



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.



ΣΟΥΠΕΣ / SOUPS

Σούπα καλαμποκιού με βασιλικό καβούρι	€10
Βελουτέ καλαμποκιού με βασιλικό καβούρι Αλάσκας και σφαίρα κατσικίσιου τυριού	
Corn soup with king crab	
Corn veloute with Alaskan king crab and goat cheese sphere	

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Πράσινη σαλάτα	
Φρέσκα φύλλα σαλάτας	€9
Με εσπεριδοειδή	€10
Με μαριναρισμένο σολομό και εσπεριδοειδή	€13
Green salad	
Fresh leaf salad	€9
With citrus	€10
With marinated salmon and citrus	€13
Σαλάτα μπουράτα	€13
Ποικιλία από ντοματίνια, αβοκάντο, σπιτικό λάδι βασιλικού και τυρί μπουράτα	
Buratta salad	
Variety of cherry tomatoes, avocado, homemade basil oil and buratta cheese	
Σαλάτα με σπανάκι	€13
Σπανάκι, κατσικίσιο τυρί, φύλλο κρούστας και γλυκό ντρέσινγκ άνηθου	
Spinach salad	
Spinach, goat cheese, phyllo pastry and sweet dill dressing	
Σαλάτα με κινόα και σολομό ή τόνο	€13
Σαλάτα με κινόα, σοταρισμένο τόνο και απαλή μελιτζανοσαλάτα (εναλλακτική επιλογή μαριναρισμένου σολομού αντί τόνου)	
Quinoa salad with salmon or tuna	
Quinoa salad with sautéed tuna and aubergine puree (alternative choice of marinated salmon instead of tuna)	
Σαλάτα με αχλάδι και τυρί Chevre	€14
Ποικιλία από τρυφερά φυλλώδη λαχανικά, ποσέ αχλάδι, ελαφρά παλαιωμένο τυρί Chevre και ντρέσινγκ πορτοκαλιού	
Pear and Chevre cheese salad	
Variety of fresh leaves salad with poached pear, warm aged Chevre cheese and orange vinaigrette	
Ασιατική σαλάτα με πάπια	€16
Τραγανά λαχανικά με νουντλς, κάσιους, φιλετάκια πάπιας και τεριγιάκι	
Asian duck salad	
Crispy vegetables with noodles, cashew nuts, duck fillets and teriyaki sauce	

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.



ΟΡΕΚΤΙΚΑ & ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ / APPETIZERS & FIRST COURSE DISHES

Χαλλούμι σε κρούστα Χαλλούμι τυλιγμένο σε φύλλο κρούστας, πλαισιωμένο από μαρμελάδα ντομάτας, πέρλες από ρόδι και αφρό χαλλουμιού αρωματισμένο από δυόσμο Halloumi Halloumi wrapped in phyllo served with tomato jam, pomegranate pearls and halloumi mousse, scented with mint	€9
Λαζάνια Φρέσκα λαζάνια, σιγοψημένα μάγουλα Ιβηρικού χοίρου και κρέμα Παρμεζάνας Lasagna Fresh lasagna with slow cooked Iberico cheeks and Parmesan cream	€12
Ορτύκι Σιγοψημένο ορτύκι, αυγό ορτυκιού, σε στρώμα από ζυμαρικά φρέγκολα, αρωματισμένα με σος από πορτοκάλι και θυμάρι Quail Slow cooked quail, with quail egg, on a bed of fregola pasta, scented with orange and thyme sauce	€13
Λαυράκι καρπάτσιο 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	€14
Σεβίτσε τσιπούρας Σεβίτσε τσιπούρας με αβοκάντο, φρέσκο κόλιανδρο και μαυροκούκι Sea bream ceviche Sea bream ceviche with avocado, fresh coriander and nigella seeds	€14
Βοδινό καρπάτσιο Βοδινό καρπάτσιο με αϊόλι μανιταριών, σιναπόσπορο, λάδι λευκής τρούφας και τραγανή Παρμεζάνα Beef carpaccio Beef carpaccio with mushrooms aioli, mustard seeds, white truffle oil and crispy Parmesan cheese	€15
Χταπόδι Χταπόδι σχάρας με φάβα, καραμελωμένα κρεμμύδια και λαδολέμονο Octopus Grilled octopus with fava, caramelized onions with oil and lemon sauce	€16

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.



ΖΥΜΑΡΙΚΑ & PIZOTO / PASTA & RISOTTO

Παπαρδέλλες Πορτοφίνο Παπαρδέλλες με κρεμώδη σάλτσα Νάπολι, τραγανό προσούτο και αφρό Παρμεζάνας Pappardelle Portofino Pappardelle with creamy Napoli sauce, crispy prosciutto and Parmesan cheese mousse	€14
Ριγκατόνι Γενοβέζε με καλαμάρι Ριγκατόνι με πέστο φρέσκου βασιλικού, τραγανό καλαμάρι, καβουρδισμένα πινόλια και φρέσκα ντοματίνια Rigatoni Genovese with squid Rigatoni with fresh basil pesto, crispy squid, toasted pine nuts and fresh cherry tomatoes	€16
Ριζότο μανιταριών Ριζότο με μανιτάρια πορτσίνι και λάδι τρούφας Mushroom risotto Risotto with porchini mushrooms and truffle oil	€17
Ριζότο με γαρίδες Ριζότο με γαρίδες, αρωματισμένο με φρέσκα βότανα Prawn risotto Risotto with prawns, scented with fresh herbs	€19
Ραβιόλι τρούφας Ραβιόλι, γεμιστά με ποικιλία τυριών και μαύρη τρούφα, κρέμα Παρμεζάνας και μανιτάρια Enoki Truffle ravioli Ravioli filled with a variety of cheeses and black truffle, Parmesan cream and Enoki mushrooms	€20
Λιγκουίνι με γαρίδες Μαύρο λιγκουίνι με ραγού γαρίδας, τραγανές γαρίδες και ντοματίνια Prawn linguine Black linguine with prawn ragout, 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

Τσιπούρα

€19

Τσιπούρα στη σχάρα με γεμιστό ανθό κολοκυθιού, κρέμα κολοκυθιών και σάλτσα Κακαβιάς

Sea bream

Grilled sea bream with stuffed zucchini blossom, zucchini cream and bouillabaisse sauce

Λαυράκι

€22

Φιλέτο από λαυράκι σχάρας με πουρέ και τσιπς από τομπιναμπόρ και baby λαχανικά

Sea bass

Grilled sea bass fillet served with topinambur puree and chips, accompanied with baby vegetables

Σολομός

€23

Φρέσκο φιλέτο σολομού με τραγανά λεπτοκομμένα λαχανικά, κρέμα από σελινόριζα, σπανάκι και αβοκάντο, μαζί με αφρό λεμονιού

Salmon

Fresh salmon fillet with crispy, finely chopped vegetables, with a cream of celeriac, spinach and avocado, topped with lemon foam

Τόνος

€25

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

Tuna

Tuna fillet with Parmesan flakes, sautéed mushrooms and baby rucola



ΚΡΕΑΤΙΚΑ / MEAT

Κοτόπουλο στήθος corn fed supreme 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 puree, beetroot and strawberry coulis	€17
Χοιρινό ψαρονέφρι Χοιρινό ψαρονέφρι με ριζότο Παρμεζάνας και σάλτσα Κουμανδαρίας Pork loin Pork loin with Parmesan risotto and Commandaria sauce	€18
Wagyu μπέργκερ Σπιτικό μπιφτέκι από 100% Wagyu, βοδινό κρέας, πάνω σε μονό ψωμάκι brioche, συνοδευόμενο με λεπτοκομμένες, τραγανές πατάτες και φρέσκια σαλάτα Wagyu burger Homemade 100% Wagyu burger served on a single brioche bun with crispy thin potatoes and fresh salad	€19
Διπλό Ιβηρικό Χοιρινό Συνδυασμός από φιλέτο και μάγουλα Ιβηρικού χοίρου, πουρές γλυκοπατάτας και καρότου και τσιπς μανιταριών Duo Iberico pork Combination of Iberico pork fillet and cheeks, sweet potato and carrot puree and mushroom chips	€22
Ribeye* Αυστραλέζικο ribeye με τραγανές λεπτοκομμένες πατάτες και δροσερή σαλάτα με μαριναρισμένες μπαλίτσες μοτσαρέλας Ribeye Australian ribeye with crispy, thinly cut fried potatoes and fresh salad with marinated mozzarella balls	€28
Ιρλανδέζικο βοδινό φιλέτο Black Angus* Black Angus φιλέτο Ιρλανδίας, με κρέμα σπανακιού, ψητές καρέ πατάτες και baby λαχανικά Black Angus Irish fillet Black Angus Irish fillet with spinach cream, roasted potato cubes and baby vegetables	€30
Καρέ αρνιού Καρέ αρνιού γαλλικής κοπής, με αρωματική κρούστα βοτάνων, κρέμα πατάτας και βασιλικού, τραγανά λαχανικά και σάλτσα κόκκινων μούρων Lamb cutlets Lamb French cutlets with aromatic herbs crust, potato and basil cream, crispy vegetables and red berries sauce	€32
Σκωτσέζικο T-bone ελευθέρας βοσκής* Βοδινό T-bone (700γρ) με ψητές baby πατάτες και λαχανικά Grass-Fed Scottish T-bone Beef T-bone (700g) with roasted baby potatoes and vegetables	€40

*Συνοδευτικές σάλτσες: Πιπεριών, Μανιταριών, Μπερνέζ, Κόλιανδρου (επιλογή μιας σάλτσας)

*Accompanying sauces: Pepper sauce, Mushroom sauce, Béarnaise, Coriander sauce (choice of one sauce)

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

- Exotic vacherin** €9
Πανδαισία από φρέσκα και ψημένα εξωτικά φρούτα περιχυλισμένα από μους καρύδας, σορμπέ καρύδας και τραγανή μαρέγκα
Meli- Melo of fresh and cooked exotic fruits topped by coconut mousse, coconut sorbet and crunchy meringue
- Pavlova** €9
Πάβλοβα με βατόμουρα και παγωτό βανίλια, σος γιαουρτιού και φρέσκα φρούτα δάσους
Pavlova with raspberries and vanilla ice cream, yogurt sauce and fresh forest fruits
- Vanilla parfait** €10
Παρφέ βανίλια με επικάλυψη από μαύρη και γάλακτος σοκολάτα, συνοδευόμενο με καραμελωμένα αμύγδαλα, φλίδες πορτοκαλιού και σος από καραμέλα και βανίλια
Vanilla parfait covered with dark and milk chocolate, with caramelised almonds, orange segments and caramel vanilla sauce
- Coconut soufflé** €10
Σουφλέ καρύδας με Μαλιμπού, μαρμελάδα ανανά και σορμπέ πίνα κολάντα, συνοδευόμενο με σος καρύδας
Coconut soufflé with Malibu, pineapple marmalade and pina colada sorbet, served with a coconut sauce
- Pear and chocolate temptation** €11
Βελούδινη κρέμα φουντουκιού και σοκολάτας Valrhona, με σορμπέ αχλαδιού, μαζί με καραμελωμένα φουντούκια, κρέμα πραλίνας φουντουκιού και λεπτόφυλλο μπισκότο σοκολάτας
Silky Valrhona chocolate and hazelnut cream, with refreshing pear sorbet, combined with caramelized hazelnuts, praline cream and chocolate tuile
- Pistachio dream** €11
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

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.