





Some of the dishes, pastries and ice cream served in our restaurants may contain ingredients which may cause allergies (nuts, nut products, gluten, etc). Our Maitre and Chef de Cuisine on duty are at your disposal should you require any clarification as to the products used for the preparation of our a la carte menus.

Gluten free bread available on request

 = dishes suitable for vegetarians


 = dishes suitable for a low fat diet

All prices are in Euro and include 10% service charge and VAT.

Σημειώνεται ότι ορισμένα από τα φαγητά, επιδόρπια και παγωτά που σερβίρονται στα εστιατόρια μας περιέχουν συστατικά που μπορεί να προκαλέσουν αλλεργία (ξηροί καρποί, γλουτένη κτλ).

Ο υπεύθυνος του μπαρ και ο σεφ είναι στη διάθεσή σας για διευκρινήσεις αναφορικά με τα υλικά παρασκευής των εδεσμάτων.

Ψωμί χωρίς γλουτένη σερβίρεται κατά παραγγελία


 = Κατάλληλο για χορτοφάγους


 = Κατάλληλο για δίαιτα με μειωμένα λιπαρά

Όλες οι τιμές που αναγράφονται είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

Некоторые блюда, десерты и мороженое, обозначенные в этом меню, могут содержать компоненты, способные вызвать аллергию (орехи, ореховые продукты, клейковина и др.). Наш Метродотель и повар в Вашем распоряжении для любого разъяснения относительно продуктов, используемых в приготовлении блюд нашего меню «a la carte».

Хлеб без клейковины можно заказать у официанта

 = блюда, подходящие для вегетарианцев

 = блюда, с низким содержанием жиров

Все цены указаны в Евро, включают 10% налог за обслуживание и НДС.

FROM OUR SEAFOOD BAR

€

BITE SIZE APPETIZERS, SERVED FROM MAY TILL OCTOBER

ΜΙΚΡΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ, ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΜΑΪΟ ΜΕΧΡΙ ΚΑΙ ΟΚΤΩΒΡΗ

- 1. Fresh Tuna** ♡ 12.00
Quick seared yellow-fin tuna with Asian flavours
Φρέσκος Τόνος ♡
Ελαφριά σοταρισμένος κιτρινόπτερος τόνος με Ασιατικά αρωματικά
- 2. Crab Salad** 12.00
Alaska Crab, lemon confit, green apple vinaigrette
Σαλάτα Κάβουρα
Από κάβουρα Αλάσκας, λεμόνι κονφί, βινεγκρέτ από πράσινα μήλα
- 3. Seafood** 18.00
Selected scallops, langoustine and calamari, spinach and squid ink
Θαλασσινά
Εκλεκτά χτένια, караβίδα και καλαμάρι, σπανάκι και ζωμός από μελάνι σουπιάς
- 4. Mediterranean Octopus** ♡ 12.00
'A la Plancha', cauliflower purée and stew vegetables
Μεσογειακό Χταπόδι ♡
Στο γκριλ, πουρέ από κουνουπίδι και λαχανικά στο φούρνο
- 5. Goat Cheese Salad** 🍃 8.00
Oven-baked beetroots, orange, raspberries
Σαλάτα με Κατσικίσιο Τυρί 🍃
Ψητά παντζάρια, πορτοκάλι και βατόμουρα
- 6. Salmon Tartar** 12.00
Freshly chopped salmon, yuzu and salmon caviar
Σολομός Ταρτάρ
Φρεσκοψημένος σολομός, yuzu και χαβιάρι σολομού
- 7. Swordfish Carpaccio** ♡ 11.00
Lightly smoked, granny smith apples and raspberries
Ξιφίας Καρπάτσιο ♡
Ελαφριά καπνιστός, πράσινα μήλα και μούρα
- 8. Carabinero Prawn** 16.00
Slow-roached with citrus butter, fennel confit, shellfish and lemongrass reduction
Γαρίδα Καραμπινέρο
Ποσέ με βούτυρο από εσπεριδοειδή, φαινόνιο κονφί, ζωμός από οστρακοειδή αρωματισμένος με λεμονόχορτο
- 9. Sea Bass Ceviche** ♡ 12.00
Served with avocado and mango
Λαβράκι Ceviche ♡
Σερβιρισμένο με αβοκάντο και μάνγκο
- 10. Lobster Salad** 24.00
With exotic fruits, walnuts, vanilla vinaigrette
Σαλάτα Αστακού
Με εξωτικά φρούτα, καρύδια και ντρέσιγκ βανίλιας
- 11. King Sea Bass** 15.00
Pan-roasted and served with parsnip, quinoa, spinach and artichokes
Λαβράκι
Ψητό στο φούρνο, μαϊντανόριζα, κινόα, σπανάκι και αγκινάρες
- 12. Sterling Halibut** 16.00
Slow-roached, carrots, clams, curry
Ιππόγλωσσοσ 'Sterling'
Σιγοψημένο, καρότα, σάλτσα από αχιβάδες και κάρυ
- 13. Mackerel** 11.00
Warm fillet of mackerel, orange, beetroots and capers
Σκουμπρί
Ελαφριά ψημένο φιλέτο σκουμπρί με πορτοκάλι, παντζάρι και κάπαρη
- 14. Seafood Cannelloni** 12.00
Stuffed with selected seafood, tomato confit, squid ink and celeriac
Κανελόνι Θαλασσινών
Γεμιστό με εκλεκτά θαλασσινά και ντομάτα κονφί, μελάνι σουπιάς και σελινόριζα

All prices are in Euro and include 10% service charge and VAT.

Όλες οι τιμές που αναγράφονται είναι σε Ευρώ, περιλαμβάνουν 10% χρέωση υπηρεσιών και ΦΠΑ.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 15. | Black Angus Beef
Slow-cooked and served with potato espuma, veal jus and lemon confit
Βοδινό Black Angus
Σιγοψημένο βοδινό φιλέτο με εσπούμα πατάτας, μοσχαρίσιο ζωμό και λεμόνι κονφί | 16.00 |
| 16. | Iberico Pork
Braised and served with potato confit
Ιβηρικό Χοιρινό
Μπραιζέ και σερβιρισμένο με πατάτα κονφί | 13.00 |

FRESH OYSTERS

€

ΦΡΕΣΚΑ ΣΤΡΕΙΔΙΑ

Served from 11.00am - 11.00 pm

Σερβίρονται από τις 11.00πμ - 11.00 μμ

- | | | |
|-----|--|---------------|
| 17. | GILLARDEAU SPECIAL (No 2) MARENNES D'OLÉRON
Per piece / Ανά στρείδι
Six pieces / Έξι στρείδια | 6.00
34.00 |
| 18. | TSARSKAYA
Per piece / Ανά στρείδι
Six pieces / Έξι στρείδια | 4.50
24.00 |
| 19. | OYSTER OF THE DAY
Per piece / Ανά στρείδι
Six pieces / Έξι στρείδια | 3.50
19.00 |

All Oysters are served with sauce Mignonette and fresh lemon

Όλα τα στρείδια σερβίρονται με σάλτσα Mignonette και φρέσκο λεμόνι

OYSTER CREATIONS

€

ΣΤΡΕΙΔΙΟ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ

- | | | |
|-----|---|-------|
| 20. | GILLARDEAU MANGO
Served with mango condiment and fresh coriander
Σερβίρονται με κόντιμεντ από μάνγκο και φρέσκο κόλιανδρο
Six pieces / Έξι στρείδια | 35.00 |
| 21. | TSARSKAYA APPLE
Served with apple and lemon grass jelly, horseradish foam
Σερβίρονται με ζελέ από μήλο και λεμονόχορτο και αφρό από σελινοράπανο
Six pieces / Έξι στρείδια | 25.00 |
| 22. | OYSTERS AU GRATIN
Oysters of the day gratinated with orange hollandaise sauce
Στρείδια της ημέρας γκρατιναρισμένα με σάλτσα hollandaise αρωματισμένη με πορτοκάλι
Six pieces / Έξι στρείδια | 22.00 |

CAVIAR

€

ΧΑΒΙΑΡΙ

Served from 11.00am - 11.00 pm

Σερβίρονται από τις 11.00πμ - 11.00 μμ

- | | | |
|-----|--|--------|
| 23. | CAVIAR STURIA AQUITAINE (30gr) | 95.00 |
| 24. | CAVIAR OSCIETRA IMPERIAL (30gr) | 110.00 |


Served with chopped egg white, red onions, sour cream and blinis

Σερβίρεται με ψιλοκομμένο ασπράδι αυγού, κόκκινο κρεμμυδάκι, ξινή κρέμα και blinis

All prices are in Euro and include 10% service charge and VAT.

Όλες οι τιμές που αναγράφονται είναι σε Ευρώ, περιλαμβάνουν 10% χρέωση υπηρεσιών και ΦΠΑ.

SUSHI & NIGIRI

SUSHI ROLLS (8 pieces) / (8 κομμάτια)		€
25.	Crispy Tempura Prawn tempura/avocado/cucumber Γαρίδα τεμπούρα/αβοκάντο/αγγουράκι	19.00
26.	Black Dragon Prawn tempura/eel/avocado Γαρίδα τεμπούρα/χέλι/αβοκάντο	20.00
27.	California Roll Crabmeat/avocado/cucumber/tobiko Καβουρόψιχα/αβοκάντο/αγγουράκι/τοπίκο	18.00
28.	Asian Roll Steamed prawn/tuna/avocado Γαρίδα στον ατμό/τόνος/αβοκάντο	19.00
29.	Spicy Roll Tuna/avocado Τόνος/αβοκάντο	19.50
30.	Caterpillar Steamed prawn/crabmeat/avocado Γαρίδα στον ατμό/καβουρόψιχα/αβοκάντο	18.50
31.	Smoked Salmon Roll Smoked salmon/cream cheese/avocado Καπνιστός σολομός/κρεμμώδες τυρί/αβοκάντο	17.50
32.	Wasabi Crab Roll Crabmeat/avocado/wasabi mayonnaise Καβουρόψιχα/αβοκάντο/wasabi μαγιονέζα	19.00
33.	Vegetable Roll  Asparagus/carrots/avocado/pickled radish Σπαράγγια/καρότα/αβοκάντο/ραπανάκι τουρσί	15.00
34.	Soft Shell Crab Roll Soft shell crab/avocado/cucumber Μαλακός κάβουρας/αβοκάντο/αγγουράκι	18.50
35.	Tuna Tempura Roll Tuna/avocado/cucumber/mango salsa Τόνος/αβοκάντο/αγγουράκι/σάλτσα μάνγκο	19.00
36.	Roasted Eel Roll Eel/crabmeat/avocado/cream cheese/sesame seeds Χέλι/καβουρόψιχα/αβοκάντο/κρεμμώδες τυρί/σουσάμι	19.00
37.	Dynamite Prawn Roll Steamed prawn/tobiko/avocado/spicy sauce Γαρίδα στον ατμό/tobiko/αβοκάντο/πικάντικη σάλτσα	19.00
38.	Crazy Salmon Roll Spicy salmon/avocado Πικάντικος σολομός/αβοκάντο	19.00

All prices are in Euro and include 10% service charge and VAT.

Όλες οι τιμές που αναγράφονται είναι σε Ευρώ, περιλαμβάνουν 10% χρέωση υπηρεσιών και ΦΠΑ.

NIGIRI (2 pieces) / (2 κομμάτια)

€

- | | |
|------------------------|------|
| 39. Prawn / Γαρίδα | 5.00 |
| 40. Eel / Χέλι | 5.00 |
| 41. Sea Bass / Λαβράκι | 4.50 |
| 42. Tuna / Τόνος | 5.00 |
| 43. Salmon / Σολομός | 4.50 |

SASHIMI (5 pieces) / (5 κομμάτια)

- | | |
|------------------------|------|
| 44. Tuna / Τόνος | 9.50 |
| 45. Salmon / Σολομός | 8.00 |
| 46. Sea Bass / Λαβράκι | 7.50 |
| 47. Eel / Χέλι | 9.50 |

MAKI MORIAWASE (16 pieces) / (16 κομμάτια)

- | | |
|---|-------|
| 48. Combination of four different kinds of sushi rolls
(four from each kind) | 31.50 |
|---|-------|

Συνδυασμός από τέσσερα διαφορετικά sushi rolls
(τέσσερα από κάθε είδος)

MIX MORIAWASE (16 pieces) / (16 κομμάτια)

- | | |
|--|-------|
| 49. Combination of two different kinds of nigiri sushi
and two kinds of sushi rolls (four from each kind) | 33.00 |
|--|-------|

Συνδυασμός από δύο διαφορετικά nigiri sushi
και δύο sushi rolls
(τέσσερα από κάθε είδος)

DESSERTS




- | | |
|---|------|
| 50. Orange confit, vanilla crème brûlée and bergamot gelato
Πορτοκάλι κονφί, κρέμα μπρουλέ βανίλιας, παγωτό περγαμόντο | 7.50 |
| 51. Red Fruit Temptation
Red fruit gelato, cassis espuma and marinated berries
Παγωτό από κόκκινα φρούτα, κρέμα κασίς και μαριναρισμένα μούρα | 7.50 |

All prices are in Euro and include 10% service charge and VAT.

Όλες οι τιμές που αναγράφονται είναι σε Ευρώ, περιλαμβάνουν 10% χρέωση υπηρεσιών και ΦΠΑ.

ИЗ НАШЕГО SEAFOOD BAR

МИНИАТЮРНЫЕ ЗАКУСКИ, ПОДАЮТСЯ В ЛЕТНЕЕ ВРЕМЯ
(МАЙ - ОКТЯБРЬ)

	€
1. Свежий тунец 	12.00
Слегка поджаренный желтоперый тунец с азиатскими приправами	
2. Салат с крабом	12.00
Мясо аляскинского краба, лимонный конфит, соус-винегретт с зеленым яблоком	
3. Морепродукты	18.00
Гребешки, лангустин и кальмар на гриле, со шпинатом и чернилами каракатицы	
4. Средиземноморский осьминог 	12.00
Осьминог жареный на плите гридль, с пюре из цветной капусты и тушеными овощами	
5. Салат с козьим сыром 	8.00
С запеченной в духовке свеклой, апельсином и малиной	
6. Тартар из лосося	12.00
Свеже нарезанный лосось, соус yuzu и лососевая икра	
7. Карпаччо из меч-рыбы 	11.00
Слегка копченое, с яблоком Гренни Смит и малиной	
8. Креветка Карабинеро	16.00
Пашот, с цитрусовым маслом, фенхелевым конфитом и редукцией из моллюсков с лемонграссом	
9. Севиче из сибаса 	12.00
Подается с авокадо и манго	
10. Салат с лобстером	24.00
С грецким орехом, экзотическими фруктами и ванильным соусом винегретт	
11. Королевский сибас	15.00
Запеченный в духовке, подается с пастернаком, киноа, шпинатом и артишоками	
12. Палтус Sterling	16.00
Пашот, с морковью, моллюсками и карри	
13. Скумбрия	11.00
Теплое филе скумбрии с апельсином, свеклой и каперсами	
14. Каннеллони с морепродуктами	12.00
Начиненное отборными дарами моря, томатами конфи, чернилами каракатицы и корнем сельдерея	
15. Говядина Black Angus	16.00
Медленного приготовления, с картофельной эспумой, соусом на основе телячьего бульона и лимоном конфи	
16. Иберийская свинина	13.00
Тушеная, подаётся с картофельным конфитом	

СВЕЖИЕ УСТРИЦЫ

€

Подаются с 11:00 до 23:00

- | | |
|--|-------|
| 17. УСТРИЦА GILLARDEAU SPECIAL (№ 2) MARENNES D'OLÉRON | |
| За штуку | 6.00 |
| 6 устриц | 34.00 |
| 18. УСТРИЦА TSARSKAYA | |
| За штуку | 4.50 |
| 6 устриц | 24.00 |
| 19. УСТРИЦА ДНЯ | |
| За штуку | 3.50 |
| 6 устриц | 19.00 |

Устрицы подаются с соусом Mignonette и свежим лимоном

КОМПОЗИЦИИ ИЗ УСТРИЦ

- | | |
|---|-------|
| 20. GILLARDEAU И МАНГО | 35.00 |
| Подаются с манго и свежим кориандром | |
| 6 устриц | |
| 21. TSARSKAYA И ЯБЛОКО | 25.00 |
| Подаются с желе из яблока и лемонграсса, а также пеной из хрена | |
| 6 устриц | |
| 22. УСТРИЦЫ ГРАТИН | 22.00 |
| С gratin из апельсина, сбрызнутые соусом Hollandaise | |
| 6 устриц | |

ИКРА

Подается с 11:00 до 23:00

- | | |
|-------------------------------------|--------|
| 23. CAVIAR STURIA AQUITAINE (30гр) | 95.00 |
| 24. CAVIAR OSCIETRA IMPERIAL (30гр) | 110.00 |

Икра сервируется с рубленым яичным белком, красным луком, сметаной и блинами

СУШИ & НИГИРИ

СУШИ РОЛЛЫ (8 шт)

€

- | | | |
|-----|---|-------|
| 25. | Хрустящая темпура
Креветка темпура/авокадо/огурец | 19.00 |
| 26. | Черный Дракон
Креветка темпура/угорь/авокадо | 20.00 |
| 27. | Калифорния
Авокадо/мясо краба/огурец/тобико | 18.00 |
| 28. | Азиатский
Креветка на пару/тунец/авокадо | 19.00 |
| 29. | Пряный
Тунец/авокадо | 19.50 |
| 30. | Гусеница
Креветка на пару/мясо краба/авокадо | 18.50 |
| 31. | Копченый Лосось
Копченый лосось/сливочный сыр/авокадо | 17.50 |
| 32. | Васаби Краб
Мясо краба/авокадо/майонез с васаби | 19.00 |
| 33. | Овощной 🍃
Спаржа/морковь/авокадо/маринованный редис | 15.00 |
| 34. | Краб
Мягкопанцирный краб/авокадо/огурец | 18.50 |
| 35. | Тунец темпура
Тунец/авокадо/огурец/заправка из манго | 19.00 |
| 36. | Запеченный с угрем
Угорь/мясо краба/авокадо/сливочный сыр/кунжут | 19.00 |
| 37. | Динамит с креветкой
Креветка на пару/тобико/авокадо/пряный соус | 19.00 |
| 38. | Сумасшедший лосось
Пряный лосось/авокадо | 19.00 |

НИГИРИ (2 шт)

€

- | | | |
|-----|----------|------|
| 39. | Креветка | 5.00 |
| 40. | Угорь | 5.00 |
| 41. | Сибас | 4.50 |
| 42. | Тунец | 5.00 |
| 43. | Лосось | 4.50 |

САШИМИ (5 шт)

- | | | |
|-----|--------|------|
| 44. | Тунец | 9.50 |
| 45. | Лосось | 8.00 |
| 46. | Сибас | 7.50 |
| 47. | Угорь | 9.50 |

МАКИ MORIAWASE (16 шт)

- | | | |
|-----|--|-------|
| 48. | Сет из четырех видов роллов
(по 4 шт. каждого вида) | 31.50 |
|-----|--|-------|

MIX MORIAWASE (16 шт)

- | | | |
|-----|---|-------|
| 49. | Сет из двух видов нигири и двух видов роллов
(по 4 шт. каждого вида) | 33.00 |
|-----|---|-------|

ДЕСЕРТЫ

- | | | |
|-----|---|------|
| 50. | Апельсин конфи с ванильным крем-брюле
и бергамотовым джелато | 7.50 |
| 51. | Джелато из красных фруктов с эспумой из черной смородины
и маринованными ягодами | 7.50 |

Все цены указаны в Евро, включают 10% налог за обслуживание и НДС.