



PAPILLON

DINNER MENU

MONDAY – SATURDAY: 19.30 – 23.45

SUNDAY 19.30 – 23.00





DINNER MENU

SALADS

***Smoked Salmon**

Γαλλική σαλάτα,
καπνιστός σολομός, αυγό,
αγγουράκι τουρσί, σάλτσα κάπαρης
*Lettuce, boiled egg,
gherkins, caper dressing*

14.0€

Pomegranate & Pistachio

Ανάμεικτη σαλάτα, ρόδι,
φιστίκι, τυρί brie, κράνμπερι
*Mixed leaves, pomegranate,
pistachio, brie cheese, cranberries*

11.0€

Beef Fillet

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

15.0€

Burrata

Μαρμελάδα τομάτας, ρόκα
Tomato marmalade, rocket

9.5€



HORS D' OEUVRES

Beef Tartare

Φιλέτο μόσχου ταρτάρ,
αγγουράκι τουρσί, κάπαρη,
μουστάρδα Dijon, χειροποίητα τσιπς
Gherkins, capers,
Dijon mustard, homemade chips

17.0€

Pan-Seared Scallops

Χτένια σοτέ, πράσο,
μπρικ, σάλτσα σαμπάνιας
Leek, keta caviar, Champagne sauce

20.0€

French Onion Soup

Κρεμμυδόσουπα,
τυρί gruyere, κρουτόν
Gruyere cheese, crouton

9.0€

Dry Fig Tartlette

Τάρτα με κατσικίσιο τυρί,
μαριναρισμένα σύκα και βαλσάμικο
Marinated figs, balsamic vinegar

10.5€



HORS D' OEUVRES

Foie gras Ballotine

Φουά γκρά, ψωμί μπριόζ,
gel από αρωματικό κρασί
Brioche bread, Vin chaud gel

18.0€

Bread Crumbed Camembert

Τυρί camembert πανέ,
chutney αχλάδι, σέλερι
Pear chutney, celery

10.0€

Cured Monkfish

Πεσκανδρίτσα,
φρέσκα μυρωδικά, πικάντικο λάδι
Fresh herbs, spicy oil

12.0€



MAIN COURSES

Beef Fillet

Μοσχαρίσιο φιλέτο,
πουρές πασινάκι, πιπεράτη σάλτσα
Parsnip puree, pepper jus

28.0€

Pan-seared Duck Breast

Στήθος πάπιας σοσέ,
πατάτα fondant, σάλτσα από κρασί Πόρτο
Fondant potato, Port jus

25.0€

Sole Meunière

Φιλέτα γλώσσας,
αρωματική πολέντα, σάλτσα meunière
Aromatic Polenta

29.0€

Salmon Steak

Φιλέτο σολομού,
λαχανικά, σάλτσα σαφράν
Baby vegetables, saffron sauce

20.0€

***Shrimp & Truffle Risotto**

Ριζότο με γαρίδες & τρούφα,
πικάντικο τσορίθο
Chorizo

17.0€



MAIN COURSES

Saffron & Goat Cheese Risotto

Ριζότο σαφράν,
κατσικίσιο τυρί, κουκουνάρι
Pine nuts

13.5€

Coq au Vin

Κοκοράκι κρασάτο,
λαρδί, σελινόριζα, καμένα κρεμμυδάκια
Lardon, celeriac, burnt onions

17.0€

Potato Gnocchi

Νιόκι πατάτας,
άγρια μανιτάρια, τρούφα
Wild mushrooms, truffle

15.0€

SIDES DISHES

Wild Mushrooms

Άγρια μανιτάρια
3.5€

Baby Vegetables

Baby λαχανικά
3.5€

Tripled Cooked Chips

Τριπλοτηγανισμένες πατάτες
3.5€



Ex. Chef:
Αλέξης Διαμαντής / Alex Diamantis

«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