

Ἐν ἀρχῇ ἦν ἡ ὄρεξις.

Πριν από κάθε σκέψη
υπάρχει η επιθυμία, εκείνο
το σκοτεινό και γόνιμο στρώμα
που ο Φρόνυτ ονόμασε Id
και που οι αρχαίοι τίμησαν με μύθο
και θυσία, γνωρίζοντας ότι κανείς
πολιτισμός δεν ορθώνεται πάνω
από αυτό που δεν έχει πρώτα
αναγνωρίσει μέσα του.

Ο Πλάτων, στον Φαίδρο, είδε την
ψυχή ως άρμα που οδηγεί ένας
Ηνίοχος με εκείνη την ήσυχη γνώση
του, πότε να υποχωρεί και πότε να
κρατά. Δεν σβήνει ό,τι ζώδες
υπάρχει μέσα μας· του δίνει
κατεύθυνση και, κάνοντας αυτό, του
δίνει αξιοπρέπεια.

Ο Λιαντίνης ονόμασε αυτή την
ανύψωση Έρωτα· τη δύναμη που
μεταμορφώνει το ένστικτο, όπως
η αμπελουργία μεταμορφώνει τον
άγριο βότρυ σε κρασί· ένα κρασί
που φέρει μέσα του τον χαρακτήρα
της γης, της βροχής, του ήλιου που
το ωρίμασε με υπομονή αρχαία.

Ο ελαιώνας της Άμφισσας
απλώνεται ως τον Κορινθιακό σαν
μνήμη αλησμόνητη. Ανάμεσα στον
αρχαιότερο καρπό της Μεσογείου
και στο αεικίνητο νερό που τον
ποτίζει, το L'Aurige οδηγεί το
ένστικτο και τον λόγο μαζί, όπως
ο Ηνίοχος τα άλογά του, προς κάτι
που μοιάζει, για μια στιγμή, με
αρμονία.

In the beginning was desire.

Before thought, there is desire,
that dark and fertile stratum
Freud named Id and that the
ancients honoured with myth and
sacrifice, knowing that no
civilisation rises above what it has
not first recognised within itself.

Plato, in the Phaedrus, saw the
soul as a chariot guided by a
Charioteer with that quiet
knowledge of when to yield and
when to hold. He does not
extinguish the animal nature
inside us. He gives it direction
and, in doing so, gives it dignity.

Liantinis named this elevation
Eros, the force that transforms
instinct as viticulture transforms
the wild grape into a wine,
bearing within it the character of
the earth, the rain, the sun that
ripened it with ancient patience.

The olive groves of Amfissa
stretch towards the Corinthian
Gulf like a memory that resists
fading. Between the oldest fruit
of the Mediterranean and the
restless water that nurtures it,
L'Aurige guides instinct and
reason together, as the Charioteer
his horses, towards something
that feels, for a moment, like
harmony.

Ἐν ἀρχῇ ἦν ἡ ὄρεξις.

Au commencement était le désir.

In principio era il desiderio.

Avant toute pensée, il y a le désir, cette strate sombre et fertile que Freud nomma Id et que les anciens honorèrent par le mythe et le sacrifice, sachant qu'aucune civilisation ne s'élève au-dessus de ce qu'elle n'a pas d'abord reconnu en elle-même.

Prima di ogni pensiero c'è il desiderio, quello strato oscuro e fertile che Freud chiamò Id e che gli antichi onorarono con il mito e il sacrificio, sapendo che nessuna civiltà si erge al di sopra di ciò che non ha prima riconosciuto dentro di sé.

Platon, dans le Phèdre, vit l'âme comme un char conduit par un Aurige qui sait, d'un savoir tranquille, quand céder et quand tenir. Il n'éteint pas ce qu'il y a d'animal en nous. Il lui donne une direction et, ce faisant, lui donne une dignité.

Platone, nel Fedro, vide l'anima come un carro guidato da un Auriga che possiede quella quieta sapienza di quando cedere e quando tenere. Non spegne ciò che è animale in noi. Gli dà una direzione e, così facendo, gli dà dignità.

Liantinis nomma cette élévation Éros, la force qui transforme l'instinct comme la viticulture transforme le raisin sauvage en un vin portant en lui le caractère de la terre, de la pluie, du soleil qui le mûrit avec une patience ancienne.

Liantinis chiamò questa elevazione Eros, la forza che trasforma l'istinto come la viticoltura trasforma l'uva selvatica in un vino che porta in sé il carattere della terra, della pioggia, del sole che lo maturò con antica pazienza.

Les oliveraies d'Amfissa s'étendent vers le golfe de Corinthe comme un souvenir qui refuse de s'effacer. Entre le fruit le plus ancien de la Méditerranée et l'eau toujours mouvante qui l'abreuve, L'Aurige guide l'instinct et la raison ensemble, comme le cocher guide ses chevaux, vers quelque chose qui ressemble un instant à l'*harmonie*.

Gli uliveti di Amfissa si distendono verso il Golfo di Corinto come un ricordo che rifiuta di svanire. Tra il frutto più antico del Mediterraneo e l'acqua sempre inquieta che lo nutre, L'Aurige guida istinto e ragione insieme, come l'auriga i suoi cavalli, verso qualcosa che somiglia per un momento all'*armonia*.

APPETIZERS | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Prime Beef Carpaccio | Καρπάτσιο Μοσχαριού 14

With potato chips & anchovy cream

Με τσιπς πατάτας & κρέμα αντζούγιας

Fried Calzone | Τηγανόψωμο Γεμιστό 11

Crispy dough stuffed with cheese blend, tomato & sheep's pastourma

Με μείγμα τυριών, ντομάτα & πρόβειο παστοურμά

Vegan Tzatziki | Τζατζίκι 8

Traditional Greek dip with cucumber & vegan yogurt, infused with garlic & dill

Αλοιφή με αγγούρι & vegan γιαούρτι, αρωματισμένη με σκόρδο & άνηθο

Grilled Mushrooms | Μανιτάρια Ψητά 11

White, portobello & oyster with a lemon-infused olive oil & herbs

Λευκά, πορτομπέλο & πλευρώτους με λαδολέμονο & φρέσκα μυρωδικά

Dolmades | Ντολμάδες 9

Grape leaves stuffed with minced meat & rice in velvet egg-lemon sauce

Με αμπελόφυλλο, γεμιστοί με κιμά, ρύζι & μυρωδικά σε σάλτσα αυγολέμονου

Greek Cheese Fondue | Σαγανάκι Ελληνικών Τυριών 10

Melted local cheeses enhanced with black truffle

Ποικιλία ελληνικών τυριών με μαύρη τρούφα

Land & Sea | Γη & Θάλασσα 13.5

Zucchini & carrot flakes with tarama & marinated sardine

Φλείκς από κολοκύθι & καρότο με ταραμά & σαρδελα μαρινάτη

ENTRÉES | ANTIPASTI

Carpaccio de Veau | Carpaccio di Vitello

14

Avec chips de pomme de terre & crème d'anchois
Con patatine fritte & crema di acciughe

Calzone Frit | Calzone Fritto

11

Pâte croustillante, fromages, tomate & pastourma de brebis
Pasta croccante, mix di formaggi,
pomodoro & pastourma di pecora

Vegan Tzatziki

8

Dip vegan traditionnel au concombre, ail & aneth
Dip vegan tradizionale al cetriolo, aglio & aneto

Champignons Grillés | Funghi Grigliati

11

Champignons de Paris, portobello & pleurotes
avec vinaigrette au citron & herbes fraîches
Funghi champignon, portobello & orecchioni
con salsa all'olio e limone & erbe fresche

Dolmades

9

Feuilles de vigne farcies à la viande & au riz, sauce au citron
Foglie di vite farcite con carne & riso, salsa al limone

Fondue Grecque | Fondue Greca

10

Fromages locaux fondus parfumés à la truffe noire
Formaggi locali fusi arricchiti con tartufo nero

Terre & Mer | Terra & Mare

13.5

Flocons de courgettes & carottes au tarama & sardines marinées
Fiocchi di zucchine & carote con tarama & sardine marinate

SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

Mount Parnassus | Παρνασσός

*Lettuce, almonds, grilled manouri,
caramelized orange & mountain tea vinaigrette*

14

Μαρούλι, αμύγδαλα, μανούρι ψητό,

καραμελωμένο πορτοκάλι & βινεγκρέτ με αρώματα τσαγιού του βουνού

L'Aurige Signature

Grilled eggplant, capers, olives, arugula, onion, feta & barley rusk

12

Ψητή μελιτζάνα, κάπαρη, ελιές, ρόκα, κρεμμύδι, φέτα & παξιμάδι κρίθινο

Delphi Local | Δελφοί

*Cherry tomatoes, arugula, local fermented cream cheese,
olives, herb-infused olive oil & traditional Desfina rusks*

10

Ντοματίνια, ρόκα, οψιμοτύρι, ελιές, λάδι μυρωδικών

& τοπικά παξιμάδια Δεσφίνας

PASTA & RISONI ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΚΡΙΘΑΡΩΤΟ

Juicy Fettuccine L'aurige | Χυλοπίτες L'aurige

Slow-cooked beef cheeks in a spicy gruyère cream & noisette butter

16

Σιγομαγειρεμένα μοσχαρίσια μάγουλα με κρέμα πικάντικης γραβιέρας &

βούτυρο νουαζέτ

Pappardelle Country | Παπαρδέλες του βουνού

Wild boar sausage, morel mushrooms,

black truffle & a 24-month aged Cretan gruyère cream

15

Λουκάνικο αγριόχοιρου,μανιτάρια μορχέλες,

μαύρη τρούφα & κρέμα γραβιέρας Κρήτης 24μηνης ωρίμανσης

Mushroom Risoni | Κριθαρώτο μανιταριών

*Orzo pasta, porcini, fresh mushrooms, black truffle & aged Cretan
gruyère cream (aged 24 months)*

15

Αποξηραμένα βασιλομανιτάρια (porcini), μαύρη τρούφα,

φρέσκα μανιτάρια & γραβιέρα Κρήτης 24μηνης ωρίμανσης

Available as a vegan choice / Διατίθεται και ως vegan επιλογή

Lasagna Baked in the Oven | Λαζάνια φούρνου

Spinach, vegan cottage cheese & fresh herbs

14

Σπανάκι, τυρι κρέμα vegan & φρέσκα μυρωδικά

SALADES | INSALATE

Mont Parnasse | Monte Parnaso

*Laitue, amandes, manouri grillé,
orange caramélisée & vinaigrette au thé des montagnes
Lattuga, mandorle, manouri alla griglia,
arancia caramellata & vinaigrette al tè di montagna*

14

L'Aurige Signature

*Aubergines grillées, câpres, olives, roquette, oignon, feta & biscotte d'orge
Melanzane grigliate, capperi, olive, rucola, cipolla, feta & frisella d'orzo*

12

Delphi | Pomodorini di Delf

*Tomates cerises, roquette, fromage "opsimotiri" local,
olives, huile infusée aux herbes & croûtons traditionnels de Desfina
Pomodorini, rucola, formaggio cotto lentamente, olive,
olio infuso alle erbe & crostini tradizionali di Desfina*

10

PÂTES & RISONI PASTA & RISONI

Fettucine de L'aurige | Fettucine L'auriga

*Joues de veau braisées, crème de gruyère épicée & beurre noisette
Guance di vitello brasate con crema di gruyère piccante & burro noisette*

16

Pappardelles de la Montagne

*Saucisse de sanglier, morilles, truffe noire
& crème de gruyère crétois affiné 24 mois
Salsiccia di cinghiale, morchelle, tartufo nero
& crema di gruyère cretese stagionato 24 mesi*

15

Risoni aux Champignons | Rizoni ai Funghi

*Pâtes orzo, cèpes, champignons frais, truffe noire
& crème de gruyère crétois (affiné 24 mois)
Pasta risoni, funghi porcini, funghi freschi, tartufo nero
& crema di gruyère cretese (stagionato 24 mesi)*

Disponible en version vegan / Disponibile in variante vegana

15

Lasagnes au Four | Lasagna al Forno

*Épinards, fromage à la crème végétalien & herbes fraîches
Spinaci, formaggio spalmabile vegano & erbe fresche*

14

GRILLED | ΣΧΑΡΑΣ

*Our grilled meat selection is served with baby potatoes infused with garlic and fresh parsley.
Τα κρεατικά της σχάρας συνοδεύονται από πατάτες baby, αρωματισμένες με σκόρδο και φρέσκο μαϊντανό.*

Portion / Kilo
Μερίδα / Κιλό

Tomahawk
Dry-Aged Veal | Μοσχάρι Ωρίμανσης

50/kg

Suckling Veal Steak
Μοσχарίσια Μπριζόλα Γάλακτος

20/40

Vegan Kebab | Κεμπάπ Βίγκαν



*On pita bread, with vegan tzatziki, roasted cherry tomatoes & onion
Σε πίτα, με vegan τζατζίκι, ψητά ντοματίνια & κρεμμύδι*

15

Lamb Chops
Αρνίσια Παϊδάκια

42/kg

*All our meats are at least 400gr of raw product
Όλα μας τα κρέατα είναι κατά ελάχιστο 400gr ωμού προϊόντος*

TRADITIONAL COOKED ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ

Ossobuco | Οσομπούκο

19

*Veal shank with clay-pot chickpeas
Μοσχάρι γάλακτος με ρεβυθάδα στη γάστρα*

Lamb 'Kleftiko' | Αρνάκι Κλέφτικο

18

*Slowly baked in parchment paper with vegetables & gruyere
Σιγοψημένο στη λαδόκολλα με λαχανικά & γραβιέρα*

Vegan Moussakas | Μουσακάς Vegan



*Layers of eggplant, potato & zucchini
with soy ragout & almond milk béchamel
Στρώσεις μελιτζάνας, πατάτας & κολοκυθιού
με ραγού σόγιας & μπεσαμέλ από γάλα αμυγδάλου*

15

Rooster Fillets | Κόκκορας με Τζόλια

16

*Local gnocchi in a white wine sauce, peppers, thyme & rosemary
Σε σάλτσα λευκού κρασιού, πιπεριές, θυμάρι & δεντρολίβανο*

GRILLADES | ALLA GRIGLIA

Nos viandes grillées sont servies avec des pommes grenailles, parfumées à l'ail & au persil frais
La nostra selezione di carne alla griglia è servita con patate novelle, aromatizzate con aglio & prezzemolo fresco

Portion / Kilo
Porzione / Chilo

Tomahawk de Veau Vieilli a sec

Tomahawk di Vitello Frollato a secco

50/kg

Côte de Veau de Lait

Costoletta di Vitello da Latte

20/40

Kebab Vegan 

Sur pain pita, avec tzatziki végétalien, tomates cerises rôties & oignon
Su pane pita, con tzatziki vegano, pomodorini arrostiti & cipolla

15

Côtelettes d'Agneau

Costolette d'Agnello

42/kg

Toutes nos viandes font au moins 400g de produit cru
Tutte le nostre carni sono almeno 400g di prodotto crudo

PLATS TRADITIONNELS PIATTI TRADIZIONALI

Ossobuco

De veau de lait, avec ragoût de pois chiches
Di vitello da latte, con zuppetta di ceci

19

Agneau 'Kleftiko' | Agnello 'Kleftiko'

Cuit lentement en papillote avec légumes & gruyère
Cottura lenta al cartoccio con verdure & gruviera

18

Moussaka Vegana 

Couches d'aubergine, pomme de terre & courgette
avec ragoût de soja & béchamel au lait d'amande
Strati di melanzane, patate & zucchini
con ragù di soia & besciamella al latte di mandorla

15

Coq de Filets | Gallo di Filetto

Avec sauce au vin blanc, poivrons, thym & romarin
Con salsa al vino bianco, peperoni, timo & rosmarino

16

SEA FOOD | ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Squid Souvlaki | Σουβλάκι Σουπιάς

With tarama, roasted onion, lemon-oil dressing & capers
Με ταραμά, ψητό κρεμμύδι, λαδολέμονο & κάπαρη

17

Grilled Octopus | Χταπόδι Ψητό

With red lentil puree, lemon-oil dressing & capers
Με πουρέ κόκκινης φακής, λαδολέμονο & κάπαρη

20

Sea Bass Fricassée | Λαβράκι Φρικασέ

Grilled sea bass fillet with spinach, lettuce, herbs & egg-lemon sauce
Φιλέτο λαβράκι ψητό με σπανάκι, μαρούλι, μυρωδικά & σάλτσα αυγολέμονο

20

Seafood Linguini | Λιγκουίνι Θαλασσινών

Variety of seafood (2 prawns no2, 2 mussels & 2 scallops)
in a white wine sauce with cherry tomatoes
Ποικιλία θαλασσινών (2 γαρίδες no2, 2 μύδια, 2 χτένια)
σε λευκή σάλτσα με ντοματίνια

20

Grilled Fish of the Day | Ψάρι Ημέρας Ψητό

(Fresh caught - Ask for availability)
(Φρέσκο αλίευμα - Ρωτήστε για διαθεσιμότητα)

50 / kg

DESSERTS | ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Ekmek | Εκμέκ

Vanilla cream on brioche base & caramelized almonds
Κρέμα βανίλιας σε βάση τσουρέκι & καραμελωμένο αμύγδαλο

8

Tiramisu | Τιραμισού

Zabaglione cream with Mavrodafni, espresso & cocoa caramel
Κρέμα ζαμπαγιόνε με Μαυροδάφνη, espresso & καραμέλα κακάο

9

L'Aurige

Yogurt mousse, rose spoon sweet & almond filo pastry
Μους γιαουρτιού, γλυκό του κουταλιού τριαντάφυλλο & φύλλο αμυγδάλου

10

FRUITS DE MER | PIATTI DI PESCE

Souvlaki de Seiche | Souvlaki di Seppia

17

Avec tarama, oignon rôti, vinaigrette citronnée & câpres
Con tarama, cipolla arrostita, salmoriglio al limone & capperi

Poulpe Grillé | Polpo alla Griglia

20

Avec purée de lentilles rouges, sauce citron-huile & câpres
Con purea di lenticchie rosse, salmoriglio & capperi

Bar Fricassée | Branzino Fricassea

20

Filet de bar grillé avec épinards, laitue, herbes & sauce œuf-citron
Filetto di branzino alla griglia con spinaci, lattuga, erbe e salsa uovo & limone

Linguini aux Fruits de Mer | Linguine ai Frutti di Mare

20

Variété de fruits de mer, (2 crevettes No2, 2 moules & 2 coquilles Saint-Jacques) dans une sauce au vin blanc & tomates cerises
Varietà di frutti di mare, (2 gamberoni No2, 2 cozze & 2 capesante) in salsa al vino bianco & pomodorini

Poisson du Jour Grillé | Pesce del giorno alla griglia

50 / kg

(Pêche fraîche du jour — Renseignez-vous pour la disponibilité)
(Pescato fresco — Chiedere disponibilità)

DESSERTS | DOLCI

Ekmek

8

Crème vanille sur brioche & amandes caramélisées
Crema alla vaniglia su base di brioche & mandorle caramellate

Tiramisu

9

Crème sabayon à la Mavrodafni, espresso & cacao
Crema allo zabaione con Mavrodafni, espresso & cacao

L'Aurige

10

Mousse au yaourt, rose confite & croustillant aux amandes
Mousse allo yogurt, rosa sciropata & sfoglia alle mandorle

BEVERAGES | ΡΟΦΗΜΑΤΑ

Single/Double

Espresso	2.8 / 3.5
Cappuccino	3.5 / 4
Greek coffee Ελληνικός καφές	2.5 / 3.2
Hot chocolate Ζεστή σοκολάτα	4
Tea (Hot - Cold) Τσάι (Ζεστό - Κρύο)	3.5
Soft drinks (330ml) Αναψυκτικά (330ml)	3
Sparkling water (330ml) Ανθρακούχο νερό (330ml)	3.5
Sparkling water (1lt) Ανθρακούχο νερό (1lt)	7.5
Mineral water (1lt) Μεταλλικό νερό (1lt)	3

A shared moment in the center of the world.
Μια στιγμή μαζί, στον ομφαλό της γης.



Leave your own oracle. Share your experience
Αφήστε τον δικό σας χρησμό. Σας ακούμε.

BOISSONS | BEVANDE

Single/Double

Espresso	2.8 / 3.5
Cappuccino	3.5 / 4
Café Grec Caffè Greco	2.5 / 3.2
Chocolat Chaud Cioccolata Calda	4
Thé (Chaud - Froid) Tè (Caldo - Freddo)	3.5
Boissons gazeuses (330ml) Bibite (330ml)	3
Eau gazeuse Naturelle (330ml) Acqua Frizzante (330ml)	3.5
Eau gazeuse Naturelle (1lt) Acqua Frizzante (1lt)	7.5
Eau minérale Naturelle (1lt) Acqua Minerale (1lt)	3

Un moment partagé au centre du monde.
Un momento condiviso nel centro del mondo.



Laissez votre propre oracle. Partagez votre expérience
Lasciate il vostro oracolo. Condividete la vostra esperienza.

FR: Nous utilisons de l'huile d'olive extra vierge et de l'huile de tournesol de qualité supérieure. Certains ingrédients sont surgelés. Les prix incluent toutes les taxes. Des formulaires de réclamation sont disponibles à la sortie. Le consommateur n'est pas tenu de payer s'il ne reçoit pas le ticket de caisse. Tous les prix sont en euros (€) et incluent toutes les taxes légales.

IT: Utilizziamo olio extravergine di oliva e olio di girasole di alta qualità. Alcuni ingredienti sono surgelati. I prezzi includono tutte le tasse. I moduli di reclamo sono disponibili all'uscita. Il consumatore non è obbligato a pagare se non riceve lo scontrino fiscale. Tutti i prezzi sono in euro (€) e comprensivi di tutte le tasse di legge.
Responsabile: Papathanasiou Giannis