



Το φαγητό μας σερβίρεται διαδοχικά για μοίρασμα στο τραπέζι.

Καλή σας απόλαυση!

Διαθέσιμες επιλογές πιάτων σε vegan εκδοχή.

Για αλλεργίες ή επιλογές χωρίς γλουτένη, παρακαλώ ενημερώστε μας.

Our food is served sequentially for sharing at the table.

Enjoy your meal!

Vegan options are available for all dishes.

For allergies or gluten-free options, please let us know.



*Βρείτε μας επίσης: Μητροπόλεως 12, Αθήνα
Find us also at: 12 Mitropoleos Street, Athens*



Η Ιστορία του Μεζέ

Η λέξη μεζές ταξιδεύει αιώνες πίσω, από την Περσία όπου maza σήμαινε «γεύση» ή «μικρή απόλαυση». Πέρασε στον οθωμανικό κόσμο, διαμορφώθηκε στα ελληνικά τραπέζια και έγινε συνώνυμη της παρέας και της κουβέντας.

Ο μεζές δεν είναι απλώς ένα μικρό πιάτο· είναι τρόπος ζωής. Είναι η τέχνη να μοιράζεσαι, να δοκιμάζεις πολλές γεύσεις και να αφήνεις τον χρόνο να κυλάει αργά με καλή παρέα. Από τα παλιά καφενεία και τα ουζερί μέχρι τις σύγχρονες δημιουργικές κουζίνες, ο μεζές συμβολίζει τη χαρά της συνάντησης και την αυθεντική ελληνική φιλοξενία.

Στον δικό μας κατάλογο, κάθε μεζές είναι μια μικρή ιστορία. Συνδυάζει γεύσεις από τη θάλασσα και τη στεριά, επιλεγμένες με φροντίδα και δημιουργικότητα, ενσωματώνοντας την παράδοση με τη σύγχρονη γαστρονομία. Κάθε πιάτο μας καλεί να μοιραστείτε γεύσεις, στιγμές και ιστορίες γύρω από το τραπέζι.

The Story of Meze

The word meze travels centuries back, to Persia, where maza meant “taste” or “small delight.” It passed into the Ottoman world, found its place on Greek tables, and became synonymous with company and conversation.

Meze is not just a small dish—it is a way of life. It is the art of sharing, of tasting many flavors, and of letting time pass slowly with good company. From old cafés and ouzeris to modern creative kitchens, meze symbolizes the joy of gathering and authentic Greek hospitality.

In our menu, each meze tells a small story. It combines flavors from the sea and the land, carefully selected and crafted with creativity, blending tradition with modern gastronomy. Every dish invites you to share tastes, moments, and stories around the table.



SET MENU

Ψωμάκια / αλοιφή

Bread / spread

Σαλάτα Καστελόριζο / πανδαισία λαχανικών / τουρσί / παλαιωμένο ξύδι

"Kastelorizo" salad / freshly mixed vegetables / pickled / old vinegar

Καπνιστή μελιτζάνα / φέτα Ελληνικού Αρκαδίας / βαλσάμικο

Smoked eggplant / feta cheese from Arcadia / balsamic vinegar

Γιουβετσάκι με γαρίδες*

*"Yiouvetsaki" pot short pasta with shrimps**

Φέτα ψαριού ημέρας με βραστά λαχανικά

Slice of the fish of the day with boiled vegetables

Γλυκό ημέρας

Desserts of the day

½ φιάλη λευκό ή ερυθρό house wine

½ bottle of white or red house wine

Τιμή κατά άτομο 44€

Price per person 44€

Επιλέγοντας το παραπάνω μενού, απολαμβάνεται προνομιακή έκπτωση.

By choosing the above menu, you benefit from a preferential discount.

Ισχύει από 2 άτομα & πάνω

**Η προσφορά δεν ισχύει για εκδηλώσεις και για περισσότερα από 12 άτομα.*

**Τα προϊόντα με την ένδειξη * είναι βαθιάς κατάψυξης.*

**Σε περίπτωση που είστε αλλεργικοί σε κάποιο συστατικό παρακαλούμε ενημερώστε το σερβιτόρο σας.*

**The offer is not valid for events and for more than 12 persons.*

**Products with the indication * are deep freezing.*

**If you are allergic to any ingredient, please inform our waiter.*



MENU

Για το ψωμί... / Spreads...

Ελαιόλαδο 50ml Olive oil 50ml	2,00€
Ψωμάκια / αλοιφή Bread / spread	2,50€
Φάβα Σαντορίνης Fava beans puree from Santorini island	7,00€
Κρητικό ξύγαλο Σητείας Π.Ο.Π. Κουβαράκη Cretan cheese spread from Sitia PDO Kouvarakis	5,00€
Τζατζίκι Classic tzatziki	5,50€
Τυροκαυτερή με φέτα Αρκαδίας / ανθότυρο / τσίλι / λιαστή ντομάτα Cheese spread with feta cheese / cream cheese / chili / sundried tomato	6,00€
Λευκή ταραμοσαλάτα / λεμόνι / πούδρα αυγοτάραχο Tarama mousse / lemon / fish roe powder	7,00€

Τυριά... / Cheeses...

Φέτα λαδορίγανη Feta / olive oil / oregano	6,50€
Μελιτάτο Αρκαδίας στη σχάρα Grilled melitato from Arcadia	8,50€
Βολάκι Άνδρου σαγανάκι / μαρμελάδα ντομάτας / ξινόμηλο / τζίντζερ Volaki from Andros "saganaki" (pan-fried) / tomato jam / green apple / ginger	9,50€
Ζουμερό σαγανάκι τυριών / κανταΐφι Kantaiifi cream cheese pot pie	10,50€



Σαλάτες... / Salads...

Σαλάτα Ελληνική Greek salad	11,00€
Σαλάτα ντάκος / τριμμένη ντομάτα / κάπαρη / φέτα "Dakos" salad (rusk) / grated tomato / caper / feta cheese	9,50€
Σαλάτα Καστελόριζο / πανδαισία λαχανικών / τουρσί / παλαιωμένο ξύδι "Kastelorizo" salad / freshly mixed vegetables / pickled / old vinegar	10,50€
Πανδαισία λαχανικών / αβοκάντο / σύκα / κουκουνάρι / βινεγκρέτ πορτοκαλιού Salad leaves / avocado / figs / pine nuts / orange vinaigrette	13,00€
Σαλάτα ντοματίνια / βαλσάμικο / καπαρόφυλλα / κατίκι / κουλούρι Θεσσαλονίκης Cherry tomato salad / balsamic vinegar / caper leaves / cream cheese / sesame bread	14,00€
Ανάμεικτη σαλάτα κηπευτικών / πορτοκάλι / καραμελωμένα αμύγδαλα / βινεγκρέτ μελιού Mixed greens / orange / caramelized almonds / honey vinaigrette	11,50€
Κους κους / μυρωδικά / καραμελωμένα αμύγδαλα / κράνμπερι / βινεγκρέτ λάιμ Cous cous salad / fresh herbs / caramelized almonds / cranberries / lime vinaigrette	11,00€
Χόρτα εποχής / λαδολέμονο Seasonal wild greens / olive oil-lemon sauce	8,00€

Σεβιτσερία... / Cevicheria...

Greek style ceviche / μαρινάτη τσιπούρα / κρεμμύδι / τσίλι / βασιλικός / gazpacho πιπεριάς Φλωρίνης Greek style ceviche / marinated sea bream / onion / chili / basil / red pepper gazpacho	13,00€
Γάυρος μαρινάτος / λάδι μαστίχας / σκόρδο / μαϊντανός Marinated anchovy fillets / mastic oil / garlic / parsley	7,50€



Ορεκτικά... / Appetizers...

Φρέσκες τηγανητές πατάτες <i>Handmade fried potatoes</i>	6,00€
Καπνιστή μελιτζάνα / φέτα Ελληνικού Αρκαδίας / βαλσάμικο <i>Smoked eggplant / feta cheese from Arcadia / balsamic vinegar</i>	9,50€
Ντολμαδάκια με γιαούρτι, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και άνηθο <i>Stuffed vine leaves with yogurt, extra virgin olive oil & dill</i>	7,60€
Στικς κολοκυθιού / τριμμένη γραβιέρα <i>Zucchini sticks / gruyère cheese</i>	8,50€
Ρεβυθοκεφτέδες / κόκκινη πιπεριά / καπνιστό γιαούρτι / τσίλι <i>Falafel / red pepper / smoked yogurt sauce / chili</i>	7,50€
Κολοκυθοκεφτέδες <i>Zucchini patties</i>	7,50€
Κεφτεδάκια / μους φέτας <i>Meatballs / feta cheese cream</i>	12,00€
Φουρνιστή τυρόπιτα Κύμης / θυμαρίσιο μελί / μαύρο σουσάμι <i>Baked cheese pie from Evia / thyme honey / black sesame</i>	10,50€
Αρωματισμένη λεμονάτη χοιρινή τηγανιά / πρασοκρέμμυδο <i>Pork stew flavored with lemon / leek / onion</i>	14,00€
Τηγανιά κοτόπουλο ριγανάτο / πιπεριές / τριμμένη φέτα / μπύρα / μουστάρδα / σκόρδο <i>Chicken stew flavored with oregano / peppers / grated feta cheese / beer / mustard / garlic</i>	12,50€
Λουκάνικο πράσου / curry ketchup <i>Greek sausage with leeks / handmade curry ketchup</i>	9,00€
Τηγανιάμανιταριών / γραβιέρα Κρήτης <i>Mushroom stew / gruyère cheese</i>	13,00€
Καραβιδόψυχα τηγανητή <i>Fried crayfish</i>	19,00€
Καλαμαράκι* τηγανητό <i>Fried squid*</i>	11,50€
Καλαμάρι σχάρας <i>Grilled squid</i>	17,00€
Γαρίδες ψητές <i>Grilled shrimps</i>	16,00€



Ορεκτικά... / Appetizers...

Σαρδέλες σχάρας / λάδι μυρωδικών <i>Grilled sardines / herbs flavored oil</i>	11,50€
Φρέσκο ψιλό ψαράκι εποχής τηγανητό <i>Fresh seasonal small fried fish</i>	9,50€
Γαριδάκι τύπου Σύμης <i>Fried baby shrimps</i>	14,00€
Γαρίδες* σαγανάκι <i>Shrimps* "saganaki" (cooked in tomato sauce)</i>	15,00€
Μύδια αχνιστά / μουστάρδα / μυρωδικά / κρασί <i>Steamed mussels / mustard / fresh herbs / wine</i>	13,50€
Χταπόδι* σχάρας / λαδόξυδο <i>Grilled octopus* / olive oil-vinegar sauce</i>	16,00€
Μπακαλιαροκροκέτες / κουρκούτι μπύρας / σκορδαλιά <i>Cod fish / beer tempura / garlic dip</i>	16,50€

Ζυμαρικά & Ριζότο... / Pasta & Risotto...

Γιουβετσάκι με γαρίδες* <i>"Yiouvetsaki" pot short pasta with shrimps*</i>	16,00€
Ριζότο θαλασσινίων λεμονάτο (μύδια / γαρίδες / καλαμάρι) <i>Seafood risotto in lemon sauce (mussels / shrimps / squid)</i>	16,00€
Σπαγγέτι / γαρίδες / καραβίδες / λεμόνι / μυρωδικά ★ <i>Spaghetti / shrimps / crayfish / lemon / herbs ★</i>	19,50€
Σπαγγέτι λαχανικών με μανιτάρια / κολοκυθάκια / πράσινες & κόκκινες πιπεριές / σάλτσα ντομάτας με μυρωδικά <i>Vegetables spaghetti with mushrooms / zucchini / green & red peppers / tomato sauce flavored with fresh herbs</i>	11,00€

★ Ένα πιάτο που γεννήθηκε από την προσωπική έμπνευση του ιδρυτή του ομίλου μας, δημιουργημένο με μεράκι. Ζουμερές γαρίδες και τρυφερές καραβίδες αγκαλιάζουν τα αλ ντέντε σπαγγέτι, αρωματισμένα με νότες λεμονιού και φρέσκα μυρωδικά. Κάθε μπουικιά αντικατοπτρίζει τη δέσμευσή μας στη δημιουργικότητα, τη γεύση και την αγάπη για τη θάλασσα.

★ A dish born from the personal inspiration of our group's founder, crafted with care and devotion. Succulent shrimp and tender crayfish embrace perfectly al dente spaghetti, infused with hints of lemon and fresh herbs. Every bite reflects our commitment to creativity, flavor, and our enduring love for the sea.



Ψάρια & Θαλασσινά... / Fish & Seafood...

Τσιπούρα σχάρας / χόρτα εποχής / λαδολέμονο <i>Grilled sea bream / seasonal wild greens / olive oil-lemon sauce</i>	16,00€
Φέτα ψαριού ημέρας με ψητά λαχανικά <i>Slice of the fish of the day with grilled vegetables</i>	21,50€
Ψαρί ημέρας κατά παραγγελία <i>Fish of the day made to order</i>	85,00€ / kg
Μπριζόλα σολομού / κουσ κουσ / λαδολέμονο / μαγιονέζα με φινόκιο <i>Salmon steak / cous cous / olive oil-lemon sauce / fennel mayo</i>	23,50€
Γύρος σολομού / πράσινη σαλάτα <i>Salmon "gyros" (slices) / green salad</i>	14,00€
Μπαρμπούνια ψητά ή τηγανιτά <i>Red mullets grilled or fried</i>	15,50€

Κρεατικά... / Meat...

Φιλετάκια black angus παγιάρ / ψητά λαχανικά <i>Black angus fillet "pagiar" / grilled vegetables</i>	27,00€
Μοσχαρίσιο μπιφτέκι / πατάτες τηγανητές <i>Beef patty / fried potatoes</i>	15,50€
Γύρος κοτόπουλο mezze αλλιώς / πατάτες τηγανητές <i>Chicken "gyros" mezze (pulled chicken) / fried potatoes</i>	12,50€
Κεμπάπ πολίτικο / κρεμμύδι μαριναρισμένο / σάλτσα λεμονιού <i>Kebab / marinated onion / lemon sauce</i>	12,50€
Χοιρινή tomahawk ελληνικής εκτροφής από την Σπάρτη / beer BBQ / ριγανάτες πατάτες <i>Greek farm-raised pork tomahawk from Sparta / beer BBQ / potatoes flavored with oregano</i>	26,00€
Σούβλα μοσχάρι Black Angus / ψητά λαχανικά (για 2 άτομα) <i>Veal Black Angus on the spit (grilled) / grilled vegetables (for 2 people)</i>	64,00€
Σούβλα κοτόπουλο / ρύζι μπασμάτι (για 2 άτομα) <i>Chicken on the spit (grilled) / basmati rice (for 2 people)</i>	28,00€
Σούβλα χοιρινό ελληνικής εκτροφής Τσικάκης / τριπλομαγειρεμένες πατάτες (για 2 άτομα) <i>Pork on the spit (grilled) Greek-bred from Tsikakis Farm / triple-cooked potatoes (for 2 people)</i>	29,50€

Ρωτήστε μας για τα γλυκά ημέρας
Ask about the desserts of the day

7,00€



Ρωτήστε μας για τα γλυκά ημέρας
Ask about the desserts of the day

7,00€