

## **ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS**

Ψωμί ολικής και  
χαρουπόψωμο & dip ημέρας.

Country loaf, whole wheat bread and carob bread.

Served with dip of the day.

Μεσογειακή μελιτζανοσαλάτα με focaccia  
ψημένη στη σχάρα.

Mediterranean eggplant salad with grilled focaccia.

Focaccia με μανιτάρια,  
κρέμα τυριού και λάδι τρούφας.

Focaccia with mushrooms, cream cheese and truffle oil.

Focaccia με σολομό και sour cream.

Focaccia with salmon and sour cream.

Κροκέτες με ταλαγάνι και παλαιωμένη γραβιέρα  
με σπιτική μαρμελάδα από τοματίνια και τζίντζερ.

Talagani and graviera cheese croquettes  
with homemade cherry tomatoes and ginger jam.

## **ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS**

Γαρίδες\* σωτέ με κύβους τηγανητής φέτας σε σάλτσα  
αγιωργίτικου κρασιού με σταφίδες.

Sauteed shrimps\* with feta cheese and red wine sauce with raisins.

Ταρτάρ σολομού με ξινόμηλο.

Salmon tartare with crab apple.

Χταπόδι μαρινάτο σε λευκό κρασί με τσίλι, κρέμα φάβας  
και αφυδατωμένο κρεμμύδι.

Octopus marinated with white wine and chilly, "fava" cream and off dry onions.

Τόνος tataki με γουακαμόλε  
και μαυροκούκι.

Tuna tataki with guacamole and black seed

Ταλιάτα μόσχου με κακαόσπορο  
και πολύχρωμα πιπέρια και σπόγγο espresso.

Beef tagliata with cacao nibs and colored peppers and espresso sponge

## **ΚΡΥΑ ΠΙΑΤΑ / COLD PLATES**

Σαλάτα ανάμεικτη με μανιτάρια, φουντούκια, τοματίνια,  
flakes cantal και dressing σιναπόσπορου.

Green salad salad with mushrooms, hazelnuts, cherry tomatoes, cantal flakes  
and mustard seed dressing.

Σαλάτα φακής beluga με ξινόμηλο, fourme d'Ambert, gravlax σολομό,  
μυρωδικά και dressing λεμόνι- βανίλια.

Beluga lentil salad with crab apple, fourme d'Ambert, gravlax salmon, herbs  
and lemon- vanilla dressing.

Σαλάτα baby μαρουλιού, με λιαστή ντομάτα,  
σπιτικά κρουτόν και dressing παρμεζάνας- λεμονιού.

Baby lettuce, with sun-dried tomato,  
homemade croutons & parmesan- lemon dressing.

Τοματίνια με κριθαροκουλούρες, λιγκουίνι αγγουριού,  
καπαρόφυλλα & μους φέτας με θυμάρι.

Cherry tomatoes with barley bread rolls,  
cucumber linguini, capers & feta cheese mousse with thyme.

Πλατό καπνιστού σολομού,  
ψωμάκια dinkel και σως ταρτάρ.

Smoked salmon platter, dinkel bread and tartare sauce.

## **ΚΡΥΑ ΠΙΑΤΑ / COLD PLATES**

Ποικιλία τυριών με τριλογία σπιτικής μαρμελάδας,  
αποξηραμένα φρούτα και σπιτικά κρουτόν.

**Platter of cheeses served with trilogy of homemade marmalade  
dried fruits and homemade croutons.**

Ποικιλία τυριών και αλλαντικών ωρίμασης με τριλογία σπιτικής μαρμελάδας,  
αποξηραμένα φρούτα και σπιτικά κρουτόν.

**Platter of cheeses and aged cold cuts served with a trilogy of homemade marmalade  
dried fruits and homemade croutons.**

Ceviche από τσιπούρα με αφυδατωμένο κρεμμύδι, δυόσμο  
και oyster λεμονιού.

**Seabream ceviche with dry onion, mint and lemon oyster.**

Tartar από φιλέτο μόσχου με πούδρα  
μαύρου σκόρδου.

**Beef tartar with black garlic powder.**

Carpaccio μόσχου μαριναρισμένο σε κόκκινα φρούτα και σινάπι  
με αφρό παρμεζάνας και από παλαιωμένο ξύδι μούρων.

**Beef carpaccio marinated with red fruits and mustard,  
with parmesan foam and aged berries vinegar.**

## **ΖΕΣΤΑ ΠΙΑΤΑ / HOT PLATES**

Brown Rice pasta με φασκόμηλο, γαρίδες  
και χυμό kalamansi.

(χωρίς γλουτένη και χωρίς αυγό)

**Brown Rice pasta with sage, shrimps and kalamansi juice.**

**(gluten and egg free)**

Παπαρδέλες Bloody Mary.

**Bloody Mary papardelle.**

Ριζότο τριών δημητριακών με μοσχάρι μπρεζέ,  
Drambuie και ταλαγάνι.

**Three cereals risotto with brace calf, Drambuie and talagani cheese.**

Ριζότομανιταριών με λάδι τρούφας.

**Risotto with a variety of mushrooms and truffle oil.**

Κοτόπουλο με κόκκινο ρύζι, πουρέ καρότο- τζίντζερ  
και homemade ντεμί γκλας μπαχαρικών.

**Chicken fillet with red rice, carrot and ginger puree**

**and homemade demi glace with spices.**

Μπιφτεκάκια στο grill με τηγανητές πατάτες,  
πιτάκια ολικής και dip γιαουρτιού.

**Grilled mini burgers with French fries,**

**wholegrain dumplings and yoghurt dip.**

## **ΖΕΣΤΑ ΠΙΑΤΑ / HOT PLATES**

Νιόκι με μοσχαρίσια μάγουλα και καπνιστό τυρί.

**Gnocchi with beef cheeks and smoked cheese.**

Φιλέτο μόσχου μεμανιτάρια και πατάτες σωτέ,  
τοματίνια με πετιμέζι και σάλτσα πιπεριού.

**Beef fillet with mushrooms and sauteed potatoes,**

**Comfit cherry tomatoes and pepper sauce.**

Αρνάκι πατητό με πουρέ σελινόριζας, baby πατάτα και σάλτσα Porto.

**Greek traditional pressed lamb**

**with celeriac puree, baby potatoes and Porto sauce.**

Τσιπούρα με κρούστα μυρωδικών, πουρές από Περουβιανή πατάτα  
και σάλτσα από φουντούκι-τρούφα.

**Seabream with herbs crust, Peruvian potato puree**

**and hazelnut-truffle sauce.**

Φιλέτο σολομού, μαριναρισμένο σε ιαπωνικό ξύδι  
με ριζότο λεμονιού και σπαράγγια.

**Salmon fillet marinated with Japanese vinaigrette**

**with lemon risotto and asparagus .**

## **ΓΛΥΚΑ / DESSERTS**

Γαλακτομπούρεκο με λευκή σοκολάτα, σιρόπι σαμπάνιας και παγωτό χωρίς γλουτένη με κανέλα, σταφίδες και ρακή.

Creamy custard pie with white chocolate, champagne syrup and gluten free ice cream with cinnamon, raisins and “raki”

Moelleux σοκολάτας με παγωτό  
βανίλια Μαδαγασκάρης.

Chocolate moelleux with Madagascar vanilla ice cream.

Τιραμισού με καραμελωμένα φουντούκια.

Tiramisu with caramelized hazelnuts.

Τάρτα λεμονιού με Ιταλική μαρέγκα και confit από φρούτα του πάθους με Campari.

Lemon tart with Italian meringue and confit of passion fruits, marinated with Campari.