé

Crème fresh, chocolate syrup

9.00€

Tiramisu

Μπισκότα savoyard, τυρί κρέμα mascarpone, μαρέγκα, κακάο και καφέ espresso

Tiramisu

Savoyard biscuits, mascarpone cream cheese, meringue, cocoa and espresso coffee

8.50€

Καρυδόπιτα

Παραδοσιακή καρυδόπιτα, σερβίρεται με παγωτό καϊμάκι και σιρόπι κανέλας

Walnut pie

Traditional Greek walnut pie served with Kaimaki ice cream and cinnamon syrup

8.00€

Profiterole

Γαλλικά σουδάκια γεμισμένα με κρέμα patisserie και ganache σοκολάτας

Profiterole

French choux filled with crème patisserie and chocolate ganache

9.00€

Κρέμα καταλάνα

Παραδοσιακή Ισπανική κρέμα Καταλανίας με άρωμα εσπεριδοειδών και κανέλας καραμελωμένη καστανή ζάχαρη

Crema Catalana

Traditional Spanish catalana Cream flavored with citrus fruits and cinnamon, caramelized brown sugar

8.00€

Φρέσκα φρούτα εποχής

Fresh seasonal fruits

8.00€

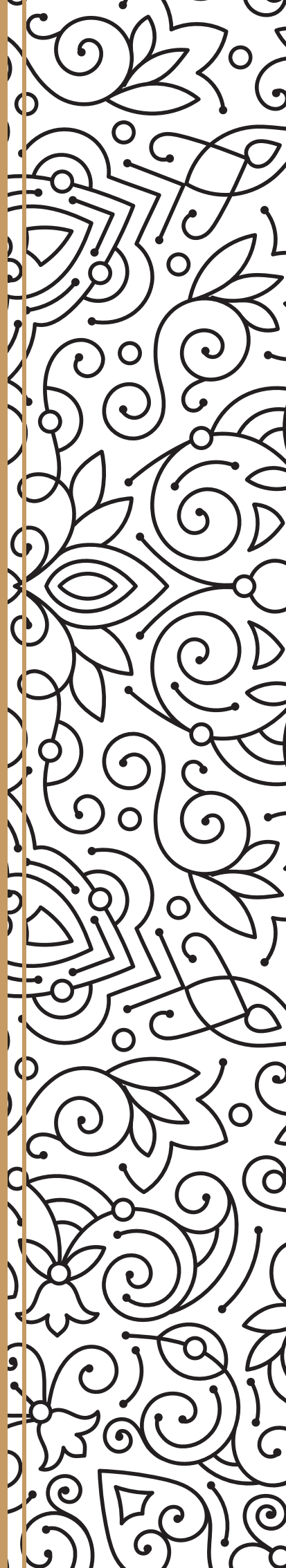
Παγωτό

Σοκολάτα, φράουλα, βανίλια, καϊμάκι, φιστίκι

Ice cream

Chocolate, strawberry, vanilla, kaimaki, pistachio

3.00€





* Κατεψυγμένο / Frozen

Αγορανομικός υπεύθυνος καταστήματος: Σοφία Γεωργιάδου
Surely in charge: Sophia Georgiadou

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν 0.5% Δημοτικό Φόρο,
24% ΦΠΑ & 24% ΦΠΑ (Αλκοολούχα, καφές αναψυκτικά)
13% φαγητό & 13% Take away
The prices include: 0.5% Public tax, 24% Vat & 24% Vat (Alcohol, coffee, beverages)
13% food & 13% Take away

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα παραπόνων
The shop is obliged to have complaining form document