

DINNER MENU



DINNER MENU

APPETIZERS

Tuna Tartare 22€

Με wakame / πορτοκαλί masago / microgreen / ραπανάκια / βινεγκρέτ εσπεριδοειδών
With wakame / orange masago / microgreen / radishes / citrus ponzu vinaigrette

Scallops 20€

Χτένια / γκασπάτσο ροδιού / 3 υφές σελινόριζας
With pomegranate gazpacho / 3 celery root textures

Fish Carpaccio 19€

Ψάρι ημέρας / φιλέτα φρούτων / ζελέ ούζου / μαγιονέζα γουασάμπι /
βινεγκρέτ εσπεριδοειδών
*Fish of the day / fruits / ouzo jelly / wasabi mayonnaise /
citrus vinaigrette*

Beef Carpaccio 22€

Μοσχάρι Καρπάτσιο / πίκλα shimeji / ραπανάκι / λεμονι confit / σάλτσα Matsuhisa
With pickled Shimeji / watermelon radish / lemon confit / Matsuhisa sauce

King Crab Roll 28€

Ντολμάς με Βασιλικό καβούρι / ζελέ αγγουριού / φρούτα του πάθους /
dressing yuzu / σάλτσα hollandaise
*Dolmas with King crab / cucumber jelly / passion fruit / dressing yuzu /
hollandaise sauce*

SEASON OYSTERS

OYSTERS 1½ 18€ OYSTERS 1dz 32€

SALADS

Green Salad 14€

Ροδάκινα / φράουλες / πέκαν / βινεγκρέτ από μούρα
Peaches / strawberries / pecan / berry vinaigrette

Fig Salad 15€

Μέζκλαν / σύκα ποσέ / βινεγκρέτ πετιμέζι / αρσενικό Νάξου / κράκερ τυριού
Mix salad / poached figs / molasses vinaigrette / Naxian Gruyere / cheese cracker

Shrimp Salad 18€

Γαρίδες ψητές / μούς αβοκάντο / αγγούρι carpaccio / ανανάς / μάνγκο /
εσκαρόλ / ponzu βινεγκρέτ
*With avocado mousse / cucumber carpaccio / pineapple / mango /
escarol / citrus ponzu vinaigrette*

Beluga Quinoa Salad 17€

Φακές Belunga / τρίχρωμη κινόα / πέστο ρόκας / σπαράγγια / φινόκιο / λάδι τσίλι
Lentils Belunga / quinoa / rocket pesto / asparagus / fennel / chili oil

MAIN COURSES

Langoustine Risotto 29€

Ριζότο καραβίδας / χτένια / μύδια / αγριομάραθο / μελάνι σουπιά
Langoustines / scallops / mussel / wild fennel / cuttlefish ink

Lobster Tail 32€

Ουρά αστακού με ροδάκινα confit / πουρέ λεμονιού / emulsion καρότου / σαλάτα άγριας ρόκας
With confit peaches / lemon puree / carrot emulsion / mizuna salad

Lamb Fillet 29€

Φιλέτο αρνιού με κρέμα πατάτας / πουρές μαύρου σκόρδου / αλμυρίκια / jus αρνιού vergie
With potato cream / black garlic puree / tamarisk / lamb jus vergie

Beef Fillet 32€

Φιλέτο μόσχου με πουρέ τσορίθο / λευκά σπαράγγια / σάλτσα κόκκινου κρασιού
With chorizo puree / white asparagus / red wine sauce

Sirloin Steak 36€

Με chimichurri / γουακαμόλε / λαχανικά γλασέ
With chimichurri / guacamole / glazed vegetables

Pork Cheeks 27€

Χοιρινά μάγουλα με πουρέ σελινόριζας / γάλα καρύδας / βερίκοκο confit / αφρό passion fruit
With celery root puree / coconut milk / apricot confit / passion fruit foam

Chicken Fillet 21€

Μπούτι κοτόπουλο / κρεμά κολοκύθας / αραντσίνη τρούφας / jus κοτόπουλο
Chicken leg / pumpkin puree / truffle arancini / jus chicken

Tuna Steak 25€

Τόνος με ζεστή σαλάτα κινόα / λαχανικά baby / γλάσο από σκούρο miso
With quinoa salad / baby vegetables / dark miso glaze

Fish of the Day 30€

Ψάρι ημέρας με ταραμά / μπρόκολο / baby λαχανικά / μπρόκολο gratin / σάλτσα μπουγιαμπέσα
With tarama / broccoli / baby vegetables / broccoli gratin / bouillabaisse sauce

DESSERTS

Cheese Cake Exotic 12€

Ελαφριά μους Φιλαδέλφεια σε τραγανή βάση μπισκότου / compote ανανά / παγωτό ινδοκάρυδο
Light Philadelphia mousse on crispy biscuit / pineapple compote / coconut ice cream

Phistachio Namelaka 13€

Namelaka από πραλίνα φυστίκι / ελαφριά μους φράουλας / τραγανό μπισκότο λευκής σοκολάτας
Namelaka from praline praline / light strawberry mousse / crispy white chocolate cookie

Gianduja 14€

Cremeux σοκολάτας gianduja / namelaka καραμέλας dulcey / ζελέ μάνγκο /
Crumble δημητριακών με επικάλυψη σοκολάτας
*Cremeux chocolate gianduja / namelaka caramel dulcey / mango jelly /
Crumble cereal with chocolate coating*

Yuzu 12€

Ελαφριά κρέμα από λεμόνι / yuzu σε τραγανό crumble αμυγδάλου /
ζελέ από φρούτα του πάθους / μούς βανίλιας
Lemon yuzu cremeux / crispy almond crumble / passion fruit jelly / vanilla mousse

Παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο σας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες.
Please inform your waiter of any food allergies or intolerance.

ΔΕΙΤΕ ΤΑ ΜΕΝΟΥ ΜΑΣ ΑΝΕΠΑΦΑ
SCAN TO SEE OUR MENUS



Executive Chef: THANOS KAKARAS
Pastry Chef: YIANNIS CALDANIS



Γλουτένη - Gluten wheat



Αραχίδες - Peanuts



Σόγια - Soya



Οστρακοειδή - Molluscs



Καρποί με κέλυφος - Nuts



Σουσάμι - Sesame



Μαλάκια - Crustaceans



Σκόρδο - Garlic



Μανιτάρι - Mushroom



Σέλινο - Celery



Λούπινο - Lupin



Αυγά - Eggs



Λακτόζη - Lactose



Διοξείδιο του θείου - Sulphur dioxide



Ψάρι - Fish



Μουστάρδα - Mustard



Κρεμμύδι - Onion

Παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο σας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες.
Please inform your waiter of any food allergies or intolerance.

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: ΧΡΗΣΤΟΣ ΒΕΡΥΚΙΟΣ
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: CHRISTOS VERIKIOS
In the above prices, service, V.A.T. and municipal taxes, are included