

MENU

Bread & Dip 4€

Ψωμί & ντιπ

SALADS

Quinoa & Kale 16€

Κινόα, kale, πολύχρωμα παντζάρια, πράσινο μήλο, pecans και ponzu vinaigrette
Quinoa, kale, colorful beets, green apple, pe-cans and ponzu vinaigrette

Chicken Green 16€

Φύλλα και ωμά λαχανικά, κοτόπουλο confit, flakes παρμεζάνα, μιξ ξηρών καρπών και vinaigrette λεμονιού
Leaves and raw vegetables, chicken confit, parmesan flakes, mixed nuts and lemon vinaigrette

Shrimps 19€

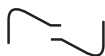
Πράσινη σαλάτα, τοματίνια, φινόκιο, vinaigrette εσπεριδοειδών, crumble μπέικον και γαρίδες ποσέ
Green leaves salad, cherry tomatoes, fennel, citrus fruit's vinaigrette, bacon crumble and poached shrimps

Salmon 18€

Ανάμεικτα σαλατικά, αγγούρι, μαριναρισμένο κρεμμύδι, καπνιστός σολομός και sour cream
Mixed leaves, cucumber, marinated onion, smoked salmon and sour cream

"Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες"
"Please inform us of any food allergies or dietary restrictions"





APPETIZERS

Soup of the day 12€

Σούπα ημέρας

Smoked Salmon 17€

Καπνιστός Σολομός με κρέμα horseradish και τα συνοδευτικά του
Smoked Salmon with Horseradish cream and accompaniments

Roasted Artichokes 17€

Αγκινάρες ψητές σε μπρουσκέτα με μαγιονέζα τρούφας,
παρμεζάνα και πίκλες από μανιτάρια shimeji
*Roasted artichokes on a bruschetta with truffle mayo,
parmesan and shimeji mushroom pickles*

Ceviche 18€

Ceviche με ψάρι ημέρας, σέλερι, πράσινο μήλο,
τζιντζερ, μαγιονέζα εσπεριδοειδών και αυγά σολομού
*Ceviche with fish of the day, celery, green apple,
ginger, citrus fruit's mayo and salmon eggs*

Tartare 18€

Φιλέτο μοσχάρι με κρέμα παρμεζάνας, κάπαρη, λιαστή ντομάτα και λάδι θυμάρι
Beef fillet with parmesan cream, caper, sundried tomato and thyme oil

Tart 17€

Τάρτα με τυρί Comte , αχνιστά πράσα & κρεμμύδια και σάλτσα από ρόδι
Tart with Comte cheese, steamed leeks & onions and pomegranate sauce

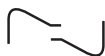
Burrata 18€

Με ψητές πιπεριές , κρέμα γλυκοπατάτας και γκρεμολάτα ελιάς και κάπαρης
Burrata with roasted peppers, sweet potato cream and olive and caper gremolata

Eel 18€

Χέλι με παντζάρι κόκκινο, compote πράσινου μήλου και gorgonzola
Eel with red beetroot, green apple compote and gorgonzola

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες
Please inform us of any food allergies or dietary restrictions



PASTA & RISOTTO

Pasta Napolitana 16 €

Spaghetti, σάλτσα ντομάτας με βασιλικό και Burrata
Spaghetti with tomato sauce, basil and Burrata

Risotto 22 €

Ριζότο με μπλε καβούρι , μπισκ , creme fraiche και πιπέρι espelette
Risotto with blue crab, bisque, crème fraiche and espelette pepper

Penne 18 €

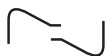
Πένες με κοτόπουλο και κρεμώδης σάλτσα φασκόμηλου
Penne with chicken and sage creamy sauce

Ravioli 19 €

Γεμιστά με porcini , σάλτσα από καραμελωμένο κουνουπίδι και τρούφα
Ravioli stuffed with porcini, caramelized cauliflower and truffle sauce



"Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες"
"Please inform us of any food allergies or dietary restrictions"



MAIN DISHES

Chicken 20€

Κοτόπουλο φιλέτο με πιλάφι σάλτσα supreme και ποικιλία μανιταριών
Chicken fillet accompanied with pilaf and supreme sauce with variety of mushrooms

Fish of the day 31€

Ψαρι ημέρας με ζεστή πατατοσαλάτα, κρέμα πιπεριάς και αρωματικό λαδολέμονο
Fish of the day with warm potato salad, pepper cream and flavored olive oil

Burger 21€

Black angus burger σε brioche ψωμί με καραμελωμένο κρεμμύδι και pickled mayo
Black angus burger in brioche bread, caramelized onion and pickled mayo

Tuna Steak 27€

Φιλέτο τόνου με φακές beluga, πικάντικο αλλαντικό και πουρές καρότου
Tuna Steak with beluga lentils, spicy cold meat and carrot pure

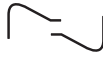
Beef Fillet 33 €

Φιλέτο μοσχάρι με σάλτσα πιπεριού, πατάτα baby και λαχανικά γλασέ
Beef Fillet with pepper sauce, baby potatoes and glazed vegetables

Entrecôte 30€

Striploin Μοσχάρι με την αυθεντική sauce "Café de Paris",
συνοδεύεται με πατάτα baby και λαχανικά γλασέ
*Striploin Beef with "Café de Paris" sauce, accompanied
with baby potatoes and glazed vegetables*

"Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες"
"Please inform us of any food allergies or dietary restrictions"



DESSERTS

Tiramisu 13€

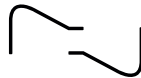
Κρέμα μασκαρπόνε, κρέμα καφέ, σιρόπι Metaxa
Mascarpone cream cheese, coffee cream, Metaxa sirup

Millefeuille 13€

Καραμελωμένο φύλλο με κρέμα βανίλιας, καραμέλα και αμύγδαλο
Caramelized puff with vanilla cream, caramel and almond

Gianduja 14€

Cremieux gianduja με χειροποίητη πραλίνα φουντουκιού
Cremieux gianduja with homemade noisette praline



Executive Chef:

Βασίλης Γεωγλερός / Vasilis Geogleris

"Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες"
"Please inform us of any food allergies or dietary restrictions"





Στις τιμές του καταλόγου συμπεριλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι και επιβαρύνσεις.
Οι τιμές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.

Αγορανομικός υπεύθυνος Ετιέν Τοπαλιάν
Απαγορεύεται η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών,
από άτομα κάτω των 17 ετών που δεν συνοδεύονται από γονείς ή κηδεμόνες
(Ν. 3730/2008 & Π.Δ. 350/2003)

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία,
σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Για το μαγείρεμα και για την παρασκευή dressings,
χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο. Για το τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.

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