

ΣΑΛΑΤΕΣ – SALADS

Belluga lentils

on tomato gaspacho, grated Feta cheese, olive fillets, crushed Cretan barley rusk and olive oil flavored with white balsamic vinegar, celery leaves and grated carrot (V) (G) (L)

Φακές μπελούγκα

σε γκασπάτσο ντομάτας, τριμμένη φέτα, φιλέτο ελιάς, σπασμένο ντάκο και αρωματικό ελαιόλαδο με λευκό balsamico, φύλλα σέλερου και τριμμένο καρότο. 20.00 €

Paillard Calamari

with ‘Chios Mastiha’, black cherry tomatoes, squid ink bread croutons, semi sun-dried cherry tomatoes, homemade sweet chilly, thai basil and lemon foam (G)

Παγιάρ καλαμάρι

με Μαστίχα Χίου, μαύρα τοματίνια, κρουτόν ψωμιού από μελάνι σουπιάς, ημίλιαστα ντοματίνια, χειροποίητο sweet chilly thai basil και αφρό λεμονιού 25.00 €

Selection of different colours beetroots,

carbon alioli, beetroot gel, turnip chips, pastel and mint sronge (V) (G)

Ψητά πολύχρωμα παντζάρια,

αγιολί άνθρακα, gel παντζαριού, chips ρέβας, παστέλι και sronge δυόσμου 22.00 €

ΟΡΕΚΤΙΚΑ – APPETIZERS

Lobster ‘Dolmas’

with savoy cabbage in rice pastry roll with baby leeks glazed in bisque aromatised with star anise

Ντολμαδάκι Αστακού

με λάχανο savoy, σε ρυζόφυλλο με πράσο baby γλασέ σε μπίσκ με αστεροειδή γλυκάνισο 32.00 €

Caramelised octopus

on focaccia bruschetta with “Florinis” red pepper pate, cherry tomatoes confit and basil flavored oil (G)

Καραμελωμένο χταπόδι

σε μπρουσκέτα focaccia με πατέ πιπεριάς Φλωρίνης, ντοματίνια κονφί και λάδι βασιλικού 30.00 €

Seabass ceviche

with yuzu, lime, chili, coriander, and orange fillets

Σεβίτσε λαυράκι

με γιούζου, λάιμ, τσίλι, κόλιανδρο και φιλέτα πορτοκαλιού. 30.00 €

Tuna gratin

with sesame oil on beetroot carpaccio and glazed soy sauce with ginger and pineapple

Τόνος γρατινέ

με σισαμέλαιο σε καρμπάτσιο παντζαριού και μελομένη σόγια με ανανά και τζίντζερ 28.00 €

Scallops sauteed

in clarified butter stuffed with truffle flakes on caramelised endive (L)

Χτένια σωτέ

σε βούτυρο κλαριφέ γεμιστά με flakes τρούφας σε αντίβ καραμελιζέ 28.00 €

Cuttlefish cacio e pepe

with pecorino, butter and sichuan pepper (L)

Σουπιά cacio e pepe

με βούτυρο, πεκορίνο και πιπέρι σετσουάν 28.00 €

ΖΥΜΑΡΙΚΑ, PASTA – PIZOTO, RISOTTO

Lobster ravioli

with mozzarella, bisque sauce, carrot foam and salmon eggs (G) (L)

Ραβιόλι αστακού

με μοτσαρέλα, σάλτσα μπίσκ, αφρό καρότου και αυγά σολομού 35.00 €

Paccheri with scorpionfish

basil, cherry tomatoes, lemon zest, and black garlic (G)

Ραβιόλι με σκορπινα

βασιλικό, ντοματίνια, ζύσμα λεμονιού και μαύρο σκόρδο 28.00 €

Spaghetti with sea urchin

black garlic, pepperoncino, and crispy bread crumb with herbs (G)

Σπαγγέτι με αχινού

με μαύρο σκόρδο, pepperoncino, και τραγανή ψίχα ψωμιού με αρωματικά 40.00 €

Papardele with beef cheeks ragout,

porchini cream and parmesan touille (G) (L)

Παπαρδέλες με μάγουλα μοσχαρίσια ραγού,

κρέμα πορτσίνι και τουιλ παρμεζάνας 28.00 €

Cuttlefish Risotto

with squid ink, calamari ragout, ‘xigalo’ cream, fennel and lime zest (L)

Ριζότο σουπιάς

με μελάνι, ραγού καλαμαριού, κρέμα ξύγαλο, μάραθο και ζύσμα λεμόνι 33.00 €

Lobster pasta

with bisque, fresh tomato sauce and star anise (G) (L)

Αστακομακαρονάδα

με bisque, φρέσκια σάλτσα τομάτας και αστεροειδή γλυκάνισο 150.00 € per kg

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ – MAIN COURSES

Lamb chunks braised

with ginger, celery, celeriac root puree and glazed baby carrots (L)

Ντακάκια Αρνιού μπρεζέ

με τζίντζερ, σέλερου, πουρέ σελινόριζας και καρότο baby γλασέ 34.00 €

Beef Tagliata Black Angus

butter baby potatoes with parmesan, fried onion and pink pepper flakes (G) (L)

Ταλιάτα μόσχου Black Angus

πατάτες baby βουτύρου, με παρμεζάνα, σάλτσα από φρέσκο κρεμμύδι και νιφάδες ροζ πιπεριού 46.00 €

Chicken breast roulade,

marinated with nduja, lime, and cous cous with smoked cheese from Metsovo, black beans and peas (G) (L)

Φιλέτο κοτόπουλο roulade

μαριναρισμένο με nduja, lime, και κouskouσάκι με καπνιστό τυρί Μετσόβου, μαύρο φασόλι και αρακά 32.00 €

White grouper

fillet with chards fricasse, fennel, spring onion, leek and lemon foam

Σαφριίδα Φιλέτο

με σέσκουλα φρικασέ, μάραθο, φρέσκο κρεμμυδάκι, πράσο και αφρό λεμόνι 46.00 €

Croaker

with tomato cream, echalot confit, burnt leek, potatoes confit and fried ‘Kritamo’

Μυλοκόπι

με κρέμα τομάτας, εσαλότ κονφί, καμμένο πράσο, πατάτα κονφί και τηγανητό κρίταμο 35.00 €

Tuna Ras el Hanut

Acacia honey, cous cous with cauliflower sautee and almonds (G)

Τόνος Ras el Hanut

μέλι ακακίας, κous kous με κουνουπίδι σωτέ και αμύδαλα 32.00 €

Sea bass fillet

with salty olives filets, caper berry, hazelnut powder, pepperoncino, and fresh tomato sauce with basil

Λαβράκι φιλέτο

με αλμυρα φιλέ ελιάς, καπαρόμηλο, πούδρα από φουντούκ, pepperoncino και φρέσκια σάλτσα τομάτας με βασιλικό 35.00 €

Catch of the day

Φρέσκο Ψάρι

σχάρας ή σε κρούστα αλατιού 120.00 € per kg

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ – DESSERTS

Cheesecake

on vanilla almond crumble, cheese cream with ‘Anthotiros cheese’ and bergamot sauce (V) (G) (L)

Cheesecake

σε crumble βανίλιας με αμύδαλο, κρέμα τυριού με Ανθότυρο και σάλτσα περγαμόντο 16.00 €

Chocolat Fondant

on crispy pistachio biscuit, strawberries and vanilla sauce (V) (G) (L)

Φοντάν σοκολάτας

σε τραγανό μπισκότο από φυστίκι Αιγίνης, φράουλα και σάλτσα βανίλιας 16.00 €

Crème Brulee

with fresh thyme, Raspberry and vanilla stick (V) (L)

Crème Brulee

με φρέσκο θυμάρι, βατόμουρο και stick βανίλιας 16.00 €

Orange soufflé

with cinnamon- white chocolate ice cream (V) (G) (L)

Σουφλέ πορτοκάλι

με παγωτό κανέλας με λευκής σοκολάτας 16.00 €

Seasonal Fresh Fruits

Φρέσκα φρούτα εποχής

16.00 €

Variety of ice creams flavors (V) (L)

Madagascar Vanilla | Chocolat Pistachio | Caramel – Hazalnut

Ποικιλία από Παγωτά

Βανίλια Μαγαδασκάρης | Σοκολάτα | Φυστίκι Αιγίνης | Καραμέλα – Φουντούκι 15.00 €

Vegetarian

Vegan

Contains Gluten

Contains Lactose

Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και αρίστης ποιότητας ηλιέλαιο για τηγανητά εδέσματα

All foods are prepared with extra virgin olive oil and the finest quality sun flower oil for any fried

*Στις ανωτέρω παρασκευές χρησιμοποιούνται και φρέσκοκατεψυγμένες ύλες

*All the above dishes also contain freshly frozen ingredients

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις Services and taxes are included

Το ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών, του ωραρίου & των ημερών λειτουργίας του εστιατορίου χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση

The hotel reserves the right to alter prices, operating hours & days of the restaurant without prior notice

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε

In case of any food allergy, kindly inform us

Η επιχείρηση είναι υποχρεωμένη να διαθέτει έντυπα δελτία σε ένα ειδικό χώρο κοντά στην έξοδο για την καταγραφή τυχόν παραπόνων

The establishment is obliged to have a printed form available in a special location near the exit for the registration of any complaints

Αγορανομικός υπεύθυνος: Γεώργιος Γιανακούρας

Market inspector officer: George Gianakouras

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΑ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ – ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT – INVOICE)