

ΣΑΛΑΤΕΣ

Πράσινη

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


Κοτόπουλο €12

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

Μπουράτα €12

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 €17

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

Βασιλικό καβούρι €18

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

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Χαλλούμι €9

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

Καρπούζι καρπάτσιο €11

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

Καλαμάρι €12

Τραγανό καλαμάρι συνοδευόμενο από γλυκιά σάλτσα τσίλι

Λαυράκι καρπάτσιο €14

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

Σεβίτσε τσιπούρας €14

Σεβίτσε τσιπούρας με αβοκάντο, φρέσκο κόλιανδρο και μαυροκούκι

Βοδινό καρπάτσιο €15

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

SUSHI

-8 τεμάχια-

Veggie roll €11

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

Spicy tuna roll €13

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

Salmon dragon roll €13

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

Salmon truffle roll €13

Σολομός tempura, καρότο, ταρτάρ σολομού, λάδι λευκής τρούφας

Shrimp tempura roll €13

Γαρίδα tempura, αγγούρι, σόγια yuzu, μαγιονέζα ραντίτσιο

Barbeque eel roll €14

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

Sea bream tiradito €12

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

Salmon tataki €13

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

TACOS

-3 τεμάχια-

 Βέγκαν €7

Κινόα, παντζάρι, ντρέισινγκ από μηλόξυδο

Χοιρινό €8

Σιγοψημένο χοιρινό, μελιτζάνα με μίσο

Γαρίδες €9

Γαρίδες, γλυκοκαυτερή σάλτσα τσίλι, γουακαμόλε

Τόνος €10

Τόνος ταρτάρ, σόγια, γουακαμόλε

ΠΙΑΤΑ ΗΜΕΡΑΣ

Όσπρια ημέρας €10

(Συμβουλευτείτε το προσωπικό εξυπηρέτησης για τις διαθέσιμες επιλογές)

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

 Φουσίλι λαχανικών €14

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

Λιγκουίμι με γαρίδες €22

Λιγκουίμι 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 Jospir

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

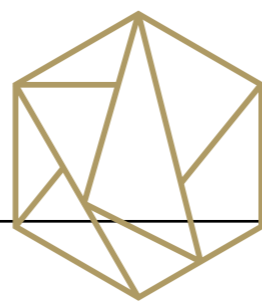
Σάλτσες €2.50

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 burrata 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 fillet 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