



PRALINA

experience

Ένα μαγικό ταξίδι αρχίζει, ένα παιχνίδι γεύσεων και αισθήσεων.
Διαφορετικές υφές, αυθεντικές γεύσεις, χαρούμενα ακούσματα, ιδιαίτερες εικόνες και
μοναδικές μυρωδιές. Ένας κόσμος επιλογών για όσους εκτιμούν την ποιότητα,
αποζητούν την απόλαυση και ανταποδίδουν την αγάπη.
Τα όνειρα υπάρχουν για να πραγματοποιούνται.

Καλώς ήρθατε στα Pralina Experience.

A magical journey begins, exciting the senses and the palate.
Varied textures, authentic flavours, joyful sounds,
beautiful images and unique scents.
A world of choices for those who appreciate quality,
who pursue pleasure and offer love in return.
Dreams exist to come true.

Welcome to Pralina Experience.



ΣΟΥΠΑ | SOUP

Ψαρόσουπα

€10

Βελουτέ ψαριού με λαχανικά, φρέσκο ψάρι ημέρας, γαρίδα και κρουτόν

Fish soup

Fish velouté with vegetables, fresh fish of the day, shrimp and crouton

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Πράσινη

€10

Καρδιές μαρουλιών, πράσινες ελιές, σχοινόπρασο, νιφάδες από τυρί γραβιέρα και ντρέσινγκ από μηλόξυδο και μέλι

Green

Lettuce hearts, green olives, chives, graviera cheese flakes, dressed with apple cider vinegar and honey

Φαγόπυρο

€11

Χωριάτικη σαλάτα με φαγόπυρο, εδώδιμα λουλούδια εποχής και κρέμα φέτας

Buckwheat

Village salad with buckwheat, seasonal edible flowers and feta cream

Μπουράτα

€12

Τυρί μπουράτα, φέτες από κολοκυθάκια, μελιτζάνες και ντομάτες σχάρας, πέστο βασιλικού και ντρέσινγκ από παλαιωμένο βαλσάμικο

Burrata

Burrata cheese, grilled slices of zucchini, aubergines and tomatoes, basil pesto and aged balsamic dressing

Κινόα

€9

Σαλάτα με κινόα και απαλή μελιτζανοσαλάτα

Μαζί με κοτόπουλο σχάρας ή μαζί με μαριναρισμένο σολομό

Quinoa

Quinoa salad and creamy aubergine purée

With grilled chicken or with marinated salmon

Αχλάδι και τυρί chèvre

€14

Ποικιλία από τρυφερά φυλλώδη λαχανικά, ποσέ αχλάδι, ελαφρά παλαιωμένο τυρί chèvre και ντρέσινγκ πορτοκαλιού

Pear and chèvre cheese

Fresh leaf salad with poached pear, warm aged chèvre cheese and orange dressing



ΟΡΕΚΤΙΚΑ & ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ | APPETIZERS & FIRST COURSE DISHES

Χαλλούμι

€9

Μπουκιές χαλλουμιού τυλιγμένες σε φύλλο κρούστας, μαρμελάδα ντομάτας, βασιλικό και σφαίρα από χυμό ροδιού

Halloumi

Halloumi bites wrapped in phyllo pastry, tomato marmalade, basil and pomegranate juice sphere

Ζιτόνι

€10

Ζιτόνι γεμιστό με μοσχαρίσιο ραγού και κρέμα τυριού Παρμεζάνα

Zitoni

Zitoni filled with veal ragout and Parmesan cheese cream

Κανελόνι ψαριού

€12

Ψιλοκομμένο ψητό ψάρι ημέρας, τυλιγμένο σε αβοκάντο, κουλί από φουρνιστή πιπεριά Φλωρίνης και νότες λευκού ταραμά

Fish cannelloni

Chopped roasted fish of the day, wrapped in avocado, oven baked red Florina pepper coulis and a hint of white tarama

Λαυράκι καρπάτσιο

€14

Λαυράκι καρπάτσιο, μαριναρισμένο σε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, λεμόνι, επιλεγμένα φύκια wakame και ελιά κονφί

Sea bass carpaccio

Sea bass carpaccio marinated with extra virgin olive oil, lemon juice, special wakame seaweed and olive confit

Σεβίτσε τσιπούρας

€14

Σεβίτσε τσιπούρας με αβοκάντο, φρέσκο κόλιανδρο και μαυροκούκι

Sea bream ceviche

Sea bream ceviche with avocado, fresh coriander and nigella seeds

Βοδινό καρπάτσιο

€15

Βοδινό καρπάτσιο, τραγανά φυλλώδη λαχανικά, αγκινάρα σχάρας, κάστανα, γλυκιά κολοκύθα, λάδι λευκής τρούφας και τυρί Παρμεζάνα

Beef carpaccio

Beef carpaccio, crunchy leave salad, grilled artichoke, chestnut, sweet pumpkin, white truffle oil and Parmesan cheese



PIZOTO & ZYMAPIKA | RISOTTO & PASTA

Ριζότο μανιταριών Ριζότο με μανιτάρια πορτσίνι και λάδι τρούφας Mushroom risotto Risotto with porchini mushrooms and truffle oil	€17
Ραβιόλι Χειροποίητα ραβιόλι ζυμωμένα με χυμό παντζαριών, γεμιστά με κατσικίσιο τυρί και λάδι τρούφας σε στρώμα από κρέμα τυριού Παρμεζάνα Ravioli Handmade ravioli kneaded with beetroot juice, filled with goat cheese and truffle oil, on a bed of Parmesan cheese cream	€19
Κριθαράκι θαλασσινών Κριθαράκι μαγειρεμένο με χταπόδι, καλαμάρι και γαρίδες Orzo seafood Orzo cooked with octopus, calamari and shrimps	€21
Ταλιατέλες με χταπόδι Ταλιατέλες με χταπόδι, σταφίδες, κουκουνάρι, ντομάτα και τσίλι Tagliatelle with octopus Tagliatelle with octopus, raisins, pine nuts, tomato and chili	€22
Λιγκουίνι με γαρίδες Λιγκουίνι με ραγού γαρίδας, τραγανές γαρίδες και ντοματίνια Linguine with prawns Linguine with prawn ragout, crunchy prawns and cherry tomatoes	€22

Αλλεργίες και δυσανεξίες: αν υποφέρετε από κάποια τροφική δυσανεξία ή αλλεργία, παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε, για να σας προτείνουμε τα κατάλληλα πιάτα για εσάς.
Allergies and intolerances: if you have a food allergy, intolerance or sensitivity, please let us know in order to be able to suggest the best dishes for you.

Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ | Prices include service charge and VAT.



ΨΑΡΙ | FISH

Λαυράκι

€22

Φιλέτο από λαυράκι με κρούστα ψωμιού, σοταρισμένα χόρτα εποχής, ποικιλία λαχανικών και ζωμό ψαριού

Sea bass

Sea bass fillet topped with bread crust, served with sautéed seasoned greens, variety of vegetables and fish broth

Σολομός

€23

Φρέσκο φιλέτο σολομού με νουντλς λαχανικών, συνοδευόμενο με κρέμα από σελινόριζα, σπανάκι και αφρό λεμονιού

Salmon

Fresh salmon fillet with vegetable noodles, served with cream of celeriac, spinach and lemon foam

Τόνος

€25

Τόνος παγιάρ με νιφάδες τυριού Παρμεζάνα, σοταρισμένα μανιτάρια και μικρά φύλλα ρόκας

Tuna

Tuna fillet with Parmesan cheese flakes, sautéed mushrooms and baby rucola



ΚΡΕΑΤΙΚΑ | MEAT

- Κοτόπουλο στήθος corn fed supreme** €17
Κοτόπουλο στήθος corn fed με φρέσκα λαχανικά, πουρέ πατάτας και κουλί από παντζάρι και φράουλα
Corn fed chicken breast supreme
Corn fed chicken breast with fresh vegetables, potato purée, beetroot and strawberry coulis
- Χοιρινό ψαρονέφρι** €18
Χοιρινό ψαρονέφρι με ριζότο τυριού Παρμεζάνα και σάλτσα Κουμανδαρίας
Pork loin
Pork loin with Parmesan cheese risotto and Commandaria sauce
- Κοκοράκι** €18
Κοκοράκι στο φούρνο με ρύζι μπασμάτι, κολοκύθα, μαύρες σταφίδες και κουκουνάρι
Galletto di primo canto
Oven baked cockerel with basmati rice, pumpkin, black raisins and pine nuts
- Μάγουλα Ιβηρικού χοίρου** €24
Σιγοψημένα μάγουλα Ιβηρικού χοίρου με τριλογία από πουρέ μελιτζάνας, καρότου και σελινόριζας
Iberico pork cheeks
Slow cooked Iberico pork cheeks with a trilogy of aubergine, carrot and celeriac purée



THE JOSPER EXPERIENCE

Εξειδικευμένος παραδοσιακός φούρνος που χρησιμοποιεί μόνο ξυλοκάρβουνα |
Specialised traditional oven which works only with charcoal

Ιβηρικό χοιρινό* Μπριζολάκια από καρέ Ιβηρικού χοίρου Iberico pork Iberico french cut chops	€23
Αυστραλιανό black angus 250g* Βοδινό φιλέτο black angus Αυστραλίας Australian black angus Australian black angus beef fillet	€30
Αμερικάνικο Creekstone βοδινό 250g* Βοδινό φιλέτο USDA prime από τη φάρμα Creekstone American Creekstone beef USDA prime beef tenderloin from Creekstone farm	€46
Αυστραλιανό ribeye 300g 500g* Black angus ribeye Αυστραλίας Australian ribeye Australian black angus ribeye	€27 €42
Αμερικάνικο Creekstone ribeye 300g* USDA prime ribeye από τη φάρμα Creekstone American Creekstone ribeye USDA prime ribeye from Creekstone farm	€43
Ιαπωνικό wagyu ribeye 400g* Ιαπωνικό wagyu ribeye ανώτατης ποιότητας Japanese wagyu ribeye Japanese top quality wagyu ribeye	€95

*Η τιμή συμπεριλαμβάνει μία σάλτσα της επιλογής σας | Price includes one sauce of your choice

Σάλτσες Sauces €2.50	Συνοδευτικά Sides €4
Μανιταριών Mushroom	Τσιπς πατάτας με Παρμεζάνα και λάδι τρούφας Potato chips with Parmesan and truffle oil
Πιπεριών Pepper	Τηγανητά στικς πατάτας Fried potato sticks
Μπεαρνέζ Béarnaise	Ψητά λαχανικά Grilled vegetables
Τσιμιτσούρι Chimichurri	Σπανάκι γκοργκοντζόλα Gorgonzola spinach
	Γλυκοπατάτες σχάρας Grilled sweet potatoes

Αλλεργίες και δυσανεξίες: αν υποφέρετε από κάποια τροφική δυσανεξία ή αλλεργία, παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε, για να σας προτείνουμε τα κατάλληλα πιάτα για εσάς.
Allergies and intolerances: if you have a food allergy, intolerance or sensitivity, please let us know in order to be able to suggest the best dishes for you.

Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ | Prices include service charge and VAT.



ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ΣΕ ΠΙΑΤΟ | PLATED DESSERTS

Lemon caramel Τραγανά μπισκότα σαμπλέ, κρέμα λεμονιού με σος καραμέλας, κρέμα αμυγδάλου και ιταλική μαρέγκα Crunchy sablé biscuits, lemon cream with caramel sauce, almond cream and italian meringue	€10
Chocolate soufflé Ζεστό κρεμώδες σουφλέ σοκολάτας από σοκολάτα Valrhona Grand Crus Collections με παγωτό βανίλιας Creamy, hot chocolate soufflé from Valrhona Grand Crus Collections, with vanilla ice-cream	€10
Pear and chocolate temptation Βελούδινη κρέμα φουντουκιού και σοκολάτας Valrhona, σορμπέ αχλαδιού, καραμελωμένα φουντούκια, κρέμα πραλίνας φουντουκιού και λεπτόφυλλο μπισκότο από κακάο Silky Valrhona chocolate and hazelnut crèmeux, pear sorbet, caramelised hazelnuts, praline crèmeux and cocoa opaline	€11
X.O. Tiramisu Μους τυριού μασκαρπόνε με αυθεντικό εσπρέσο, μπισκότα σαβουαγιάρ αρωματισμένα με εσπρέσο, καλυμμένα με πλούσιο αφρό από τυρί μασκαρπόνε, αρωματισμένο με ιταλικό λικέρ Amaretto. Συνοδεύεται από σορμπέ εσπρέσο Authentic espresso mascarpone mousse, savoyard biscuits aromatised with espresso, topped with rich mascarpone foam, flavoured with italian Amaretto liqueur. Served with espresso sorbet	€11
Pistachio dream Απαλό παρφέ από φιστίκι Αιγίνης, με επικάλυψη άσπρης σοκολάτας, συνοδευόμενο από φρέσκα μούρα και σος από σμέουρα Smooth pistachio parfait coated with white chocolate, served with fresh berries and raspberry sauce	€11

Μπορείτε να επιλέξετε και από την κλασική σειρά των Pralina Confectioneries.
You may also choose any dessert of the standard Pralina Confectioneries range.

*Αλλεργίες και δυσανεξίες: αν υποφέρετε από κάποια τροφική δυσανεξία ή αλλεργία, παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε, για να σας προτείνουμε τα κατάλληλα πιάτα για εσάς.
Allergies and intolerances: if you have a food allergy, intolerance or sensitivity, please let us know in order to be able to suggest the best dishes for you.*

Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ | Prices include service charge and VAT.