

A' la Carte Menu

Ορεκτικά - Starters



Καλαμάρι Γεμιστό με Πλιγούρι & Μυρωδικά, Κρέμα Γίδινης Γραβιέρας, Σάλτσα Ψητής Τομάτας & Λάδι από Βότανα
Stuffed Squid with Groats & Herbs, Greek Goat Cream Cheese, Roast Tomato Sauce & Herbs Oil

15 €



Μεσογειακή Φάβα με Χταπόδι Σιγομαγειρεμένο σε Ούζο, Αλμυρό Μπισκότο Κάπαρης & Πίκλα Κρεμμυδιού
Mediterranean Split Peas with Octopus Slow Cooked in Ouzo, Salted Capers Biscuit & Pickled Onion

16 €

Ποσέ Σολομός, Παγωτό Αβοκάντο, Πούδρα Χαρούπι & Αφρός Ιβίσκου
Roached Salmon, Avocado Ice Cream, Carob Rusk Powder & Hibiscus Espuma

14 €

Beef Carpaccio Μαριναρισμένο σε Κόκκινα Φρούτα, Πέρλες Τρούφας & Espuma Παρμεζάνας
Beef Carpaccio Marinated in Red Fruits, Truffle Pearls & Parmesan Espuma


18 €

Ταλιάτα Inside Skirt Black Angus με Κακαόσπορο, Πολύχρωμα Πιπέρια & Σπόγγος από Καφέ Εσπρέσο


Tagliata Inside Skirt Black Angus with Cacao Beans, Variety of Peppers & Coffee Sponge

16 €

Σαλάτα - Salads

 Ντοματίνια με Παξιμάδι Χαρουπιού, Πέστο από Αβοκάντο & Βασιλικό, Μοτσαρελίνια & Vinaigrette Λεμονιού με Βανίλια
Cherry Tomatoes with Carob Rusk, Pesto of Avocado and Basil, Mozzarella Cheese & Lemon Vinaigrette with Vanilla

14 €

 Ανάμεικτη Σαλάτα με Μανιτάρια, Ξινόμηλο, Φουντούκι, Παρμεζάνα & Vinaigrette από Σιναπόσπορο

Mix Salad with Mushrooms, Hazelnut, Parmesan & Vinaigrette with Mustard Seeds

15 €

Σαλάτα Κινόα με Ψητά Λαχανικά, Ξηρούς Καρπούς, Σολομό Gravlax & Vinaigrette από Κυδώνι & Πράσινη Μουστάρδα
Quinoa Salad with Roasted Vegetables, Mixed Nuts, Gravlax Salmon, Quince Vinaigrette with Green Mustard Seeds.

14 €

Ζυμαρικά & Ριζότο / Pasta & Risotto

Ριζότο με Ποικιλία Μανιταριών του Δάσους & Λάδι Τρούφας
Risotto with Variety of Forest Mushrooms & Truffle Oil

14 €

Ριζότο Τριών Δημητριακών με Ταλαγάνι, Drambuie & Flakes Foie Grass
Three Cereal Risotto with Greek Traditional Talagani Cheese, Drambuie & Flakes Foie Grass

16 €

Ριζότο με Gorgonzola, Αχλάδι & Κρασί Porto
Risotto with Gorgonzola, Pear & Porto Wine

15 €



Πέννες με Πέστο Αβοκάντο, Βασιλικό, Μοτσαρέλα & Κασίους
Penne with Pesto of Avocado & Basil, Mozzarella Cheese & Cashews

14 €

Λαζανάκι Με Prosciutto, Σπαράγγια, Κρέμα Γίδινου Τυριού & Πούδρα Φουντούκι
Linguini with Prosciutto, Asparagus, Goat Cream Cheese & Hazelnut Powder

16 €

Παπαρδέλες Carbonara με Guanciale & Κρέμα Πεκορίνο
Papardelle Carbonara with Guanciale & Pecorino Cream

15 €

Κρέας / Meat

Φιλέτο Μόσχου με Πουρέ Καλαμπόκι Αρωματισμένο με Θυμαρί, Περουβιανές Πατάτες & Σάλτσα Brandy με Κόκκινα Φρούτα
Beef Filet with Corn Puree Flavored with Thyme, Potato Vitelotte & Sauce Brandy with Red Fruits

26 €



Φιλέτο Στήθος Κοτόπουλο με Πατάτα Dauphinois & Σάλτσα Μαύρης Μπίρας με Βύσσινο
Chicken Filet with Dauphinois Potato & Dark Cherry Beer Sauce

14 €



Αρνάκι Πρεσαριστό με Πουρέ Λαγόχορτο, Baby Καρότο & Σάλτσα από Κόκκινο Πιπέρι & Porto
Pressed Lamb with Salsify Puree, Baby Carrots, Porto Sauce with Red Pepper

19 €

Fish

Φιλέτο Τσιπούρας με Πιπέρι από Φύκια & Λεμόνι, Πουρέ Περουβιανής Πατάτας & Σάλτσα Φουντούκι - Τρούφα

Sea Bream with Seaweed Lemon Pepper, Vitelotte Puree & Hazelnut Sauce with Truffle Oil

17 €

Σφυρίδα με Σπαράγγια, Πουρέ Γλυκοπατάτας με Μοσχολέμονο, Σχοινόπρασσο & Sabayon Λευκού Κρασιού

Grouper with Asparagus, Sweet Potato Puree with Chives, Lime & Sabayon of White Wine

26 €

Γλυκά - Desserts

Τιραμισού με Καφέ Εσπρέσσο & Αμαρέτο
Tiramisu with Espresso Coffee & Amaretto

9 €

Cream brulee με Pudding Καραμέλα & Κόκκινα Φρούτα
Cream brulee with Caramel Pudding & Fruit Rouge

8 €

Γαλακτοπούρεκο με Λευκή Σοκολάτα, Σιρόπι Σαμπάνιας & Παγωτό Πεπόνι

Greek Custard Filled Pastry with White Chocolate, Champagne Syrup & Ice Cream Mellon

10 €

*All ice creams are gluten & preservatives free



"Please inform our hotel's staff about any allergies or intolerances you may have on various substances contained in food." EC 1169/2011