



THE YARD

ALL DAY HABIT



M E N U

Ορεκτικά / Appetizers

Ψωμί κατ' άτομο. (V)
Freshly baked bread per person. (V) 1,50

Φάβα με καραμελωμένα κρεμμύδια και κάπαρη. (V)
Fava beans with caramelized onions and caper. (V) 7,50

Καπνιστό τυρί Μετσόβου παναρισμένο με φουντούκια, συνοδευόμενο από σπιτική μαρμελάδα σύκου. (V)
Smoked Metsovo cheese breaded with hazelnuts, accompanied by homemade fig jam. (V) 8,50

Φρέσκια μπουράτα με προσούτο Ευρυτανίας, ντοματίνια και πέστο ρόκας.
Fresh burrata with Evrytania prosciutto, cherry tomatoes and rocket pesto. 9,50

Φρέσκα μύδια αρωματισμένα με κρασί, σκόρδο, ελαιόλαδο και μαϊντανό.
Fresh mussels flavored with wine, garlic, olive oil and parsley. 9,50

Φοκάτσια με καπνιστό σολομό, ξινή κρέμα και αβοκάντο.
Focaccia with smoked salmon, sour cream and avocado. 9,00

Σαγανάκι άγριων μανιταριών με ξινομυζήθρα και λάδι τρούφας. (V)
Wild mushroom saganaki with xynomizithra and truffle oil. (V) 9,00

Bao buns με καραμελωμένη πανσέτα, στικς λαχανικών και μαγιονέζα horseradish.
Bao buns with caramelized pancetta, vegetable sticks and horseradish mayonnaise. 8,00

Πατάτες τηγανιτές αρωματισμένες με μυρωδικά. (V)
Fried potatoes flavored with herbs. (V) 4,50

Σαλάτες / Salads

Σαλάτα Καίσαρα με κοτόπουλο, μπέικον καπνιστό, κρουτόν, φλοίδες παρμεζάνας και caesar σως.
Caesar salad with chicken, smoked bacon, croutons, parmesan flakes and caesar sauce. 9,50

Μεσκλάν με παντζάρι, κατίκι Δομοκού, αχλάδι, καρύδια και ντρέσινγκ βαλσάμικο. (V)
Mixed leafy greens with beetroot, katiki cheese, pear, walnuts and balsamic dressing. (V) 9,00

Ανάμεικτα φυλλώδη λαχανικά με γαρίδες*, πορτοκάλι, φουντούκι, τσιπς προσούτο και ντρέσινγκ εσπεριδοειδών.
Mixed leafy greens with shrimps*, orange, hazelnut, prosciutto chips and citrus dressing. 11,00

Σαλάτα κινόα με αβοκάντο, πολύχρωμες πιπεριές, αγγούρι και ξύσμα lime. (V)
Quinoa salad with avocado, colorful peppers, cucumber and lime zest. (V) 9,50

Ελληνική σαλάτα με φέτα, ντοματίνια, αγγούρι, παξιμάδι από χαρούπι και φρέσκο κρεμμύδι. (V) (V)*
Greek salad with feta cheese, cherry tomato, cucumber, carob rusk and fresh onion. (V) (V) 9,00

Φινόκιο με κατσικίσιο τυρί, γκότζι μπέρι, σταφίδες, λιναρόσπορο και ντρέσινγκ ροδάκινο. (V)
Fennel with goat cheese, goji berries, raisins, flaxseed and peach dressing. (V) 10,00

Μεσκλάν με καπνιστό σολομό, κάπαρη, λιαστή ντομάτα, αγγούρι, ντρέσινγκ λεμόνι και ξινή κρέμα.
Mesclan with smoked salmon, capers, sun-dried tomato, cucumber, lemon dressing and sour cream. 12,00

Poke – Energy Bowls

Μπολ με σολομό, ρύζι, ραπανάκι, αγγούρι, αβοκάντο, μαύρο σουσάμι και σως σόγιας.

Bowl with salmon, rice, radish, cucumber, avocado, black sesame and soy sauce. 12,00

Μπολ με ρεβύθια, βραστά λαχανικά, ντοματίνια και ξινή κρέμα. (V) (V)*

Bowl with chickpeas, boiled vegetables, cherry tomatoes and sour cream. (V) (V)* 9,00

Μπολ με μανιτάρια, αυγό, φέτα, ελιές και ντρέσινγκ λεμόνι. (V) (V)*

Bowl with mushrooms, egg, feta cheese, olives and lemon dressing. (V) (V)* 9,00

(V) Vegetarian πιάτο.
Vegetarian dish.

(V) Πιάτο που είναι vegan ή μπορεί να γίνει αν το ζητήσετε.
A dish that is vegan or can be made after your request.

*κατεψυγμένο - frozen

Αν έχετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο υλικό θα πρέπει να ενημερώστε το προσωπικό.

If you have an allergy or intolerance to any ingredient you should inform the staff.

Burgers

Burger με 100% μοσχαρίσιο μπιφτέκι, μαρούλι, ντομάτα, μπέικον, τυρί τσένταρ, καραμελωμένα κρεμμύδια και σως BBQ. Beef burger (100%) with lettuce, tomato, bacon, cheddar cheese, caramelized onions and BBQ sauce. 12,00

Burger με κοτόπουλο, μαρούλι, ντομάτα, μπέικον, φλοίδες παρμεζάνας και σως μουστάρδας. Chicken burger with lettuce, tomato, bacon, parmesan flakes and mustard sauce. 11,00

Vegan burger με ρεβύθια, ταχίνι, μαρούλι, ντομάτα, πίκλες κρεμμυδιού, κέτσαπ και βίγκαν μαγιονέζα. (V) Vegan burger with chickpeas, tahini, lettuce, tomato, onion pickles, ketchup and vegan mayonnaise. (V) 10,00

Όλα τα Burger συνοδεύονται με πατάτες Country.
All Burgers served with Country potatoes.

Ζυμαρικά και Ριζότο Pasta and Risotto

Φρέσκο σπαγγέτι με γαρίδες*, σάλτσα ντομάτας και βασιλικό.
Fresh spaghetti with shrimps*, tomato sauce and basil. 13,00

Σπαγγέτι καλαμαράτα με ψάρι ημέρας, κολοκύθι, αρωματικά και λεμόνι.
Calamarata spaghetti with fish of the day, zucchini, herbs and lemon. 13,00

Φρέσκο ραβιόλι με ρικότα, άγρια μανιτάρια, και λάδι τρούφας. (V)
Fresh ravioli with ricotta cheese, wild mushrooms, and truffle oil. (V) 14,00

Πάστα κοχύλι με ντομάτα, ελιές, κάπαρη και μελιτζάνα. (V)
Shell pasta with tomato, olives, capers and eggplant. (V) 9,00

Κριθαρότο με φρέσκα μύδια, κρόκο Κοζάνης και φινόκιο.
Barley with fresh mussels, saffron and fennel. 10,00

Ριζότο άγριων μανιταριών με λάδι τρούφας. (V) (V)*
Wild mushroom risotto with truffle oil. (V) (V)* 11,50

Ριζότο με γαρίδες* και μελάνι σουπιάς.
Risotto with shrimps* and cuttlefish ink. 15,00

Ριζότο θαλασσινών με μύδια, γαρίδες* και καλαμάρι
Seafood risotto with mussels, shrimps* and squid 18,00

Νιόκι με καπνιστή πανσέτα, μανιτάρια και καβουρδισμένα φουντούκια.
Gnocchi with smoked pancetta, mushrooms and roasted hazelnuts. 13,00

Γλυκά / Sweets

Τιραμισού
Tiramisu 6,50

Μπανόφι (V)
Banoffee (V) 7,50

Τρεις υφές σοκολάτας
Three chocolate textures 6,50

Χειροποίητο παγωτό
Handmade ice cream 2,50 (per scoop)

Κυρίως / Main Dishes

Φιλέτο κοτόπουλο με χωριάτικες πατάτες και σάλτσα λεμόνι.
Chicken fillet with country potatoes and lemon sauce. 10,50

Σιγομαγειρεμένη πανσέτα με μυρωδικά και πατάτες baby.
Slow-cooked pancetta with herbs and baby potatoes. 13,00

Καλαμάρι γεμιστό με άγρια χόρτα φέτα και κρέμα φάβας.
Squid stuffed with wild greens, feta and fava cream. 15,00

Τόνος τατάκι με σπαγγέτι λαχανικών, σόγια και καβουρδισμένο σουσάμι.
Tuna tataki with vegetable spaghetti, soy and roasted sesame. 16,00

Φιλέτο τσιπούρας με κρέμα σελινόριζας και τσιγαριστά χόρτα.
Sea bream fillet with celeriac cream and fried greens. 16,00

Φιλέτο σολομού με υφές από παστινάκι και τηγανιτή λαχανίδα.
Salmon fillet with textures of parsnip and fried kale. 18,00





Μπριζόλα t-bone με λαχανικά βουτύρου και κρέμα γλυκοπατάτας.
T-bone steak with buttered vegetables and sweet potato cream. 23,00

Rib-eye ωρίμανσης με καπνιστή μελιτζάνα και σάλτσα από κόκκινο κρασί.
Rib-eye (matured) with smoked eggplant and red wine sauce. 25,00

Aperitifs

Ouzo Pilavas 50ml - 3.50
Ouzo Pilavas 200ml - 12.00
Tsipouro Zoinos 50ml - 3.50
Tsipouro Zoinos 100ml - 7.00



White Wines

Boutari Simio Stixis Moschof. Riesl. Chard. Gewürzt. - 5.50  - 23.00 
Boutari Leuko Gramma, Asyrtiko, Malag., Sauv. blanc 750ml - 6.50  - 25.00 
Oenops Wines Apla, Asyrtiko, Malagouzia, Roditis 750ml - 33.00
Chatzisavva Malagouzia Dry Organic 750ml - 27.00
Chardonnay Chrisos Leon 750ml - 27.00
Kydonitsa Tsimpidis 750ml - 32.00
Santo Wines Assyrtiko 750ml - 45.00

Rose Wines

Boutari Simio Stixis Semi Dry Moscho. Caber. Sauv. - 5.50  - 23.00 
Thimiopoulos Roze de Xinomauro - 750ml - 30.00
Three Witches Semi-Sweet 750ml - 27.00
Matina Mauroudi Cabernet Sauvignon Dry Organic 750ml - 25.00
Nautilus Grenache Syrah-Agioritiko 750ml - 28.00

Red Wines

Simio Stixis Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon - 6.00  - 25.00 
Semeli Giorti Agiorgitiko 750ml - 26.00
Skouras Merlot Portes 750ml - 28.00
Chatzisavva Oiargos 750ml - 44.00
Averof Inima Negoska Negoska 750ml - 34.00
Chatzisavva Oiargos Barrique Organic Dry 750ml - 34.00
Boutari Grand Reserve Xinomauro 750ml - 46.00

Homemade Sangria

Tiki - 6.00
Rossini - 6.00

Beers

Draft 330ml - 3.50
Valia Calda Lager Epirus 5% a.b.v. 330ml - 5.00
Corona 4,5% a.b.v. 330ml - 5.50
Noctua Insomnia India Pale Ale 4,5% a.b.v. 330ml 330ml - 6.50
Brewdog Punk IPA 5,4% a.b.v. 330ml - 6.50
Voreia India Pale Ale 7% a.b.v. 330ml - 6.00
Voreia LOW Alcohol 0,8% a.b.v. 330ml - 5.50

Soft Drinks Fresh Juices

Mineral Water (Glass bottle) 1lt - 2,50
Sparkling Water 330 ml - 3,50
Sparkling Water 750 ml - 5,00
Coca Cola (Zero) 250 ml - 3,30
Orangeade/Lemonade 250 ml - 3,30
Sprite 250 ml - 3,30
Soda/Tonic 250 ml - 3,30
Three Cents Pink Grapefruit Soda 250 ml - 5,00
Three Cents Aegean Tonic 250 ml - 5,00
Three Cents Ginger Beer 250 ml - 5,00
Fresh Orange Juice 250 ml - 4,00
Refreshing Juice (lemon-lime-orange-carrot-ginger) - 5,00
Energetic Juice (lemon-lime-apple-banana-grapefruit) - 5,00
Tropical Juice (orange-peach-passion fruit-pineapple) - 5,00

Drinks

Simple - 7.00
Special - 9.00



Don't forget
to check
our Cocktail list