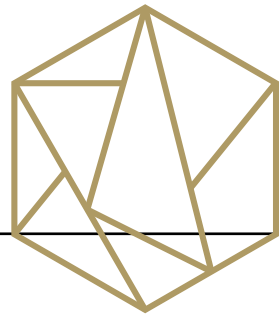




# M E N O Y



## ΣΑΛΑΤΕΣ

### Πράσινη

Καρδιές μαρουλιών, πράσινες ελιές, σχινόπρασο, νιφάδες από τυρί γραβιέρα και ντρέισινγκ από μηλόξυδο και μέλι €10  
Με κοτόπουλο σχάρας €13  
Με τόνο σχάρας €15


### Κοτόπουλο

Κοτόπουλο σχάρας, φυλλώδη λαχανικά, κολοκύθι, πορτοκάλι, ραπανάκι, φύλλα βασιλικού, μπρόκολο, φρούτα εποχής, ντρέισινγκ πορτοκαλιού και μίσο

### Μπουράτα

Ποικιλία από ντοματίνια, αβοκάντο, σπιτικό λάδι βασιλικού και τυρί μπουράτα

### Κινόα

 Σαλάτα με κινόα και απαλή μελιτζανοσαλάτα €9  
Με κοτόπουλο σχάρας €13  
Με μαριναρισμένο σολομό €13

### Πάπια

Φιλετάκια πάπιας, τραγανά λαχανικά, νουντλς, κάσιους, σάλτσα τεριγιάκι

### Βασιλικό καβούρι

Ποικιλία από φρέσκα φύλλα σαλάτας και λεπτοκομμένα λαχανικά, μαζί με βασιλικό καβούρι Αλάσκας και σάλτσα εσπεριδοειδών

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

### Χαλλούμι

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

### Καρπούζι καρπάτσιο

Λεπτές φέτες από καρπούζι εποχής, καλυμμένες με λεπτοκομμένο χαλλούμι και δροσερό σορμπέ μοχίτο

### Καλαμάρι

Τραγανό καλαμάρι, συνοδευόμενο από γλυκιά σάλτσα τσίλι

### Λαυράκι καρπάτσιο

Φιλέτο από φρέσκο λαυράκι, αρωματισμένο με χυμό από λάιμ και πορτοκάλι, τζίντζερ, θαλασσινό ανθό αλατιού και θρυμματισμένες σκελίδες πορτοκαλιού

### Σεβίτσε τσιπούρας

Σεβίτσε τσιπούρας με αβοκάντο, φρέσκο κόλιανδρο και μαυροκούκι

### Βοδινό καρπάτσιο

Λεπτοκομμένο ανωτάτης ποιότητας βοδινό φιλέτο, διανθισμένο με σπόρια μουστάρδας, μαγιονέζα γλυκού κρεμμυδιού, λάδι τρούφας και τουίλ Παρμεζάνας

## SUSHI

-8 τεμάχια-

### Veggie roll

Σπαράγγια, αγγούρι, καρότο, κολοκύθι, ντομάτα, wasabi μαγιονέζα, σόγια yuzu, σουσάμι

### Spicy tuna roll

Τόνος, αγγούρι, φρέσκο κρεμμυδάκι, πικάντικη μαγιονέζα, kimchee μίσο σος, σουσάμι, κανταΐφι

### Salmon dragon roll

Σολομός, αγγούρι, αβοκάντο, αϊολί μίσο, τεριγιάκι, σουσάμι

### Salmon truffle roll

Σολομός tempura, καρότο, ταρτάρ σολομού, λάδι λευκής τρούφας

### Shrimp tempura roll

Γαρίδα tempura, αγγούρι, σόγια yuzu, μαγιονέζα ραντίτσιο

### Barbeque eel roll

Χέλι, αγγούρι, αβοκάντο, τεριγιάκι, wasabi μαγιονέζα, σουσάμι

### Sea bream tiradito

Τσιπούρα tiradito, σόγια yuzu, μουστάρδα με μίσο, κανταΐφι, σχινόπρασο

### Salmon tataki

Ελαφρά σοταρισμένος σολομός, πονζού, σος πικάντικου βολβού με τσίλι, κινόα, βλαστάρια μουστάρδας

## TACOS

-3 τεμάχια-

### Βέγκαν

Κινόα, παντζάρι, ντρέισινγκ από μηλόξυδο

### Χοιρινό

Σιγοψημένο χοιρινό, μελιτζάνα με μίσο

### Γαρίδες

Γαρίδες, γλυκοκαυτερή σάλτσα τσίλι, γουακαμόλε

### Τόνος

Τόνος ταρτάρ, σόγια, γουακαμόλε

## ΠΙΑΤΑ ΗΜΕΡΑΣ

### Όσπρια ημέρας

€10  
(Συμβουλευτείτε το προσωπικό εξυπηρέτησης για τις διαθέσιμες επιλογές)

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ

### Φουσίλι λαχανικών

Ζυμαρικά φουσίλι από φακές με διάφορα λαχανικά σχάρας και λάδι βασιλικού

### Παπαρδέλλες Πορτοφίνο

€14  
Παπαρδέλλες με κρεμώδη σάλτσα Νάπολι, τραγανό προσούτο και αφρό Παρμεζάνας

### Ταλιατέλλες με καλαμάρι

€17  
Ταλιατέλλες με σπιτικό πέστο αμυγδάλου, σοταρισμένο λεπτοκομμένο καλαμάρι, κολοκύθι και σεβίτσε από φινόκιο

### Λιγκουίни με γαρίδες

€22  
Λιγκουίни με ραγού γαρίδας, τραγανές γαρίδες και ντοματίνια

## ΨΑΡΙ

### Τσιπούρα

€19  
Σοταρισμένη τσιπούρα ημέρας, με φιλοκομμένη σαλάτα από μπρόκολο, κουνουπίδι και πράσινο μήλο, συνοδευόμενη από κουλί μάραθου και αφρό ούζου

### Σολομός

€23  
Φιλέτο σολομού σχάρας, συνοδευόμενο από σαλάτα από φακές μπελούγκα και κουλί γιουζού και πορτοκάλι

### Τόνος

€25  
Φιλέτο τόνου, συνδυασμένο με κολοκυθάκια σχάρας, μαριναρισμένες κερασοντομάτες και τραγανά λαχανικά

## ΚΡΕΑΤΙΚΑ

Ψήνονται σε φούρνο Josper

### Μπιφτέκι γαλοπούλας

€15  
Μπιφτέκι γαλοπούλας σε ψωμάκι ολικής αλέσεως με τυρί ρικότα, πέστο αμυγδάλου, βασιλικό και ψητή ντομάτα. Συνοδευόμενο από τραγανές, λεπτοκομμένες πατάτες και πράσινη σαλάτα

### Βοδινό μπιφτέκι

€17  
Μπιφτέκι με βοδινό black Angus, τυρί, ντομάτα και μαγιονέζα κρεμμυδιού. Συνοδευόμενο από τραγανές, λεπτοκομμένες πατάτες και πράσινη σαλάτα

### Κοτόπουλο corn fed

€18  
Ζουμερό στήθος κοτόπουλο, συνοδευόμενο από soba νουντλς, φιλοκομμένα λαχανικά, σος τεριγιάκι και μους από γιαούρτι καρύδας

### Κοκοράκι

€18  
Κοκοράκι στο φούρνο με ρύζι μπασμάτι εμπλουτισμένο με λεπτοκομμένες πιπεριές, κάσιους και φρέσκα βότανα

### Ιβηρικό χοιρινό\*

€23  
Μπριζολάκια από καρέ Ιβηρικού χοίρου

### Αυστραλιανό black Angus\*

€30/250γρ  
Βοδινό φιλέτο black Angus Αυστραλίας

### Αμερικάνικο φιλέτο black Angus\*

€46/250γρ  
Βοδινό φιλέτο USDA prime από τη φάρμα Creekstone

### Αυστραλιανό ribeye\*

€27/300γρ, €42/500γρ  
Black Angus ribeye Αυστραλίας

### Αμερικάνικο ribeye black Angus\*

€43/300γρ  
Ribeye USDA prime από τη φάρμα Creekstone

\*Η τιμή συμπεριλαμβάνει μία σάλτσα της επιλογής σας

### Σάλτσες

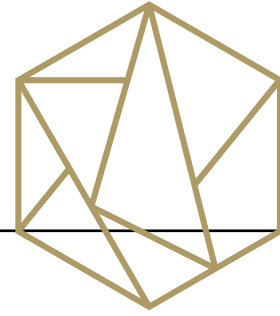
€2.50  
Μανιταριών | Πιπεριών | Μπεαρνέζ | Τσιμιτσούρι

### Συνοδευτικά

€4  
Τσιπς πατάτας με τυρί Παρμεζάνα και λάδι τρούφας  
Τηγανητά στικς πατάτας  
Ψητά λαχανικά  
Γλυκοπατάτες σχάρας  
Σαλάτα λαχανικών και φρούτων



# M E N U



## SALADS

### Green

Lettuce hearts, green olives, chives, graviera cheese flakes dressed with apple cider vinegar and honey €10  
With grilled chicken €13  
With grilled tuna €15


### Chicken €12

Grilled chicken, leaf salad, zucchini, orange, radish, basil leaves, broccoli, seasonal fruits and miso - orange dressing

### Burrata €12

Variety of cherry tomatoes, avocado, homemade basil oil and buratta cheese

### Quinoa

 Quinoa salad and creamy aubergine purée €9  
With grilled chicken €13  
With marinated salmon €13

### Duck €17

Duck fillets, crispy vegetables, noodles, cashews, teriyaki sauce

### King crab €18

Green salad with thinly cut vegetables, served with Alaska king crab and citrus dressing

## APPETIZERS

### Halloumi €9

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

### Watermelon carpaccio €11

Thin layers of seasonal watermelon, covered with thinly cut halloumi cheese, topped with mojito sorbet

### Calamari €12

Crispy calamari, accompanied with sweet chili sauce

### Seabass carpaccio €14

Fresh seabass fillet, scented with lime and orange juice, ginger, sea salt blossom and crushed orange segments

### Sea bream ceviche €14

Sea bream ceviche with avocado, fresh coriander and nigella seeds

### Beef carpaccio €15

Thin slices of superior quality beef filet, topped with mustard seeds, sweet onion mayonnaise, truffle oil and Parmesan tuile

## SUSHI

-8 pieces-

### Veggie roll €11

Asparagus, cucumber, carrot, zucchini, tomato, wasabi mayonnaise, yuzu soy, sesame

### Spicy tuna roll €13

Tuna, cucumber, spring onion, spicy mayonnaise, kimchee miso sauce, sesame, kantaifi

### Salmon dragon roll €13

Salmon, cucumber, avocado, miso aioli, teriyaki, sesame

### Salmon truffle roll €13

Salmon tempura, carrot, salmon tartar, white truffle oil

### Shrimp tempura roll €13

Shrimp tempura, cucumber, yuzu soy, radish mayonnaise

### Barbeque eel roll €14

Eel, cucumber, avocado, teriyaki, wasabi mayonnaise, sesame

### Sea bream tiradito €12

Sea bream tiradito, yuzu soy, miso mustard, kantaifi, chives

### Salmon tataki €13

Seared salmon, ponzu, momiji oroshi, kizami quinoa, mustard cress

## TACOS

-3 pieces-

### Vegan €7

Quinoa, beetroot, apple cider dressing

### Pork €8

Slow-cooked pork, aubergine with miso

### Shrimp €9

Shrimps, sweet chili sauce, guacamole

### Tuna €10

Tuna tartar, soy, guacamole

## DISHES OF THE DAY

### Legumes of the day €10

(Please consult our service team for the available options)

## PASTA

### Vegetable fusilli €14

Fusilli lentil pasta with a variety of grilled vegetables and basil oil

### Pappardelle Portofino €14

Pappardelle with creamy Napoli sauce, crispy prosciutto and Parmesan cheese mousse

### Calamari tagliatelle €17

Tagliatelle with homemade almond pesto and thin slices of sautéed calamari, zucchini and fennel ceviche

### Prawn linguine €22

Linguine with prawn ragout, crunchy prawns and cherry tomatoes

## FISH

### Sea bream €19

Sautéed sea bream of the day with finely cut broccoli, cauliflower and green apple salad, accompanied with fennel mousse and ouzo foam

### Salmon €23

Grilled salmon fillet, accompanied with beluga lentil salad and yuzu - orange coulis

### Tuna €25

Tuna fillet, matched with grilled zucchini, marinated cherry tomatoes and crunchy greens

## MEAT

Cooked in the Josper oven

### Turkey burger €15

Turkey burger in a wholegrain bun with ricotta cheese, almond pesto, basil and grilled tomato. Served with crispy, thinly cut potatoes and green salad

### Beef burger €17

Black angus beef burger with cheese, tomato and onion mayonnaise. Served with crispy, thinly cut potatoes and green salad

### Corn fed chicken €18

Juicy chicken breast, accompanied with soba noodles, thinly cut vegetables, teriyaki sauce and coconut yogurt mousse

### Galletto di primo canto €18

Oven baked cockerel with basmati rice blended with thinly cut peppers, cashews and fresh herbs

### Iberico pork\* €23

Iberico french cut chops

### Australian black angus\*

Australian black angus beef fillet €30/250gr

### American beef black angus \*

USDA prime beef tenderloin from Creekstone farm €46/250gr

### Australian ribeye\*

Australian black angus ribeye €27/300gr €42/500gr

### American ribeye\*

USDA prime ribeye from Creekstone farm €43/300gr

\*Price includes one sauce of your choice

### Sauces €2.50

Mushroom  
Pepper  
Béarnaise  
Chimichurri

### Sides €4

Potato crisps with Parmesan cheese and truffle oil  
Fried potato sticks  
Grilled vegetables  
Grilled sweet potatoes  
Vegetable and fruit salad