



menu

It is our pleasure to present to you our range of savory prepared, modern and traditional dishes, designed by our executive chef, Stavros Malliaridis.

Με ευχαρίστηση σας παρουσιάζουμε το μενού των ειδικά προετοιμασμένων, σύγχρονων και παραδοσιακών πιάτων μας, που σχεδιάστηκε από τον executive chef μας, Σταύρο Μαλλιαρίδη.

starters | ορεκτικά

- GF Fresh fish tartare with crispy green apple, cucumber, bottarga flakes & aromatic lime
Ταρτάρ φρέσκου ψαριού με τραγανό πράσινο μήλο, αγγούρι, τρίμμα αυγοτάραχου & αρωματικό λάιμ
- GF | V Grilled ricotta cheese, arugula, crunchy pine nuts, figs & fresh raspberries
Ψητή ρικότα, ρόκα, τραγανό κουκουνάρι, σύκα & φρέσκα φραμπουάζ
- GF | V Mushroom selection with thyme, garlic, fresh lemon & mascarpone cream
Ποικιλίαμανιταριών με θυμάρι, σκόρδο, φρέσκο λεμόνι & κρέμα μασκαρόνε
- GF Beef* fillet carpaccio with celeriac, anchovy-infused mayonnaise & freshly grated parmesan
Καρπάτσιο από φιλέτο μόσχου* με σελινορίζα, μαγιονέζα αντζούγιας & φρεσκοτριμμένη παρμεζάνα
- V Parmigiana di melanzane with fried eggplant, mozzarella cheese, rich tomato sauce & parmesan
Παρμιτζάνα ντι μελαντσάνε με τηγανητές μελιτζάνες, μοτσαρέλα, πλούσια σάλτσα τομάτας & παρμεζάνα
- Crispy arancini with saffron on beef* ragù
Τραγανά αραντσίνι με σαφράν πάνω σε ραγού μόσχου*
- GF Grilled squid* with crispy guanciale, aioli sauce & oregano oil
Ψητό καλαμάρι* με τραγανό γκουαντσάλε, σάλτσα αγιολί & ριγανόλαδο

s a l a d s | σ α λ ά τ ε ς

GF | VG Mesclun salad with avocado, cranberries, crispy pumpkin seeds, fresh seasonal fruits & balsamic vinegar

Σαλάτα μεσκλάν με αβοκάντο, κράνμπερυ, τραγανούς κολοκυθόσπορους, φρέσκα φρούτα εποχής & βαλσάμικο ξύδι

Crispy iceberg lettuce leaves, grilled chicken fillet*, prosciutto, ricotta, sweetcorn & smooth aioli sauce
Τραγανά φύλλα άίσμπεργκ, ψητό φιλέτο κοτόπουλο*, προσούτο, ρικότα, καλαμπόκι & απαλή σάλτσα αγιολί

GF | V Burrata salad with cherry tomatoes, fresh herbs & aromatic basil oil

Σαλάτα μπουράτα με ντοματίνια, φρέσκα μυρωδικά & αρωματικό λάδι βασιλικού

GF | V Arugula salad with tender red lettuce leaves, goat cheese, beetroot, pine nuts & red berries

Σαλάτα ρόκας με τρυφερά κόκκινα φύλλα μαρουλιών, κατσικίσιο τυρί, παντζάρι, κουκουνάρι & κόκκινα φρούτα

p a s t a - r i s o t t o | ζ υ μ α ρ ι κ á - ρ ι ζ ό τ ο

GF | V Risotto with fresh seasonal mushrooms & pecorino with truffle
Ριζότο με φρέσκα μανιτάρια εποχής & πεκορίνο με τρούφα

Spaghetti carbonara with egg, guanciale, parmesan & freshly grated black pepper

Σπαγγέτι καρμπονάρα με κρόκο αυγού, γκουαντσάλε, παρμεζάνα & φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

Handmade ravioli filled with beef* ragù & smooth mushroom sauce

Χειροποίητο ραβιόλι γεμιστό με μοσχαρίσιο* ραγού & απαλή σάλτσα μανιταριών

VG Paccheri with broccoli purée, red peppers sauce & creamy garlic sauce

Πακέρι με πουρέ μπρόκολο, σάλτσα κόκκινης πιπεριάς & κρεμώδη σάλτσα σκόρδου

VG Linguini with a hint of lemon, fresh zucchini & arugula

Λιγκουίνι με άρωμα λεμονιού, φρέσκο κολοκύθι & ρόκα

Spaghetti aglio e olio with sautéed shrimp*

& a subtle garlic aroma

Σπαγγέτι aglio e olio με γαρίδες* σοτέ & ελαφρύ άρωμα σκόρδου

Gluten free & whole wheat pasta also available, please ask your server.

Διατίθενται ζυμαρικά χωρίς γλουτένη & ολικής άλεσης, παρακαλούμε ενημερώστε τον σερβιτόρο σας.

p i z z a | π ί τ σ α

V MARGHERITA | ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ

mozzarella cheese, tomato sauce, fresh basil leaves
& extra virgin olive oil

μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας, φρέσκα φύλλα βασιλικού
& έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

ALLA DIAVOLA | ΑΛΛΑ ΝΤΙΑΒΟΛΑ

mozzarella cheese, tomato sauce, spicy salami spianata
& chili flakes

μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας, πικάντικο σαλάμι σπιανάτα
& μπούκοβο

VG MARINARA | ΜΑΡΙΝΑΡΑ

tomato sauce, garlic & oregano

σάλτσα τομάτας, σκόρδο & ρίγανη

MORTADELLA | ΜΟΡΤΑΔΕΛΛΑ

mozzarella cheese, heavy cream, mortadella, basil pesto,
fresh zucchini & pistachio

μοτσαρέλα, κρέμα γάλακτος, μορταδέλα, πέστο βασιλικού,
φρέσκα κολοκυθάκια & φιστίκι

V MUSHROOM | ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ

mozzarella cheese, heavy cream, mushrooms,
goat cheese, onion, garlic, parsley, oregano
& extra virgin olive oil

μοτσαρέλα, κρέμα γάλακτος, μανιτάρια,
κατσικίσιο τυρί, κρεμμύδι, σκόρδο, μαϊντανός,
ρίγανη & έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

RICOTTA | ΡΙΚΟΤΑ

mozzarella cheese, tomato sauce, ricotta cheese,
smoked bacon, onion & creamy balsamic sauce

μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας, τυρί ρικότα, καπνιστό μπέικον,
κρεμμύδι & κρεμώδης σάλτσα μπαλσάμικου

PROSCIUTTO DI PARMA | ΠΡΟΣΟΥΤΟ ΝΤΙ ΠΑΡΜΑ

mozzarella cheese, tomato sauce, prosciutto di Parma,
arugula, parmesan & aromatic truffle oil

μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας, προσούτο Πάρμας, ρόκα,
παρμεζάνα & αρωματικό λάδι τρούφας

V FOUR CHEESES | ΤΕΣΣΕΡΑ ΤΥΡΙΑ

heavy cream, mozzarella cheese, blue cheese,
edam, gouda

κρέμα γάλακτος, μοτσαρέλα, μπλε τυρί,
ένταμ, γκούντα

main courses | κυρίως πιάτα

- GF | DF Grilled tuna* on fennel, colorful peppers, lemon-olive oil dressing with fresh mint & aromatic sesame oil
Τόνος* σχάρας πάνω σε φινόκιο, τρίχρωμες πιπεριές, λαδολέμονο με φρέσκο δυόσμο & αρωματικό σπασαμέλαιο
- GF Fresh sea bass fillet with salsa verde, sautéed spinach & celeriac purée
Φρέσκο φιλέτο λαυράκι με σάλτσα βέρντε, σπανάκι σοτέ & πουρέ σελινόριζας
- Pork* scallops with parmesan & crispy fries infused with truffle aroma
Χοιρινά* σκαλοπίνια με παρμεζάνα & τραγανές τηγανητές πατάτες με άρωμα τρούφας
- GF Chicken fillet* alla cacciatora with velvety mashed potatoes
Φιλέτο κοτόπουλο* 'κατσιατόρε' με βελούδινο πουρέ πατάτας
- GF Beef* fillet with au gratin potatoes & rich pepper sauce
Φιλέτο μόσχου* με πατάτες ογκρατέν & πλούσια σάλτσα πιπεριού

desserts | επιδόρπια

- V Pavlova with mascarpone cream, fresh strawberries & blueberries
Πάβλοβα με κρέμα μασκαρπόνε, φρέσκες φράουλες & βατόμουρα
- V Traditional tiramisu in a glass with mascarpone cream & rich coffee flavor
Παραδοδιακό τираμισού σε ποτήρι με κρέμα μασκαρπόνε & πλούσια γεύση καφέ
- V Velvety ranna cotta with chocolate sauce & crunchy crumble
Βελούδινη πανακότα με σοκολατένια σάλτσα & τραγανό κραμπλ
- V Authentic torta caprese with vanilla ice cream & velvety amaretto cream
Αυθεντική τέρτα καπρέσε με παγωτό βανίλιας & βελούδινη κρέμα αμαρέτο
- GF | VG Variety of sorbets
Ποικιλία σορμπέ
- GF | VG Fresh seasonal fruit salad
Φρουτοσαλάτα εποχής

kids menu

- GF | V Salad with tomato, cucumber & feta cheese
Σαλάτα με τομάτα, αγγούρι & τυρί φέτα
- Spragheti with bolognese* sauce
Σπαγγέτι με σάλτσα κιμά*
- VG Spragheti with tomato sauce
Σπαγγέτι με σάλτσα τομάτας
- Mini beef* burger with cheese & fries
Μίνι μοσχαρίσιο* μπέργκερ με τυρί & τηγανπτες πατάτες
- DF Grilled chicken* souvlaki & fries
Σουβλάκι κοτόπουλο* σχάρας & τηγανπτες πατάτες
- V Pizza Margherita with tomato sauce & cheese
Πίτσα Μαργαρίτα με σάλτσα τομάτας & τυρί
- Pizza with tomato sauce, cheese & ham
Πίτσα με σάλτσα τομάτας, τυρί & ζαμπόν
- VG French fries
Τηγανπτες πατάτες
- GF | VG Fresh seasonal fruit salad
Φρουτοσαλάτα εποχής

Gluten free & whole wheat pasta also available, please ask your server.
Διατίθενται ζυμαρικά χωρίς γλουτένη & ολικής άλεσης,
παρακαλούμε ενημερώστε τον σερβιτόρο σας.

toddlers menu

- GF | VG Fresh seasonal fruit cream
Κρέμα με φρούτα εποχής
- GF | VG Vegetable cream with potato, carrot & beans
Κρέμα λαχανικών με πατάτα, καρότο & φασόλια
- GF Chicken* & vegetable cream with potato & zucchini
Κρέμα με κοτόπουλο*, πατάτα & κολοκύθι
- GF Fish & vegetable cream with cod, zucchini, potato & carrot
Κρέμα ψαριού με μπακαλιάρο, κολοκύθι, πατάτα & καρότο

All toddler dishes are made à la minute, each dish takes 25' to 45' to be prepared.
You may pre-order the baby food for your lunch or dinner in one of our restaurants
with our Front Office team.

Όλα τα πιάτα για νήπια φτιάχνονται à la minute, κάθε πιάτο χρειάζεται 25' έως 45'
προετοιμασίας. Μπορείτε να προπαραγγείλετε το φαγητό του μωρού σας για το γεύμα
ή το δείπνο σε ένα από τα εστιατόριά μας με την ομάδα του Front Office.

V vegetarian | VG vegan | DF dairy free | GF gluten free

If you have an allergy to any of the following officially recognized food allergens,
kindly inform our service team so they can assure the safety of your meal:

cereal | crustaceans | eggs | fish | peanuts | soy | milk | nuts
celery | mustard | sesame | lupine | sulfites | mollusks

Items with * are frozen.

The shop is obligated to have printed documents, in a special case
beside the exit, for setting out any existing complaint.

Legally Responsible: Konstantinos Stroutzos

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY
IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED

V χορτοφαγικό | VG vegan | DF χωρίς γαλακτοκομικά | GF χωρίς γλουτένη

Εάν έχετε αλλεργία σε κάποιο από τα παρακάτω αναγνωρισμένα αλλεργιογόνα,
παρακαλούμε ενημερώστε τον σερβιτόρο σας ώστε να διασφαλίσουμε
την καταλληλότητα του γεύματός σας:

δημητριακά | καρκινοειδή | αυγά | ψάρια | αραχίδες | σόγια | γάλα | καρποί
σέλινο | μουστάρδα | σουσάμι | λούπινο | θειώδη | μαλάκια

Υλικά με * είναι κατεψυγμένα.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία διαμαρτυρίας σε ειδική θήκη
δίπλα στην έξοδο, για την διατύπωση οποιαδήποτε διαμαρτυρίας.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Κωνσταντίνος Στρούτζος

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ
ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ