

Fine Dining Menu

19:00 – 23:00



AMUSE BOUCHE

STARTERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ATHENIAN / ΑΘΗΝΑΪΚΗ

FISH OF THE DAY, POTATO, CARROTS, DILL, CAPERS, CELERY,
FISH MAYONNAISE

21,00 €

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ, ΠΑΤΑΤΑ, ΚΑΡΟΤΑ, ΑΝΗΘΟΣ, ΚΑΠΑΡΙ, ΣΕΛΙΝΟ,
ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ ΨΑΡΙΟΥ

SEA BASS CARPACCIO / CARPACCIO ΛΑΥΡΑΚΙ

SEA URCHIN, GRAPES, FENNEL, POLLEN, CHIVES, YUZU PASTE,
LEMON DRESSING

23,00 €

ΑΧΙΝΟΣ, ΣΤΑΦΥΛΙΑ, ΓΥΡΗ ΜΑΡΑΘΟΥ, ΣΧΟΙΝΟΠΡΑΣΟ, ΠΑΣΤΑ YUZU,
DRESSING ΛΕΜΟΝΙ

RED MULLET SAVORO / ΜΠΑΡΜΠΟΥΝΙ SAVORO

SHERRY VINEGAR, ROSEMARY, RAISINS, BAY LEAF, BISQUE SAUCE

23,00 €

ΞΥΔΙ SHERRY, ΔΕΝΔΡΟΛΙΒΑΝΟ, ΣΤΑΦΙΔΕΣ, ΔΑΦΝΗ, ΣΑΛΤΣΑ BISQUE

GRILLED OCTOPUS / ΨΗΤΟ ΧΤΑΠΟΔΙ

FAVA BEANS, CAPER LEAVES, PARSLEY, SANTORINI'S AGED VINEGAR

23,00 €

ΦΑΒΑ, ΚΑΠΑΡΟΦΥΛΛΑ, ΜΑΪΝΤΑΝΟΣ, ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟ ΞΥΔΙ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ

GROUPEL CÉVICHE / CÉVICHE ΣΦΥΡΙΔΑΣ

CUCUMBER GAZPACHO, ROASTED ALMONDS, CHILLI

25,00 €

ΑΓΓΟΥΡΙ GAZPACHO, ΚΑΒΟΥΡΔΙΣΜΕΝΑ ΑΜΥΓΔΑΛΑ, ΤΣΙΛΙ

CHICKPEA STEW (IN A POT) [VEGAN] / ΣΙΦΝΕΪΚΗ ΡΕΒΥΘΑΔΑ [VEGAN]

ROSEMARY, ONION, GARLIC, OLIVE OIL, MANOURA LOCAL CHEESE

22,00 €

ΔΕΝΔΡΟΛΙΒΑΝΟ, ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΣΚΟΡΔΟ, ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΜΑΝΟΥΡΑ ΓΥΛΩΜΕΝΗ

STUFFED CALAMARI / ΓΕΜΙΣΤΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ

TSIGARELI (SPICY GREENS COOKED WITH TOMATO)

AVGOLEMONO SAUCE WITH SQUID INK

20,00 €

ΤΣΙΓΑΡΕΛΙ (ΠΙΚΑΝΤΙΚΑ ΧΟΡΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΤΟΜΑΤΑ),
ΣΑΛΤΣΑ ΑΥΓΟΛΕΜΟΝΟ ΜΕ ΜΕΛΑΝΙ ΣΟΥΠΙΑΣ



SALADS / ΣΑΛΑΤΕΣ

GRILLED VEGETABLES / ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

BABY GEM LETTUCE, SPRING ONION, ASPARAGUS, BROCCOLI, ARIANI,
MANOURI CHEESE, HERBS OIL, ALMONDS, HONEY

20,00 €

ΜΑΡΟΥΛΙ BABY GEM, ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ, ΜΠΡΟΚΟΛΟ,
ΞΙΝΟΓΑΛΛΑ, ΜΑΝΟΥΡΙ, ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΑΜΥΓΔΑΛΑ, ΜΕΛΙ

GREEN BEANS / ΑΜΠΕΛΟΦΑΣΟΥΛΑ

CHERRY TOMATOES, CHILLI, MINT, XINOMYZITHRA CHEESE, GRILLED BREAD

20,00 €

ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ, ΤΣΙΛΙ, ΔΥΟΣΜΟΣ, ΞΙΝΟΜΥΖΗΘΡΑ, ΨΗΤΟ ΨΩΜΙ

GRILLED PRAWNS / ΨΗΤΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ

QUINOA, AVOCADO, CUCUMBER, CHIVES, LIME AND YUZU DRESSING

25,00 €

ΚΙΝΟΑ, ΑΒΟΚΑΝΤΟ, ΑΓΓΟΥΡΙ, ΣΧΟΙΝΟΠΡΑΣΟ, DRESSING LIME ΚΑΙ YUZU

GREEK / ΕΛΛΗΝΙΚΗ

TOMATO, CAPERS, PEPPER, ONION, CUCUMBER, FETA, OLIVES, OREGANO

20,00 €

ΤΟΜΑΤΑ, ΚΑΠΑΡΗ, ΠΙΠΕΡΙ, ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΑΓΓΟΥΡΙ, ΦΕΤΑ, ΕΛΙΕΣ, ΡΙΓΑΝΗ



MAIN DISHES / ΚΥΡΙΩΣ

SEAFOOD ORZO / ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ

SHRIMPS, FRESH FISH, TOMATO, CHIVES, BISQUE

27,00 €

ΓΑΡΙΔΕΣ, ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ, TOMATA, ΣΧΟΙΝΟΠΡΑΣΟ, BISQUE

MEDITERRANEAN GROUPER / ΦΙΛΕΤΟ ΣΦΥΡΙΔΑΣ

CAPERS, TOMATO, THYME, OLIVES, KALE CREAM WITH SPINACH
AND BROCOLLI, LEMON DRESSING

38,00 €

ΚΑΠΑΡΙ, TOMATA, ΘΥΜΑΡΙ, ΕΛΙΕΣ, ΚΡΕΜΑ KALE ΜΕ ΜΠΡΟΚΟΛΟ
ΚΑΙ ΣΠΑΝΑΚΙ, DRESSING ΛΕΜΟΝΙ

CHICKEN BALLOTINE (LEMONATO) / ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΑΛΟΤΙΝΑ (ΛΕΜΟΝΑΤΟ)

HERBS CRUST, CARROT, LEEKS, POTATO PURÉE WITH OLIVE OIL
AND DEMI-GLACE, CONFIT LEMON

28,00 €

ΚΡΟΥΣΤΑ ΜΥΡΩΔΙΚΩΝ, ΚΑΡΟΤΟ, ΠΡΑΣΑ, ΠΟΥΡΕ ΠΑΤΑΤΑΣ ΜΕ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
ΚΑΙ DEMI-GLACE, ΛΕΜΟΝΙ CONFIT

LOBSTER PASTA (PER KILO) / ΑΣΤΑΚΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ (ΤΟ ΚΙΛΟ)

FRESH WHOLE GREEK LOBSTER, RICH BISQUE SAUCE, BASIL, OUZO

120,00 €

ΦΡΕΣΚΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΑΣΤΑΚΟΣ ΟΛΟΚΛΗΡΟΣ, ΠΛΟΥΣΙΑ BISQUE SAUCE, ΒΑΣΙΛΙΚΟΣ, ΟΥΖΟ

FISH OF THE DAY (PER KILO) / ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ (ΤΟ ΚΙΛΟ)

SIDE DISH CHOICE

110,00 €

ΕΠΙΛΟΓΗ ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑΣ

BEEF FILLET / ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙ

ROOTS, TOPINAMBOUR, BABY POTATOES, DEMI-GLACE INFUSED WITH APAKI AND SAGE

45,00 €

ΡΙΖΕΣ, TOPINAMBOUR, ΠΑΤΑΤΕΣ BABY, DEMI-GLACE ΜΕ ΑΠΑΚΙ ΚΑΙ ΦΑΣΚΟΜΗΛΟ

RACK OF LAMB / ΚΑΡΕ ΑΡΝΙ

SMOKED AUBERGINE PURÉE, VEGETABLES RAGU, RED WINE SAUCE, LEEK CHIPS

36,00 €

ΠΟΥΡΕΣ ΚΑΠΝΙΣΤΗΣ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ, RAGU ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ, ΣΑΛΤΣΑ
ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΑΣΙ, CHIPS ΠΡΑΣΟ

PAPPARDELLE PASTA / ΠΑΠΑΡΔΕΛΛΕΣ

MUSHROOMS, TRUFFLE

24,00 €

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ, ΤΡΟΥΦΑ



DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

PÂTE À CHOUX

FILLED WITH VANILLA ICE CREAM, BUTTERSCOTCH CARAMEL,
SERVED WITH CHOCOLATE SAUCE

18,00 €

ΜΕ ΓΕΜΙΣΗ ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑ, ΚΑΡΑΜΕΛΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ, ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΜΕ
ΠΕΥΣΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

CHOCOLATE WORLD

BITTER AND MILK CHOCOLATE CREMEUX, CHOCOLATE "ROCKS", TONKA
AND COCOA TUILLE, CARAMEL ICE CREAM

16,00 €

CREMEUX ΜΑΥΡΗΣ ΚΑΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ, ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΟΙ «ΒΡΑΧΟΙ»,
TUILLE TONKA ΚΑΙ ΚΑΚΑΟ, ΠΑΓΩΤΟ ΚΑΡΑΜΕΛΑ

LEMONGRASS YOGHURT

WHITE CHOCOLATE CREMEUX INFUSED WITH LEMONGRASS, MARINATED STRAWBERRIES,
MERINGUE, YOGHURT ICE CREAM, BERRIES SAUCE

16,00 €

CREMEUX ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΗ ΜΕ ΛΕΜΟΝΟΧΟΡΤΟ,
ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΕΣ ΦΡΑΟΥΛΕΣ, ΜΑΡΕΓΚΑ, ΠΑΓΩΤΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ, ΣΑΛΤΣΑ ΜΟΥΡΩΝ

EXOTIC VIEW

COCONUT GANACHE MONTÉE, YUZU-BANANA COMPOTE, PASSION FRUIT GEL,
BANANA AND LIME SORBET

18,00 €

ΓΚΑΝΑΣ ΜΟΝΤÉE ΚΑΡΥΔΑΣ, YUZU-BANANA COMPOTE, ΤΖΕΛ ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ,
ΣΟΡΜΠΕ ΜΠΑΝΑΝΑ ΚΑΙ LIME

PEACH "LOUIZA" TART [VEGAN]

ALMOND CREAM TART, POACHED PEACHES, VEGAN VANILLA CREAM,
PEACH VERBENA SORBET

18,00 €

ΤΑΡΤΑ ΚΡΕΜΑΣ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ, ΒΡΑΣΜΕΝΑ ΡΟΔΑΚΙΝΑ, VEGAN ΚΡΕΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑ,
ΣΟΡΜΠΕ ΡΟΔΑΚΙΝΟ ΛΟΥΙΖΑ

GALAKTOBOUREKO "PILLOW"

PHYLLO PASTRY FILLED WITH VANILLA CREAM, AROMATIC SYRUP,
CREMA CATALANA FOAM, SERVED WITH MILK ICE CREAM

16,00 €

ΦΥΛΛΟ ΜΕ ΓΕΜΙΣΗ ΚΡΕΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑ, ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΣΙΡΟΠΙ, ΑΦΡΟΣ ΚΡΕΜΑΣ CATALANA,
ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

VARIETY OF FRUITS

1, 2, 4 PERSONS

8,00 € / 12,00 € / 18,00 €

1, 2, 4 ΑΤΟΜΩΝ

