



ALLERGENS

BREAKFAST

FROM THE BAKERY

*Croissant

(GLUTEN, MILK, EGG) (ΓΛΟΥΤΕΝΗ, ΓΑΛΑ, ΑΥΓΟ)

Κρουασάν βουτύρου

Almond and Raspberry Croissant

(GLUTEN, MILK, EGG) (ΓΛΟΥΤΕΝΗ, ΓΑΛΑ, ΑΥΓΟ)

Κρουασάν βουτύρου με κρέμα πατισερί και βατόμουρο

*Vegan croissant (allow 15' preparation)

(GLUTEN) (ΓΛΟΥΤΕΝΗ)

Κρουασάν vegan

Nutella-Stuffed Croissant

(GLUTEN, MILK, EGG, TREE NUTS)

Κρουασάν γεμιστό με Νουτέλα

Home-made American Pancake

(GLUTEN, MILK, EGG) (ΓΛΟΥΤΕΝΗ, ΓΑΛΑ, ΑΥΓΟ)

Χειροποίητα pancakes, τραγανό μπέικον, σιρόπι σφένδαμου
Bacon, maple syrup

Nutella Pancake

(GLUTEN, MILK, EGG, TREE NUTS) (ΓΛΟΥΤΕΝΗ, ΓΑΛΑ, ΑΥΓΟ, ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ)

Χειροποίητα pancakes,
πραλίνα φουντουκιού

Home-made Honey & Berries Pancake

(GLUTEN, MILK, EGG, TREE NUTS) (ΓΛΟΥΤΕΝΗ, ΓΑΛΑ, ΑΥΓΟ, ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ)

Χειροποίητα pancakes, μασκαρπόνε, μέλι,
φρέσκα μούρα, καρύδια pecan, κακάο
Pecan nuts, mascarpone, raw cocoa powder

*Belgian Waffle

(GLUTEN, MILK, EGG, TREE NUTS) (ΓΛΟΥΤΕΝΗ, ΓΑΛΑ, ΑΥΓΟ, ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ)

Βάφλα Λιέγης με ναμελάκα καραμέλας,
μπανάνα και φουντούκια
Caramel namelaka, banana and hazelnuts

*French Toast

(GLUTEN, MILK, EGG) (ΓΛΟΥΤΕΝΗ, ΓΑΛΑ, ΑΥΓΟ)

Αυγόφετα με κρουασάν βουτύρου,
προσούτο, παρμεζάνα, ρόκα
Croissant, Parma Ham, parmesan, rocket

LES OEUFS

Two Eggs Your Style

(GLUTEN, MILK, EGG) (ΓΛΟΥΤΕΝΗ, ΓΑΛΑ, ΑΥΓΟ)

Τηγανητά, ομελέτα, ποσέ ή χτυπητά με φρυγανισμένο προζυμένιο ψωμί και ανάμεικτη σαλάτα

Fried, Omellete, poached or scrambled with toasted sourdough bread and mixed salad

προσθέστε / add

+ αυγό / egg

+ μπέικον / smoked bacon

+ μανιτάρια σοτέ / sauteed mushrooms

+ καπνιστό σολομό / smoked salmon **(FISH) (ΨΑΡΙ)**

+ τοματίνια / cherry tomatoes

+ αβοκάντο / avocado

+ ψητή γαλοπούλα / roasted turkey

+ προσούτο Πάρμας / Parma ham

+ έμενταλ / emmental **(MILK) (ΓΑΛΑ)**

+ κατσικίσιο τυρί / goat cheese **(MILK) (ΓΑΛΑ)**

American Breakfast Frittata

(EGG, MILK) (ΑΥΓΟ, ΓΑΛΑ)

Ανοιχτή ομελέτα, μπέικον, μανιτάρια, κρεμμύδι, τοματίνια, ρόκα, παρμεζάνα

Bacon, mushrooms, onion, cherry tomatoes, rocket, parmesan

Goat Cheese Frittata

(EGG, MILK) (ΑΥΓΟ, ΓΑΛΑ)

Ανοιχτή ομελέτα, γαλοπούλα, κατσικίσιο τυρί, σαλάτα σπανάκι, σχοινόπρασο

Turkey, chevre cheese, spinach salad, chives

*Scrambled Eggs Patty

(GLUTEN, EGG, MILK, FISH) (ΓΛΟΥΤΕΝΗ, ΑΥΓΟ, ΓΑΛΑ, ΨΑΡΙ)

Χτυπητά αυγά με καπνιστό σολομό

σε φρυγανισμένο ψωμάκι μπριόζ

Smoked salmon in toasted brioche bread

Avocado on Toast

(GLUTEN, EGG) (ΓΛΟΥΤΕΝΗ, ΑΥΓΟ)

Φρυγανισμένο προζυμένιο ψωμί, αβοκάντο, ρόκα, αυγά ποσέ

Toasted sourdough bread, smashed avocado, rocket, poached eggs

Eggs Benedict

(GLUTEN, EGG, MILK) (ΓΛΟΥΤΕΝΗ, ΑΥΓΟ, ΓΑΛΑ)

Αγγλικό μάφιν, μπέικον, Ολλανδέζ

Toasted English muffin, bacon, Hollandaise sauce

*Eggs Royale

(EGG, MILK, GLUTEN) (ΑΥΓΟ, ΓΑΛΑ, ΓΛΟΥΤΕΝΗ)

Ψωμάκι μπριόζ, καπνιστό σολομό, Ολλανδέζ

Toasted brioche bread, smoked salmon, Hollandaise sauce

HEALTHY LIFESTYLE

BEVERAGES

Matcha Cappuccino **(MILK) (ΓΑΛΛΑ)**

Τσάι matcha, γάλα

Iced Matcha Latte **(MILK) (ΓΑΛΛΑ)**

Τσάι matcha, γάλα, σιρόπι αγαύης, βανίλια
Agave nectar/vanilla, agave

Detox Charcoal Latte **(MILK) (ΓΑΛΛΑ)**

Διπλό ristretto, βιολογικός άνθρακας, γάλα
Double ristretto, bio charcoal, milk

Blue Spirulina Latte **(MILK) (ΓΑΛΛΑ)**

Μπλέ σπιρουλίνα, γάλα
Blue spirulina, milk

BOWLS

*Açai Bowl

(MILK, TREE NUTS, PEANUTS, SESAME) (ΓΑΛΛΑ, ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ, ΦΥΣΤΙΚΙΑ, ΣΟΥΣΑΜΙ)

Χειροποίητη γκρανόλα, φουντούκια, μπανάνα, cranberries,
φυστικοβούτυρο
Homemade granola, hazelnuts, banana, cranberries, peanut butter,

*Pitaya Bowl

(MILK, TREE NUTS, PEANUTS, SESAME) (ΓΑΛΛΑ, ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ, ΦΥΣΤΙΚΙΑ, ΣΟΥΣΑΜΙ)

Χειροποίητη γκρανόλα, αμυγδαλοβούτυρο, αποξηραμένα mulberries,
φλέικς αμυγδάλου
Homemade granola, almond butter, dried apricot, almond flakes

Spirulina Bowl

(MILK, TREE NUTS, PEANUTS, SESAME) (ΓΑΛΛΑ, ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ, ΦΥΣΤΙΚΙΑ, ΣΟΥΣΑΜΙ)

Χειροποίητη γκρανόλα, καρύδα φλέικς, φρέσκα μούρα
Homemade granola, coconut flakes, fresh berries

FRESH JUICES

Green Princess **(CELERY) (ΣΕΛΙΝΟ)**

Σπανάκι, αγγούρι, λαχανίδα, πράσινο μήλο, σέλερι, λεμόνι
Baby spinach, cucumber, kale, green apple, celery, lemon

Digestion

Μήλο, αχλάδι, ακτινίδιο, τζίντζερ
Apple, pear, kiwi, ginger

Activation

Γκρέιπφρουτ, σαγκουίνι, μανταρίνι
Grapefruit, blood orange, mandarin

Beet cleanse

Παντζάρι, πράσινο μήλο, καρότο, πορτοκάλι, τζίντζερ
Beetroot, green apple, carrots, orange, ginger

SMOOTHIES

*Açai Smoothie

Γάλα αμυγδάλου, μπανάνα, ανάμεικτα μούρα
Almond milk, açai, banana, mixed berries

Blue Magic **(TREE NUTS) (ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ)**

Γάλα καρύδας, μπανάνα, μπλε σπιρουλίνα, μύρτιλα
Coconut milk, banana, blue spirulina, blueberries

BREAKFAST

*Toasted Seed Loaf and Smoked Salmon

(FISH, SESAME, MILK) (ΨΑΡΙ, ΣΟΥΣΑΜΙ, ΓΑΛΛΑ)

Φρυγανισμένο ψωμί με σπόρους χωρίς γλουτένη,
αβοκάντο, καπνιστός σολομός, τυρί cottage, ρόδι
Gluten free bread, avocado, smoked salmon,
cottage cheese, pomegranate

Scrambled Egg White

(EGG, MILK) (ΑΥΓΟ, ΓΑΛΛΑ)

Χτυπητά ασπράδια αυγού, λαχανίδα, κόκκινη πιπεριά
Kale, red pepper

Yoghurt and Granola Pot

(MILK, SESAME, TREE NUTS) (ΓΑΛΛΑ, ΣΟΥΣΑΜΙ, ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ)

Χειροποίητη γκρανόλα, γιαούρτι, φρέσκα φρούτα, μέλι
Homemade granola, fresh fruits, honey

Vegan Yoghurt and Granola Pot

(SESAME, TREE NUTS) (ΣΟΥΣΑΜΙ, ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ)

Χειροποίητη γκρανόλα, γιαούρτι αμυγδάλου,
φρέσκα φρούτα, σιρόπι σφένδαμου
Handmade granola, almond yoghurt,
fresh fruits, maple syrup

Overnight Porridge

Νιφάδες βρώμης, chia, γάλα καρύδας,
ρόδι, μύρτιλλα, σιρόπι σφένδαμου
Oats, Chia seeds, coconut milk,
pomegranate, blueberries, maple syrup

SANDWICHES

Piadina con Prosciutto Cotto Arrosto

(GLUTEN, MILK, EGG) (ΓΛΟΥΤΕΝΗ, ΑΥΓΟ, ΓΑΛΛΑ)

Ψητό ζαμπόν σε Piadina, τυρί toma Piemontese, σαλάτα, τομάτα,
μαγιονέζα
Toma Piemontese cheese, salad, tomato, mayonnaise

Prosciutto di Parma

(GLUTEN, MILK, EGG) (ΓΛΟΥΤΕΝΗ, ΑΥΓΟ, ΓΑΛΛΑ)

Προσούτο Πάρμας, μοτσαρέλα βουβαλίσια, μαγιονέζα τρούφας,
Mozzarella di bufala, truffle mayo

*Turkey Croissant

(MILK, GLUTEN, SULFITES) (ΓΑΛΑ, ΓΛΟΥΤΕΝΗ, ΘΕΙΩΔΗ)

Κρουασάν με γαλοπούλα, τυρί, μαγιονέζα

Cheese, mayonnaise

Mortadella

(MILK, GLUTEN, SULFITES, TREE NUTS) (ΓΑΛΑ, ΓΛΟΥΤΕΝΗ, ΘΕΙΩΔΗ, ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ)

Μορταδέλα, πέστο φιστίκι, τυρί toma Piemontese πράσινες ελιές

Pistachio pesto, toma Piemontese green olives

*Smoked Salmon Brioche

(MILK, GLUTEN, FISH) (ΓΑΛΑ, ΓΛΟΥΤΕΝΗ, ΨΑΡΙ)

Καπνιστός σολομός σε ψωμάκι μπριόζ, αγγούρι, κάπαρη, λεμόνι

Cucumber, capers, lemon

Tuna sandwich

(MILK, GLUTEN, FISH, EGG) (ΓΑΛΑ, ΓΛΟΥΤΕΝΗ, ΨΑΡΙ, ΑΥΓΟ)

Φρέσκος τόνος με μυρωδικά και μαγιονέζα, ελιές, σαλάτα

Fresh tuna with herbs and mayonnaise, olives, salad



LUNCH MENU

ANTIPASTI

PLATTERS

Bread and Dip
(GLUTEN) (ΓΛΟΥΤΕΝΗ)
Ψωμί με ντιπ

Prosciutto di Parma
(MILK) (ΓΑΛΑ)
Προσούτο Πάρμας 15μηνης ωρίμανσης, παρμεζάνα, ρόκα
Parmesan, rocket

Piatto di Formaggi (2/4 persons)
(MILK) (ΓΑΛΑ)
Ποικιλία από Ιταλικά τυριά
Italian cheese selection

Salumi e Formaggi (2/4 persons)
(MILK, SULFITES) (ΓΑΛΑ, ΘΕΙΩΔΗ)
Ποικιλία από Ιταλικά τυριά και αλλαντικά
Italian cheese and charcuterie selection

Smoked Salmon Platter
(FISH, SULFITES, GLUTEN, EGG) (ΨΑΡΙ, ΘΕΙΩΔΗ, ΓΛΟΥΤΕΝΗ, ΑΥΓΟ)
Καπνιστός σολομός, αγγουράκι τουρσί, κάπαρη, μπλινις
Gherkins, capers, blinis

Bresaola Bites
(MILK, GLUTEN) (ΓΑΛΑ, ΓΛΟΥΤΕΝΗ)
Μπρεζάολα, μασκαρπόνε με τρούφα, κράκερ pane carasau
Bresaola, mascarpone with truffle, pane carasau

Goat Cheese and Coppa Bruschetta
(MILK, GLUTEN, SULFITES) (ΓΑΛΑ, ΓΛΟΥΤΕΝΗ, ΘΕΙΩΔΗ)
Μπρουσκέτα με κατσικίσιο τυρί, coppa και μαριναρισμένο σύκο
Marinated figs

Wild Mushroom Bruschetta
(MILK, GLUTEN, TREE NUTS) (ΓΑΛΑ, ΓΛΟΥΤΕΝΗ, ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ)
Μπρουσκέτα με πέστο από άγρια μανιτάρια,
παρμεζάνα ρόκα και κουκουνάρι
Parmesan, pine nuts, rocket

Burrata
(MILK, GLUTEN) (ΓΑΛΑ, ΓΛΟΥΤΕΝΗ)
Μαρμελάδα τομάτας, ρόκα
Tomato marmalade, rocket

CARPACCIO

Sea Bass

(FISH) (ΨΑΡΙ)

Λαβράκι, φρέσκο τσίλι, τζιντζερ, κόλιανδρο
Chilli, ginger, coriander

Tuna

(FISH) (ΨΑΡΙ)

Φρέσκος τόνος, φαινόνιο, σόγια, πορτοκάλι, πικάντικο λάδι
Fennel, soy, orange, spicy oil

Beef Fillet

(MILK) (ΓΑΛΛΑ)

Φιλέτο μοσχάρι, ρόκα, παρμεζάνα, λευκή τρούφα
Rocket, parmesan, white truffle

Vitello Tonnato

(MILK, EGG, SULFITES) (ΓΑΛΛΑ, ΑΥΓΟ, ΘΕΙΩΔΗ)

Λεπτές φέτες μοσχάρι, κάπαρη, σάλτσα καπνιστού τόνου
Capers, smoked tuna sauce

Beetroot

(MILK, TREE NUTS, SULFITES) (ΓΑΛΛΑ, ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ, ΘΕΙΩΔΗ)

Πολύχρωμα παντζάρια, πεκορίνο, φουντούκια
Pecorino, hazelnuts

SALADS

Beef fillet

(MILK, TREE NUTS) (ΓΑΛΛΑ ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ)

Ανάμεικτη σαλάτα, φιλέτο μοσχάρι, παρμεζάνα, λιαστή τομάτα,
φουντούκια, βινεγκρέτ τρούφας
Mix leaves, parmesan, sun dried tomatoes, hazelnuts, truffle vinaigrette

Niçoise Salad

(FISH, EGG) (ΨΑΡΙ, ΑΥΓΟ)

Καρδιές μαρουλιού, τόνο τατάκι, ελιές, πατάτες, αυγό, φασολάκια
Baby gem, tuna tataki, green olives, egg, green beans

*Shrimp Caesar Salad

(CRUSTACEANS, EGG, FISH, MILK) (ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΑ, ΑΥΓΟ, ΨΑΡΙ, ΓΑΛΛΑ)

Τραγανό άισπεργκ, ρόκα γαρίδες σοτέ, καλαμπόκι,
αβοκάντο, σάλτσα Καίσαρα
Iceberg, rocket, sauteed shrimps, avocado, Caesar dressing

Chicken Cesar Salad

(FISH, EGG, MILK) (ΨΑΡΙ, ΑΥΓΟ, ΓΑΛΛΑ)

Τραγανό άισπεργκ, ρόκα, παρμεζάνα, κοτόπουλο,
guanciale, σάλτσα Καίσαρα
Iceberg, rocket, parmesan, chicken, guanciale, Caesar dressing

Beetroot and Gorgonzola

(MILK, EGG, SULFITES) (ΓΑΛΑ, ΑΥΓΟ, ΘΕΙΩΔΗ)

Ανάμεικτη σαλάτα, παντζάρια, μανταρίνι,
καρύδια πεκάν, ντρέσινγκ γκοργκοτζόλα

Mix leaves, mandarin, pecan nuts, gorgonzola dressing

Papillon Buddha Bowl

(TREE NUTS, EGG, SULFITES) (ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ, ΑΥΓΟ, ΘΕΙΩΔΗ)

Μαύρο ρύζι, κόκκινες φακές, παντζάρια, ρόδι, σπανάκι, αυγό,
κολοκυθόσπορο, φουντούκια, βινεγκρέτ

Venere rice, red lentils, beetroots, pomegranate, spinach,
egg, pumpkins seeds, hazelnuts, vinegrette

PASTA & RISOTTO

White Truffle Risotto

(MILK) (ΓΑΛΑ)

Ριζότο λευκής τρούφας, παρμεζάνα

Parmesan

Shrimps and Fennel Risotto

(CRUSTACEANS, MILK, CELERY) (ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΑ, ΓΑΛΑ, ΣΕΛΙΝΟ)

Ριζότο γαρίδα, φαινόκιο, μοσχολέμονο

Lime

Saffron and Goat Cheese Risotto

(MILK, TREE NUTS, CELERY) (ΓΑΛΑ, ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ, ΣΕΛΙΝΟ)

Ριζότο με σαφράν, κατσικίσιο τυρί, κουκουνάρι

Pine nuts

Spaghetti Napolitain

(MILK, GLUTEN) (ΓΑΛΑ, ΓΛΟΥΤΕΝΗ)

Σπαγγέτι με σάλτσα τομάτας και φρέσκο βασιλικό

Fresh basil

Spaghetti Carbonara

(MILK, GLUTEN, SULFITES) (ΓΑΛΑ, ΓΛΟΥΤΕΝΗ, ΘΕΙΩΔΗ)

Σπαγγέτι, guanciale, αυγό, παλαιωμένο πεκορίνο

Guanciale, egg, aged pecorino

Salsiccia Pappardelle

(MILK, GLUTEN, SULFITES, EGG, CELERY) (ΓΑΛΑ, ΓΛΟΥΤΕΝΗ, ΘΕΙΩΔΗ, ΑΥΓΟ, ΣΕΛΙΝΟ)

Παπαρδέλες με κιμά από Ιταλικό λουκάνικο, τσίλι,

μαύρη μπύρα, δεντρολίβανο

Chili, dark beer, thyme

Wholemeal Penne with Pistachio Pesto

(GLUTEN, TREE NUTS, MILK, CELERY) (ΓΛΟΥΤΕΝΗ, ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ, ΓΑΛΑ, ΣΕΛΙΝΟ)

Πέννες ολικής με πέστο φιστίκι, δυόσμο, κολοκυθάκι, μασκαρπόνε

Mint, courgettes, mascarpone

Beef Ragout Linguine

(MILK, GLUTEN, SULFITES, CELERY) (ΓΑΛΑ, ΓΛΟΥΤΕΝΗ, ΘΕΙΩΔΗ, ΣΕΛΙΝΟ)

Λιγκουίνι, μοσχάρι ραγού, μαϊντανόριζα, παρμεζάνα

Parsley root, παρμεζάνα

*Lobster Mac & Cheese

(CRUSTACEANS, MILK, GLUTEN) (ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΑ, ΓΑΛΑ, ΓΛΟΥΤΕΝΗ)

Αστακός, μακαρόνι και σάλτσα τυριού

MAIN COURSES

Steak & Chips

(MUSTARD, EGG) (ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ, ΑΥΓΟ)

Μοσχαρίσιο κόντρα, τριπλομαγειρεμένες πατάτες,

σάλτσα από μουστάρδα Dijon

Dijon mustard sauce

Beef Burger

(MILK, EGG, SULFITES, GLUTEN) (ΓΑΛΑ, ΑΥΓΟ, ΘΕΙΩΔΗ, ΓΛΟΥΤΕΝΗ)

Μοσχαρίσιος κιμάς, μπέικον, μαγιονέζα, τομάτα, μαρούλι,

καραμελωμένα κρεμμύδια, παρμεζάνα

Bacon, mayonnaise, tomato, lettuce, caramelised onions, parmesan

Salmon Steak

(MILK, FISH) (ΓΑΛΑ, ΨΑΡΙ)

Σολομός σχάρας, πατάτες baby, λαχανίδα, σάλτσα γιαούρτι

New potatoes, kale, yoghurt sauce

Chicken

(MILK) (ΓΑΛΑ)

Κοτολέτα κοτόπουλο, baby λαχανικά, πικάντικη μαγιονέζα

Baby vegetables, sriracha mayo

DESSERTS

Baked American Cheesecake

(MILK, GLUTEN) (ΓΑΛΑ, ΓΛΟΥΤΕΝΗ)

Fresh blueberries, red fruit compote

Φρέσκα μύρτιλα, μαρμελάδα από κόκκινα φρούτα

Panna Cotta

(MILK, GLUTEN, SULFITES) (ΓΑΛΑ, ΓΛΟΥΤΕΝΗ, ΘΕΙΩΔΗ)

Πανακότα, εσπρέσο vermicelli, παλαιωμένο βαλσάμικο

Espresso vermicelli, aged balsamic

Gianduja Tart

(MILK, GLUTEN, TREE NUTS) (ΓΑΛΑ, ΓΛΟΥΤΕΝΗ, ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ)

Τραγανή βάση, ναμελάκα gianduja, φουντούκι, σορμπέ μανταρίνι

Gianduja namelaka, hazelnuts, mandarin sorbet

Ice cream & Sorbet 3per scoop

(MILK) (ΓΑΛΑ)

Παγωτά και σορμπέ

DINNER MENU

SALADS

*Smoked Salmon

(FISH, SULFITES, EGG, MILK) (ΨΑΡΙ, ΘΕΙΩΔΗ, ΑΥΓΟ, ΓΑΛΑ)

Ανάμεικτη σαλάτα, ραντίτσιο, μαριναρισμένος σολομός, αυγό, αγγουράκι, σάλτσα κάπαρης

Mix leaves, radicchio, boiled egg, gherkin, caper dressing

Pomegranate and Pistachio

(TREE NUTS, MILK, SULFITES) (ΘΕΙΩΔΗ, ΑΥΓΟ, ΓΑΛΑ)

Ανάμεικτα λαχανικά, ρόδι, φιστίκι, κολοκυθόσπορο, τυρί brie, κράνμπερι

Mix leaves, pomegranate, pistachio, pumpkin seeds, brie cheese, cranberries

Beef fillet

(MILK, SULFITES, TREE NUTS) (ΓΑΛΑ, ΘΕΙΩΔΗ, ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ)

Ανάμεικτη σαλάτα, φιλέτο μοσχάρι, παρμεζάνα, λιαστή τομάτα, φουντούκια, βινεγκρέτ τρούφας

Mix leaves, parmesan, sun dried tomatoes, hazelnuts, truffle vinaigrette

Burrata

(MILK) (ΓΑΛΑ)

Μαρμελάδα τομάτας, ρόκα

Tomato marmalade, rocket

HOR D'OEUVRES

Beef Tartar

(SULFITES, MUSTARD, EGG) (ΘΕΙΩΔΗ, ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ, ΑΥΓΟ)

Φιλέτο μόσχου ταρτάρ, αγγουράκι τουρσί, κάπαρη, μουστάρδα Dijon, χειροποίητα τσιπς

Gherkins, capers, Dijon mustard, homemade chips

Pan-Seared Scallops

(MOLLUSCS) (ΜΑΛΑΚΙΟ)

Χτένια σοτέ, πράσο, μπρικ, σάλτσα σαμπάνιας

Leek, keta caviar, Champagne sauce

French Onion Soup

(MILK, SULFITES, GLUTEN) (ΓΑΛΑ, ΘΕΙΩΔΗ, ΓΛΟΥΤΕΝΗ)

Κρεμμυδόσουπα, τυρί gruyere, φρυγανισμένο ψωμί

Gruyere cheese, garlic crouton

Dry Fig Tartlette

(GLUTEN, MILK, TREE NUTS, SULFITES) (ΓΛΟΥΤΕΝΗ, ΓΑΛΑ, ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ, ΘΕΙΩΔΗ)

Τάρτα με κατσικίσιο τυρί, αποξηραμένα σύκα και βαλσάμικο

Dried figs, balsamic vinegar

Foie gras Ballotine

(MILK, SULFITES, EGG) (ΓΑΛΑ, ΘΕΙΩΔΗ, ΑΥΓΟ)

Φουά γκρά, ψωμί μπριόζ, gel από αρωματικό κρασί

Brioche bread, Vin chaud gel

Bread-crumbed Camembert

(MILK, GLUTEN, SULFITES, EGG) (ΓΑΛΑ, ΓΛΟΥΤΕΝΗ, ΘΕΙΩΔΗ, ΑΥΓΟ)

Τυρί camembert πανέ, chutney αχλάδι, σέλερι

Pear chutney, celery

Cured Monkfish

(FISH) (ΨΑΡΙ)

Πεσκανδρίτσα, φρέσκα μυρωδικά, εσπεριδοειδή

Fresh herbs, citrus

MAIN COURSES

*Shrimp and Truffle Risotto

(CRUSTACEANS, SULFITES, MILK, FISH, CELERY)

(ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΑ, ΘΕΙΩΔΗ ΑΛΑΤΑ, ΓΑΛΑ, ΨΑΡΙΑ, ΣΕΛΙΝΟ)

Ριζότο με γαρίδες και τρούφα, πικάντικο σαλάμι

Chorizo

Salmon Steak

(FISH, MILK, CELERY) (ΨΑΡΙ, ΓΑΛΑ, ΣΕΛΙΝΟ)

Φιλέτο σολομού σχάρας, λαχανικά, σάλτσα σαφράν

Baby vegetables, saffron sauce

Sole Meunière

(FISH, MILK, SULFITES) (ΨΑΡΙ, ΓΑΛΑ, ΘΕΙΩΔΗ)

Φιλέτα γλώσσας, πολέντα, σάλτσα κάπαρης

Polenta, meunière sauce

Beef Fillet

(FISH, MILK, SULFITES) (ΨΑΡΙ, ΓΑΛΑ, ΘΕΙΩΔΗ)

Μοσχαρίσιο φιλέτο, πουρές παστινάκι, πιπεράτη σάλτσα

Parsnip puree, pepper jus

Pan-seared Duck Breast

(MILK, CELERY, SULFITES) (ΓΑΛΑ, ΣΕΛΙΝΟ, ΘΕΙΩΔΗ)

Στήθος πάπιας σοτέ, πατάτα fondant, σάλτσα από κρασί Πόρτο

Fondant potato, Port jus

Coq au Vin

(MILK, CELERY, SULFITES) (ΓΑΛΑ, ΣΕΛΙΝΟ, ΘΕΙΩΔΗ)

Κοκοράκι κρασάτο, λαρδί, σελινόριζα, καμένα κρεμμυδάκια

Lardon, celeriac, burnt onions

Potato Gnocchi

(MILK, CELERY, SULFITES, GLUTEN, EGG)

(ΓΑΛΑ, ΣΕΛΙΝΟ, ΘΕΙΩΔΗ ΑΛΑΤΑ, ΓΛΟΥΤΕΝΗ, ΑΥΓΟ)

Νιόκι πατάτας, άγρια μανιτάρια, τρούφα

Wild mushrooms, truffle

Saffron and Goat Cheese Risotto

(MILK) (ΓΑΛΑ)

Ριζότο με σαφράν, κατσικίσιο τυρί, κουκουνάρι

Pine nuts



DINNER DESSERTS

Apple Tart Tatin

(GLUTEN, MILK, EGG) (ΓΛΟΥΤΕΝΗ, ΓΑΛΑ, ΑΥΓΟ)

Καραμελωμένα μήλα, φύλλο σφολιάτας, παγωτό βανίλια

Espresso Crème Brûlée

(GLUTEN, MILK, EGG, SULFITES) (ΓΛΟΥΤΕΝΗ, ΓΑΛΑ, ΑΥΓΟ ΘΕΙΩΔΗ)

Ουίσκι, crumble σοκολάτας

Whiskey, chocolate crumble

Dark Chocolate Fondant

(GLUTEN, MILK, EGG, SULFITES) (ΓΛΟΥΤΕΝΗ, ΓΑΛΑ, ΑΥΓΟ ΘΕΙΩΔΗ)

Ζεστό κέικ πικρής σοκολάτας, κρέμα με ρούμι και παγωτό βανίλια

Rum and vanilla custard

Ice cream & Sorbet

(MILK) (ΓΑΛΑ)

Παγωτά και σορμπέ

Ex. Chef:

Αλέξης Διαμαντής / Alex Diamantis

Pastry Chef

Γιάννης Καλδάνης / Yiannis Kaldanis

«Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε, το μενού μας μπορεί (ή είναι πιθανό) να περιέχει ίχνη από αλλεργιογόνες ουσίες οι οποίες μπορεί να σας προκαλέσουν αλλεργία ή δυσανεξία»

"Please inform us of any food allergies or dietary restrictions, especially if you have certain medical conditions."

Τα προϊόντα με αστερίσκο (*) είναι κατεψυγμένα / Products with an asterisk (*) are frozen

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη - τιμολόγιο).

Στην παρασκευή των σαλατών, των φαγητών και των γλυκών, χρησιμοποιείται ελαιόλαδο ή φυτικό βούτυρο.

Στην παρασκευή των τηγανιτών χρησιμοποιείται ηλιέλαιο

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα Δελτία Παραπόνων

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ετιέν Τοπαλιάν

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται: Σέρβις Φ.Π.Α., Δημοτικός Φόρος

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice).

Olive oil or vegetable butter is used in salads, main dishes and desserts. Sunflower oil is used in fried food

The restaurant is obliged to have Complaint Forms

Person in charge in case of market inspection: Etien Topalian

In the above prices, service, V.A.T. and municipal taxes, are included

