



THALASSA
FINE SEAFOOD

ENGLISH / GREEK MENU

МЕНЮ НА РУССКОМ



Some of the dishes, pastries and ice cream served in our restaurant may contain ingredients which may cause allergies
(nuts, nut product, 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 menu.

Μερικά από τα πιάτα, αρτοσκευάσματα και παγωτά, μπορεί να περιέχουν συστατικά που να προκαλούν αλλεργική αντίδραση.
(π.χ. ξηροί καρποί, γλουτένη, κ.τ.λ.)

Για οποιαδήποτε διευκρίνιση όσον αφορά τα προϊόντα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των εδεσμάτων που περιέχονται στο κατάλογο, ο επικεφαλής Σεφ ή ο υπεύθυνος του εστιατορίου είναι στη διάθεσή σας.

ALL PRICES ARE IN EURO AND INCLUDE ALL APPLICABLE TAXES.
ΟΛΕΣ ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ ΚΑΙ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ ΟΛΟΥΣ ΤΟΥΣ ΦΟΡΟΥΣ.



SUSHI / ΣΟΥΣΙ

	8 pcs
California Roll / Ρολό “California” *Allergens (2, 7, 8, 9, 13, 14) Crab, avocado, cucumber, tobiko red, mayonnaise Κάβουρας, αβοκάντο, αγγούρι, tobiko red, μαγιονέζα	17.00
Tempura Roll / Ρολό Τεμπούρα *Allergens (2, 7, 8, 9, 13, 14) Tempura prawns, avocado, cucumber, tempura flakes, mix mayonnaise, teriyaki Γαρίδα τεμπούρα, αβοκάντο, αγγούρι, νιφάδες τεμπούρα, μιξ μαγιονέζα, τεριγιάκι	17.00
Salmon Roll / Ρολό Σολομού *Allergens (3, 7, 8, 9, 13, 14) Fresh salmon, avocado, mix mayonnaise Φρέσκος σολομός, αβοκάντο, μιξ μαγιονέζα	17.00
Spider Roll / Ρολό “Spider” *Allergens (2, 3, 7, 8, 9, 13, 14) Soft shell crab, cucumber, iceberg, crispy tempura flakes and red tobikko with homemade spider sauce Καβούρι με μαλακό κέλυφος, αγγουράκι, iceberg, τραγανές νιφάδες τεμπούρα και κόκκινο αβγοτάραχο Tobikko με “spider sauce	17.00
Red Dragon Roll / Ρολό Red “Dragon” *Allergens (2, 3, 7, 8, 9, 13, 14) Tempura prawn, avocado, fresh salmon Γαρίδα τεμπούρα, αβοκάντο, φρέσκος σολομός	17.00
Toro Ebi Roll / Ρολό Γαρίδας Και Τόνου *Allergens (2, 3, 7, 8, 9, 13, 14) Fresh tuna, fresh salmon, prawns, avocado, Mango and green tobikko with honey mustard mayonnaise Φρέσκος τόνος, φρέσκος σολομός, γαρίδες, αβοκάντο, μάνγκο και πράσινο αβροτάραχο tobikko με μαγιονέζα με μέλι και μουστάρδας	17.00
Tempura Eel Roll / Ρολό Από Χέλι Τεμπούρα *Allergens (3, 7, 8, 9, 13, 14) Smoke eel, cucumber, avocado, fresh salmon with ponzu lime zest Καπνιστό χέλι, αγγούρι, αβοκάντο, φρέσκος σολομός με ξύσμα από λάιμ με πόντζου	17.00
Nigiri Selection / Ποικιλία “Nigiri” *Allergens (2, 3, 5, 8, 9, 14) Fresh salmon, fresh tuna , seabass, prawn Φρέσκος σολομός, φρέσκος τόνος, λαβράκι, γαρίδα	17.00
Vegetarian Roll / Χορτοφαγικό Ρολό *Allergens (7, 8, 9, 13, 14) Avocado, carrots, cucumber, asparagus Αβοκάντο, καρότα, αγγούρι, σπαράγγια	12.00
Seabass Sashimi / Λαβράκι Σασίμι *Allergens (3, 7)	19.00
Salmon Sashimi / Σολωμός Σασίμι *Allergens (3, 7)	19.00



SALADS

Greek salad / Ελληνική σαλάτα 13.00

*Allergens (4, 8, 14)

Cherry tomatoes, cucumbers, red onions, yellow, green and red peppers, black olives, capers, feta cheese and virgin olive oil
Ντοματίνια, αγγουράκι, κόκκινο κρεμμύδι, κίτρινη, πράσινη και κόκκινη πιπεριά, μαύρες ελιές, κάπαρη, φέτα και παρθένο ελαιόλαδο

Creta salad / Κρητική σαλάτα 13.00

*Allergens (4, 8, 9, 12, 14)

Cherry tomatoes, barley rusk, capers, black olives, virgin olive oil and Xinomizithra cheese
Ντοματίνια, κριθαρένιο παξιμάδι, κάπαρη, μαύρες ελιές, παρθένο ελαιόλαδο και ξινομυζήθρα

Crispy calamari salad / Crispy calamari salad 16.00

*Allergens (3, 4, 5, 8, 11, 12, 14)

Mixed green leaves, spring onions, sweet chilli sauce
Ανάμεικτα φύλλα πράσινης σαλάτας, φρέσκο κρεμμυδάκι, σάλτσα γλυκού τσίλι

DIPS

Smoked eggplant salad / Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα 6.00

*Allergens (12, 14)

Smoked eggplant with shallots, olive oil and bell peppers
Καπνιστή μελιτζάνα με κρεμμυδάκι, ελαιόλαδο και πιπεριές

Tyrokafteri / Τυροκαυτερή 6.00

*Allergens (4, 12, 14)

Feta cheese with “Florinis” peppers and chillies
Τυρί φέτα με πιπεριές “Φλωρίνης” και τσίλι

White taramas / Άσπρη ταραμοσαλάτα 6.00

*Allergens (3, 4, 8)

Fish roe salad with salmon caviar
Σαλάτα από αυγά ψαριού με χαβιάρι σολομού

Beetroot mousse / Μους παντζάρι 6.00

*Allergens (4, 13)

Beetroot mousse with yoghurt
Μους από παντζάρι με γιαούρτι

SOUPS

Kakavia / Κακαβιά 10.00

*Allergens (1, 2, 3, 4, 8, 11, 13, 14)

Fish soup with vegetables and garlic crostini
Ψαρόσουπα με λαχανικά και κρουτόνια με σκόρδο



C R E A T I V E STARTERS

Tuna Tartar (100gr) / Τόνος Ταρτάρ (100γρ) *Allergens (3, 4, 8, 13, 14) Sweet chilli, lime juice, lime zest, olive oil, chives served with crispy kataifi, spicy oil flavoured with fennel and celery Γλυκό τσίλι, χυμός και ξύσμα λάιμ, ελαιόλαδο, σχοινόπρασο, σερβιρισμένος με τραγανό κανταΐφι, λάδι με καφτερά μπαχαρικά, μάραθο και σέλινο	15.00
Seabass Carpaccio (80gr) / Λαβράκι Καρπάτσιο (80γρ) *Allergens (3, 5, 13, 14) Olive oil, lime, smoked herring caviar dressing topped with wakame Ελαιόλαδο, λάιμ, καπνιστό χαβιάρι ρέγγας μαζί με Wakame	15.00
Marinated Greek anchovies / Γαύρος μαριναρισμένος *Allergens (3, 8, 14) In wine vinegar served with bottarga Σε ξύδι και σερβίρεται με αυγοτάραχο	9.00
Crispy fried gonos (Baby calamari 150gr) / Τραγανός τηγανητός γόνος (μικρό καλαμάρι 150γρ) *Allergens (2, 3, 4, 8, 11, 12) Tossed in coriander pesto Ραντισμένος με πέστο κολιάνδρου	11.00
Prawns Saganaki / Γαρίδες σαγανάκι *Allergens (1, 2, 4, 8, 14) With gratinated feta cheese Με ψητή Φέττα	14.00
Seafood Cannelloni / Κανελόνι με θαλασσινά *Allergens (1, 2, 3, 4, 8, 9, 11, 14) Filled with scallops, king prawns and seabass, topped with creamy lobster bisque Γεμιστό με χτένια, βασιλικές γαρίδες και λαβράκι, με επικάλυψη από κρεμώδες μπισκ αστακού	12.00
Oven baked feta / Ψητή Φέτα *Allergens (4, 8, 14) Wrapped in buttered kataifi, served with tomato jam Τυλιγμένη σε βουτυρωμένο κανταΐφι, σερβιρισμένη με μαρμελάδα ντομάτας	11.00
Courgette flower tempura / Ανθοί κολοκύθας τεμπούρα *Allergens (1, 4, 8, 12, 14) Filled with manouri cheese and roasted pine nuts, tomato-basil coulis Γεμιστοί με τυρί μανούρι, καβουρδισμένα πινόλια και κουλί ντομάτας και βασιλικού	10.00



SHELLFISH FRUITS de MER

Choose or make your own Seafood Platter

Fruits de mer Platter / Πιατέλα θαλασσινών *for two* 65.00

*Allergens (2, 3, 5, 9, 11, 14)

Platter with selected shellfish served on a bed of crushed ice
(4 tiger prawns, 4 Oysters, 250gr mussels)

Πιατέλα με επιλεγμένα οστρακοειδή σερβιρισμένα πάνω σε
θρυμματισμένο πάγο
(4 γαρίδες, 4 στρείδια, 250gr μύδια)

MAKE-YOUR-OWN

Fruits de Mer Seafood Platter

per kg / ανά κιλό

Red lobster / Κόκκινος Αστακός	*Allergens (2)	95.00
Blue lobster / Μπλέ Αστακός	*Allergens (2)	110.00
Mussels / Μύδια	*Allergens (11)	35.00
Clams / Αχιβάδες	*Allergens (11)	35.00
Cockles / Κυδώνια	*Allergens (11)	35.00
King prawns / Βασιλικές Γαρίδες	*Allergens (2)	90.00

Served on crushed ice with a choice of / Σερβίρονται πάνω σε σπαστό πάγο μαζί με

Shallot vinegar *Allergens (14) • Tartar sauce *Allergens (5, 8, 9, 14)
Chilli mayonnaise *Allergens (5, 8, 9, 14) • Vierge sauce *Allergens (14, 12)

CAVIAR / ΧΑΒΙΑΡΙ

Sturia Aquitaine (30gr) 95.00

*Allergens (3, 8, 9, 14)

Served with: Blinis, egg white, shallot, capers, parsley and sour cream

OYSTERS / ΣΤΡΕΙΔΙΑ

Finest quality, hand -selected fresh oysters
Εξαιρετικής ποιότητας, επιλεγμένα φρέσκα στρείδια

		<i>Per piece/Ανά κομμάτι</i>	<i>6 pcs /κομμάτια</i>
Tsarskaya	*Allergens (11, 14)	5.00	28.00
Fine de Claire	*Allergens (11, 14)	4.00	22.00
Gillardeau	*Allergens (11, 14)	6.50	36.00

Served on crushed ice with / Σερβίρονται πάνω σε σπαστό πάγο με

Lemon / Λεμόνι, Shallot Vinegar / Ξύδι με κρεμμύδι

*Allergens (14)



MAIN COURSE

SEAFOOD SPECIALITIES

Grilled octopus (250gr) / Χταπόδι σχάρας (250γρ) 26.00

*Allergens (1, 3, 4, 11, 14)

Served with fava, drizzled with garlic-herbed oil
Σερβιρισμένο με φάβα, γαρνιρισμένο με λάδι αρωματισμένο με σκόρδο

Grilled Stuffed calamari (450gr) / 23.00

Γεμιστό καλαμάρι σχάρας (450γρ)

*Allergens (3, 4, 11, 14)

With herbed feta cheese on tomato coulis
Με αρωματισμένη φέτα σε κουλί ντομάτας

Crispy fried calamari / Τραγανό τηγανητό καλαμάρι 19.00

*Allergens (2, 3, 4, 8, 11, 12)

With coriander pesto
Με πέστο από κολιάνδρο

Astakomakaronada (1/2 lobster) / 45.00

Αστακομακαρονάδα (1/2 αστακός)

*Allergens (1, 2, 4, 8, 9, 14)

Homemade spaghetti with fresh lobster, served with tomato-lobster bisque and cream sauce, roasted cherry tomatoes and basil
Σπιτικό σπαγέτι με φρέσκο αστακό, σερβιρισμένα με μπισκ ντομάτας και αστακού και κρεμώδες σάλτσα, ψητά ντοματίνια και βασιλικό

Garidomakaronada / Γαριδομακαρονάδα 28.00

*Allergens (1, 2, 4, 8, 9, 14)

Homemade spaghetti with prawns, tomato-lobster bisque and cream sauce
Σπιτικό σπαγέτι με γαρίδες, μπισκ ντομάτας και αστακού και κρεμώδες σάλτσα

Scallop risotto/ Ριζότο με χτένια 27.00

*Allergens (1, 2, 4, 8, 11, 14)

With fresh herbs, drizzled with lobster oil
Με φρέσκα βότανα, γαρνιρισμένο με λάδι αστακού



FRESH FISH

&

SEAFOOD

from our counter display

Prices are according to daily market rates

*Please ask your Head Waiter
for any further assistance*

*If you suffer from any kind of allergies or intolerance
please inform your Head Waiter on the severity of the condition.*

*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 the food items available at our counter display.*

ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Από τον πάγκο μας

Οι τιμές βασίζονται στις ημερήσιες τιμές αγοράς

*Μπορείτε να ζητήσετε περισσότερες πληροφορίες
από τον σερβιτόρο σας*

*Μπορείτε να ενημερώσετε τον σερβιτόρο σας
για οποιαδήποτε αλλεργία ή δυσανεξία σας.*

*Για οποιαδήποτε διευκρίνιση όσον αφορά τα προϊόντα
που χρησιμοποιούνται για τη παρασκευή των εδεσμάτων
που υπάρχουν στον πάγκο, ο επικεφαλής Σεφ
και ο υπεύθυνος του εστιατορίου είναι στη διάθεσή σας.*

A CHOICE OF ACCOMPANIMENTS ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΩΝ

Hand-cut fried potatoes / Φρέσκο-κομμένες τηγανητές πατάτες
*Allergens (4, 8)

Baked new potatoes with Mediterranean herbs and olive oil /
Φρέσκες πατάτες φούρνου με Μεσογειακά βότανα και ελαιόλαδο
*Allergens (8)

Seasonal vegetables / Εποχιακά λαχανικά



TASTING MENU

Greek Salad / Ελληνική σαλάτα

*Allergens (4, 8, 14)

Cherry tomatoes, cucumbers, red onions, yellow, green and red peppers, black olives, capers, feta cheese and virgin olive oil

Ντοματίνια, αγγουράκι, κόκκινο κρεμμύδι, κίτρινη, πράσινη και κόκκινη πιπεριά, μαύρες ελιές, κάπαρη, φέτα και παρθένο ελαιόλαδο

Smoked eggplant salad / Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα

*Allergens (12, 14)

Tyrokafteri / Τυροκαυτερή

*Allergens (4, 12, 14)

White taramas / Άσπρη ταραμοσαλάτα

*Allergens (3, 4, 8)

Oven-baked feta / Ψητή φέτα

*Allergens (4, 8)

Wrapped in buttered kataifi, served with tomato jam

Τυλιγμένη σε βουτυρωμένο κανταΐφι, σερβιρισμένη με μαρμελάδα ντομάτας

Seafood Cannelloni / Κανελόνι με θαλασσινά

*Allergens (1, 2, 3, 4, 8, 9, 11, 14)

Filled with scallops, king prawns and seabass, topped with creamy lobster bisque

Γεμιστό με χτένια, βασιλικές γαρίδες και λαβράκι, με επικάλυψη από κρεμώδες μπισκ αστακού

Crispy fried calamari / Τραγανό τηγανητό καλαμάρι

*Allergens (2, 3, 4, 8, 11, 12)

With coriander pesto

Με πέστο από κολιάνδρο

Fried red mullet / Τηγανητό μπαρμπούνι

*Allergens (2, 3, 4, 8, 11, 12)

Grilled octopus (250gr) / Χταπόδι σχάρας (250gr)

*Allergens (1, 3, 4, 11, 14)

Served with fava, drizzled with garlic-herbed oil

Σερβιρισμένο με φάβα, γαρνιρισμένο με λάδι αρωματισμένο με σκόρδο

Grilled Fresh Fish of the Day / Φρέσκο ψάρι της ημέρας στη σχάρα

*Allergens (3)

With baked new potatoes and boiled vegetables

με ψητές πατάτες και βραστά λαχανικά

Warm Orange Pie / Ζεστή πορτοκαλόπιτα

*Allergens (4, 8, 9, 12, 13)

With bergamot gelato and citrus confit

Με παγωτό περγαμότο και εσπεριδοειδή

Fresh Seasonal Fruits / Φρέσκα φρούτα εποχής

€58.00

per person including all applicable Taxes / ανά άτομο, περιλαμβάνονται όλοι οι φόροι

(Minimum order two persons / Ελάχιστη παραγγελία δύο ατόμων)



DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Chocolate temptation (for two) 19.00

*Allergens (4, 6, 8, 9, 12)

Chocolate mousse with peanut felieline,
bitter chocolate cremeux, salted caramel gelato
Κρέμα σοκολάτας με καραμελωμένο feuillantine φυστικίων,
τάρτας μαύρης σοκολάτα με φρούτα του δάσους,
παγωτό από αλμύρη καραμέλα

Tart citron 12.00

*Allergens (4, 8, 9, 12)

Lemon cream, crunchy meringue, almond biscuit,
lemon sorbet and raspberry sauce
Κρέμα λεμονιού, τραγανή μαρέγκα, μπισκότο αμυγδάλου,
sorbet από λεμόνι και σάλτσα βατόμουρου

Warm Orange Pie 12.00

*Allergens (4, 8, 9, 12, 13)

with bergamot gelato and citrus confit
Ζεστή πορτοκαλόπιτα με παγωτό περγαμότο και εσπεριδοειδή

Freshly-cut seasonal fruits / Φρέσκα φρούτα εποχής 11.00



ALLERGENS INDEX

1. CELERY

This includes celery stalks, leaves, seeds and root called celeriac. You can find celery in celery salt, salads, some meat products, soups and stock cubes.

2. CRUSTACEANS

Crab, lobster, prawns, and scampi are crustaceans. Shrimp paste often used in Thai and south east Asian curries or salads, is an ingredient to look out for.

3. FISH

You will find this in some fish sauces, pizzas, relishes, salad dressings, stock cubes and Worcestershire sauce.

4. MILK

Milk is a common ingredient in butter, cheese, cream, milk powders and yogurt. It can also be found in foods brushed or glazed with milk, and in powdered soups and sauces. Its often split into casein in curds and BLG in whey.

5. MUSTARD

Liquid mustard, mustard powder and mustard seeds fall into this category. This ingredient can also be found in breads, curries, marinades, meat products, salad dressings, sauces and soups.

6. PEANUTS

Peanuts are actually a legume and grow underground, which is why its sometimes called a groundnut. Peanuts are often used as an ingredient in biscuits, cakes, curries, desserts, sauces (such as satay sauce), as well as in groundnut oil and peanut flour.

7. SOYA

Often found in bean curd, edamame beans, miso paste, textured soya protein, soya flour or tofu, soya is a staple ingredient in oriental food. It can also found in desserts, ice cream, meat products, sauces and vegetarian products.

8. WHEAT - GLUTEN

Wheat (such as spelt and Khorasan wheat / Kamut), rye, barley and oats is often found in foods containing flour such as some types of baking powder, batter, bread crumbs, bread, cakes, pasta, couscous, meat products, pasta, pastry, sauces, soups and fried foods which are dusted with flour.

9. EGGS

Eggs are often found in cakes, some meat products, mayonnaise, mousses, pasta, quiche, sauces and pastries or foods brushed or glazed with egg.

10. LUPIN

Yes, lupin is a flower, but its also found in flour! Lupin flour seeds can be used in some types of bread, pastries and even pasta.

11. MOLLUSCS

These include mussels, land snails, squid and whelks, but can also be commonly found in oyster sauce or as an ingredient in fish stews.

12. TREE NUTS

Not to be mistaken with peanuts (which are actually a legume & grow underground), this ingredient refers to nuts which grow on trees, like cashew nuts, almonds and hazelnuts. You can find nuts in breads, biscuits, crackers, desserts, nut powders (often used in Asian curries), stir-fried dishes, ice cream, marzipan, (almond paste), nut oils and sauces.

13. SESAME

These seeds can often be found in bread (sprinkled on hamburger buns for example), breadsticks, houmous, sesame oil and tachini. They are sometimes toasted and used in salads.

14. SULPHUR DIOXIDE

This is an ingredient often used in dried fruit such as raisins, dried apricots and prunes. You might also find it in meat products, soft drinks, vegetables as well as in wine and beer. If you have asthma, you have a higher risk of developing a reaction to sulphur dioxide.



Некоторые блюда, десерты и мороженое, предлагаемые в наших ресторанах, могут содержать компоненты способные вызвать аллергию
(орехи, ореховые продукты, клейковина и т.д)

Наш метрдотель или дежурный шеф-повар в вашем распоряжении для любого разъяснения относительно продуктов, используемых в приготовлении блюд нашего меню «a la carte».

Some of the dishes, pastries and ice cream served in our restaurant may contain ingredients which may cause allergies
(nuts, nut product, 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 menu.



СУШИ / SUSHI

	8 шт / pcs
Роллы Калифорния / California Roll *Аллергены (2, 7, 8, 9, 13, 14) Краб, авокадо, огурец, тобико красная, майонез Crab, avocado, cucumber, tobiko red, mayonnaise	17.00
Роллы Темпура / Tempura Roll *Аллергены (2, 7, 8, 9, 13, 14) Креветки темпура, авокадо, огурец, хлопья темпура, микс майонеза, терияки Tempura prawns, avocado, cucumber, tempura flakes, mix mayonnaise, teriyaki	17.00
Ролл с лососем / Salmon Roll *Аллергены (3, 7, 8, 9, 13, 14) Свежий лосось, авокадо, микс майонеза Fresh salmon, avocado, mix mayonnaise	17.00
Ролл Спайдер / Spider Roll *Аллергены (2, 3, 7, 8, 9, 13, 14) Мягкопанцирный краб, огурец, айсберг, хрустящие хлопья темпура и красная тобико с домашним соусом спайдер Soft shell crab, cucumber, iceberg, crispy tempura flakes and red tobikko with homemade spider sauce	17.00
Ролл “Красный Дракон” / Red Dragon Roll *Аллергены (2, 3, 7, 8, 9, 13, 14) Креветки темпура, авокадо, свежий лосось Tempura prawn, avocado, fresh salmon	17.00
Ролл с креветками и тунцом / Toro Ebi Roll *Аллергены (2, 3, 7, 8, 9, 13, 14) Свежий тунец, свежий лосось, креветки, авокадо, манго и зеленая тобико с медово-горчичным майонезом Fresh tuna, fresh salmon, prawns, avocado, Mango and green tobikko with honey mustard mayonnaise	17.00
Темпура ролл с угрем / Tempura Eel Roll *Аллергены (3, 7, 8, 9, 13, 14) Угорь копченый, огурец, авокадо, свежий лосось с цедрой лайма и понзу Smoke eel, cucumber, avocado, fresh salmon with ponzu lime zest	17.00
Ассорти нигири / Nigiri Selection *Аллергены (2, 3, 5, 8, 9, 14) Свежий лосось, свежий тунец, сибас, креветка Fresh salmon, fresh tuna, seabass, prawn	17.00
Вегетарианский ролл / Vegetarian Roll *Аллергены (7, 8, 9, 13, 14) Авокадо, морковь, огурец, спаржа Avocado, carrots, cucumber, asparagus	12.00
Сашими из сибаса / Seabass Sashimi *Аллергены (3, 7)	19.00
Сашими из лосося / Salmon Sashimi *Аллергены (3, 7)	19.00



САЛАТЫ / SALADS

Греческий салат / Greek salad 13.00

*Аллергены (4, 8, 14)

Помидоры черри, огурцы, красный лук, желтый, зеленый и красный болгарский перец, маслины, каперсы, сыр Фета и оливковое масло первого отжима
Cherry tomatoes, cucumbers, red onions, yellow, green and red peppers, black olives, capers, feta cheese and virgin olive oil

Критский салат / Creta salad 13.00

*Аллергены (4, 8, 9, 12, 14)

Помидоры черри, ячменные сухарики, каперсы, черные оливки, оливковое масло первого отжима и сыр ксиномизитра
Cherry tomatoes, barley rusk, capers, black olives, virgin olive oil and Xinomizithra cheese

Салат с хрустящими кальмарами / Crispy calamari salad 16.00

*Аллергены (3, 4, 5, 8, 11, 12, 14)

Свежая зелень, зеленый лук, сладкий соус чили
Mixed green leaves, spring onions, sweet chilli sauce

ДИПЫ / DIPS

Салат из копченых баклажанов / Smoked eggplant salad 6.00

*Аллергены (12, 14)

Копченые баклажаны с луком - шалот, оливковым маслом и сладким перцем
Smoked eggplant with shallots, olive oil and bell peppers

Тирокафтери / Tyrokafteri 6.00

*Аллергены (4, 12, 14)

Сыр Фета со сладким перцем Флорина и перцем чили
Feta cheese with "Florinis" peppers and chillies

Белый соус Тарама / White taramas 6.00

*Аллергены (3, 4, 8)

Смесь из копченой тресковой икры, лимонного сока, оливкового масла и икры лосося
Fish roe salad with salmon caviar

Мус из свеклы / Beetroot mousse 6.00

*Аллергены (4, 13)

Мус из свеклы с йогуртом
Beetroot mousse with yoghurt

СУПЫ / SOUPS

Какавя / Kakavia 10.00

*Аллергены (1, 2, 3, 4, 8, 11, 13, 14)

Рыбный суп с овощами и чесночными хлебцами
Fish soup with vegetables and garlic crostini



CREATIVE ЗАКУСКИ / STARTERS

Тартар из тунца (100гр) / Tuna Tartar (100gr) 15.00

*Аллергены (3, 4, 8, 13, 14)

Сладкий перец чили, сок лайма, цедра лайма, оливковое масло, зеленый лук, подается с хрустящей лепешкой катаифи и ароматным маслом с фенхелем и сельдереем

Sweet chilli, lime juice, lime zest, olive oil, chives served with crispy kataifi, spicy oil flavoured with fennel and celery

Карпаччо из морского окуня (80гр) / 15.00

Seabass Carpaccio (80gr)

*Аллергены (3, 5, 13, 14)

С оливковым маслом, лаймом, икрой копченой сельди и вакаме

Olive oil, lime, smoked herring caviar dressing topped with wakame

Греческие маринованные анчоусы / 9.00

Marinated Greek anchovies

*Аллергены (3, 8, 14)

В винном уксусе, подаются с боттаргой

In wine vinegar served with bottarga

Свежие молодые кальмары (150гр) / 11.00

Crispy fried gonos (Baby calamari 150gr)

*Аллергены (2, 3, 4, 8, 11, 12)

Поджаренные до хруста, подаются с кориандровым песто

Tossed in coriander pesto

Креветки саганаки / Prawns Saganaki 14.00

*Аллергены (1, 2, 4, 8, 14)

С сыром фета

With gratinated feta cheese

Каннеллони с морепродуктами / Seafood Cannelloni 12.00

*Аллергены (1, 2, 3, 4, 8, 9, 11, 14)

С гребешками, королевскими креветками и сибасом, со сливочным соусом-биск из лобстера

Filled with scallops, king prawns and seabass, topped with creamy lobster bisque

Запеченый сыр Фета / Oven baked feta 11.00

*Аллергены (4, 8, 14)

Лепешка из масляного Катаифи, подается с томатным вареньем

Wrapped in buttered kataifi, served with tomato jam

Цветки цуккини тэмпура / Courgette flower tempura 10.00

*Аллергены (1, 4, 8, 12, 14)

Фаршированные сыром манури и жареными кедровыми орешками, с томатно-базиликовым соусом-кулис

Filled with manouri cheese and roasted pine nuts, tomato-basil coulis



SHELLFISH

МОРЕПРОДУКТЫ / FRUITS de MER

Choose or make your own Seafood Platter

Ассорти даров моря / Fruits de mer Platter на двоих 65.00

*Аллергены (2, 3, 5, 9, 11, 14)

Блюдо с отборными морепродуктами на подушке из колотого льда

(4 тигровые креветки, 4 устрицы, 250 г мидий)

Platter with selected shellfish served on a bed of crushed ice

(4 tiger prawns, 4 Oysters, 250gr mussels)

MAKE-YOUR-OWN

Fruits de Mer Seafood Platter

per kg / за кг

Лангуст (красный лобстер) / Red lobster	*Аллергены (2)	95.00
Европейский омар / Blue lobster	*Аллергены (2)	110.00
Мидии / Mussels	*Аллергены (11)	35.00
Моллюски / Clams	*Аллергены (11)	35.00
Сердцевидки / Cockles	*Аллергены (11)	35.00
Королевские креветки / King prawns	*Аллергены (2)	90.00

Подаются на подушке из колотого льда, соусы на выбор /

Served on crushed ice with a choice of:

Соус из красного вина и лука-шалот / Shallot vinegar *Аллергены (14)

Соус тартар / Tartar sauce *Аллергены (5, 8, 9, 14)

Майонез с чили / Chilli mayonnaise *Аллергены (5, 8, 9, 14)

Соус Vierge / Vierge sauce *Аллергены (14, 12)

ИКРА / CAVIAR

Sturia Aquitaine (30г) 95.00

*Аллергены (3, 8, 9, 14)

Подается с: Блинами, яичным белком, луком-шалот, каперсами, петрушкой и сметаной

Served with: Blinis, egg white, shallot, capers, parsley and sour cream

УСТРИЦЫ / OYSTERS

Свежие устрицы высшего качества, отобранные вручную

Finest quality, hand - selected fresh oysters

		Per piece / за штуку	б штук/pcs
Царская / Tsarskaya	*Аллергены (11, 14)	5.00	28.00
Фин де Клер / Fine de Claire	*Аллергены (11, 14)	4.00	22.00
Жилардо / Gillardeau	*Аллергены (11, 14)	6.50	36.00

Подаются на подушке из колотого льда с:

лимоном или соусом из красного вина и лука-шалот

Served on crushed ice with : Lemon, Shallot Vinegar

*Аллергены (14)



MAIN COURSE

ГЛАВНЫЕ БЛЮДА / SEAFOOD SPECIALITIES

Осьминог на гриле (250гр) / Grilled octopus (250gr) 26.00

*Аллергены (1, 3, 4, 11, 14)

Подается с конскими бобами, посыпанными чесноком, маслом с травами

Served with fava, drizzled with garlic-herbed oil

Фаршированные кальмары на гриле (250гр) / Grilled Stuffed calamari (450gr) / 23.00

*Аллергены (3, 4, 11, 14)

С сыром фета на соусе кулис из томатов

With herbed feta cheese on tomato coulis

Хрустящие жареные кальмары / Crispy fried calamari 19.00

*Аллергены (2, 3, 4, 8, 11, 12)

С кориандровым песто

With coriander pesto

Астакомакаронада (1/2 омара) / Astakomakaronada (1/2 lobster) 45.00

*Аллергены (1, 2, 4, 8, 9, 14)

Домашние макароны со свежим лобстером,

помидорами черри и базиликом

Homemade spaghetti with fresh lobster, served with tomato-lobster

bisque and cream sauce, roasted cherry tomatoes and basil

Гаридомакаронада / Garidomakaronada 28.00

*Аллергены (1, 2, 4, 8, 9, 14)

Домашние макароны с креветками, с соусом-биск

из лобстера и сливочным соусом

Homemade spaghetti with prawns, tomato-lobster bisque and

cream sauce

Ризотто с гребешками / Scallop risotto 27.00

*Аллергены (1, 2, 4, 8, 11, 14)

Приправленное свежими травами и сбрызнутое

маслом с ароматом лобстера

With fresh herbs, drizzled with lobster oil



FRESH FISH

from our counter display

СВЕЖАЯ РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

ИЗ НАШЕЙ ВИТРИНЫ

Цены соответствуют ежедневным рыночным ценам.

*За дополнительной информацией
обращайтесь к старшему официанту.*

*Если вы страдаете от любого вида аллергии или пищевой
непереносимости, пожалуйста, сообщите об этом метрдотелю.*

*Наш метрдотель или дежурный шеф-повар в вашем
распоряжении для любого разьяснения относительно
продуктов, используемых в приготовлении блюд,
и доступных в нашей витрине.*

A CHOICE OF ACCOMPANIMENTS ГАРНИР НА ВЫБОР

Hand-cut fried potatoes / Жареный картофель, нарезанный вручную
*Allergens (4, 8)

Baked new potatoes with Mediterranean herbs and olive oil /
Печеный молодой картофель со средиземноморскими
травами и оливковым маслом
* Allergens (8)

Seasonal vegetables / Сезонные овощи



ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

Греческий салат / Greek Salad

*Аллергены (4, 8, 14)

Помидоры черри, огурцы, красный лук, желтый, зеленый и
красный болгарский перец, маслины, каперсы,
сыр Фета и оливковое масло первого отжима
Cherry tomatoes, cucumbers, red onions, yellow, green and
red peppers, black olives, capers, feta cheese and virgin olive oil

Салат из копченых баклажанов / Smoked eggplant salad

*Аллергены (12, 14)

Тирокафтери / Tyrokafteri

*Аллергены (4, 12, 14)

Белый соус Тарама / White taramas

*Аллергены (3, 4, 8)

Запечённый в духовке сыр Фета / Oven-baked feta

*Аллергены (4, 8)

Завернутый в тесто катаифи, подается с джемом из помидоров
Wrapped in buttered kataifi, served with tomato jam

Каннеллони с морепродуктами / Seafood Cannelloni

*Аллергены (1, 2, 3, 4, 8, 9, 11, 14)

С гребешками, королевскими креветками и сибасом,
со сливочным соусом-биск из лобстера
Filled with scallops, king prawns and seabass,
topped with creamy lobster bisque

Хрустящие жареные кальмары / Crispy fried calamari

*Аллергены (2, 3, 4, 8, 11, 12)

С кориандровым песто
With coriander pesto

Жареная барабулька / Fried red mullet

*Аллергены (2, 3, 4, 8, 11, 12)

Осьминог на гриле (250гр) / Grilled octopus (250gr)

*Аллергены (1, 3, 4, 11, 14)

Подается с конскими бобами, посыпанными чесноком, маслом с травами
Served with fava, drizzled with garlic-herbed oil

Свежая рыба дня / Grilled Fresh Fish of the Day

*Аллергены (3)

Подается с запечённым молодым картофелем и вареными овощами
With baked new potatoes and boiled vegetables

Теплый апельсиновый пирог / Warm Orange Pie

*Аллергены (4, 8, 9, 12, 13)

Подается с мороженым джелато с бергамотом и цитрусовым конфи
with bergamot gelato and citrus confit

Свежие сезонные фрукты / Fresh Seasonal Fruits

€58.00

за персону включая все налоги / per person including all applicable Taxes

(минимальный заказ — на две персоны / Minimum order two persons)



ИЗЫСКАННЫЕ ДЕСЕРТЫ / DELICIOUS DESSERTS

Шоколадное Приключение (на двоих) / Chocolate temptation (for two) 19.00

*Аллергены (4, 6, 8, 9, 12)

Шоколадный крем с карамельно-арахисовым фелъетином, тарт из темного шоколада с лесными ягодами, мороженое джелато со вкусом соленой карамелью

Chocolate mousse with peanut fellietine, bitter chocolate creumeux, salted caramel gelato

Лимонный пирог “Цитрон” / Tart citron 12.00

*Аллергены (4, 8, 9, 12)

Лимонный крем, хрустящее безе, миндальный бисквит, лимонный сорбет и малиновый соус

Lemon cream, crunchy meringue, almond biscuit, lemon sorbet and raspberry sauce

Теплый апельсиновый пирог / Warm Orange Pie 12.00

*Аллергены (4, 8, 9, 12, 13)

Подается с мороженым джелато с бергамотом и цитрусовым конфи

with bergamot gelato and citrus confit

Свежие сезонные фрукты / Freshly-cut seasonal fruits 11.00



ИНДЕКС АЛЛЕРГЕНОВ

1. СЕЛЬДЕРЕЙ

Включает стебли, листья, семена, а также корень сельдерея. Следы сельдерея можно встретить в сельдереевой соли, салатах, некоторых мясных продуктах, супах, а также в кубиках бульона.

2. РАКООБРАЗНЫЕ

К ракообразным относятся краб, лобстер, креветки и лангустины. Стоит избегать также креветочной пасты, которая часто используется в тайской и юго-восточно-азиатской кухнях и является ингредиентом соусов, карри и салатов.

3. РЫБА

Аллерген содержится в некоторых рыбных соусах, пицце, приправах, заправках для салатов, кубиках бульона, а также Вустерском соусе.

4. МОЛОКО

Молоко является основным ингредиентом масла, сыра, сливок, молочного порошка и йогурта. Его следы можно встретить в блюдах, глазированных или смазанных молоком, а также в порошковых супах и соусах. Часто делится на казеин - в твороге, и бета-лактоглобулин – в сыворотке.

5. ГОРЧИЦА

К этой категории относятся жидкая горчица, горчичный порошок и семена горчицы. Аллерген встречается также в некоторых сортах хлеба, карри, маринадах, мясных продуктах, заправках для салатов, соусах и супах.

6. АРАХИС

Арахис относится к бобовым и его плоды растут под землей, именно поэтому арахис иногда называют земляным орехом. Его часто используют в качестве ингредиента в печенье, тортах и других десертах, карри и соусах (таких как соус Сатай). Кроме того, из арахиса производят масло и муку.

7. СОЯ

Соя является базовым ингредиентом восточной кухни. Встречается в соевом твороге, бобах эдамаме, пасте мисо, текстурированном соевом белке, соевой муке или тофу. Также, следы сои можно встретить в десертах, мороженом, соусах, мясных или вегетарианских продуктах.

8. ПШЕНИЦА - КЛЕЙКОВИНА

Пшеница (обычная и Камут), рожь, ячмень и овес встречаются в пищевых продуктах, содержащих муку, некоторых видах разрыхлителей, тесте, панировочных сухарях и крошке, хлебе, макаронных изделиях, кус-кусе, мясных продуктах, тортах и выпечке, соусах, супах и жареных блюдах, присыпанных мукой.

9. ЯЙЦА

Яйца содержатся в тортах, некоторых мясных продуктах, майонезе, муссах, макаронных изделиях, кишаш и пирогах с заварным кремом, соусах, выпечке и любых блюдах, смазанных или глазированных яйцом.

10. ЛЮПИН

Да, люпин – это цветок, но он может содержаться в муке! Мука из семян люпина используется в приготовлении некоторых сортов хлеба, выпечки и даже макарон.

11. МОЛЛЮСКИ

Мидии, улитки, кальмары и др. Также встречаются в устричных соусах, тушеных рыбных блюдах и рагу.

12. ОРЕХИ

Не путайте с арахисом, который относится к бобовым и растет под землей. Этот аллерген содержится в орехах, которые растут на деревьях, таких как кешью, миндаль и фундук. Орехи могут содержаться в хлебе, печенье, крекерах, десертах, ореховом порошке (часто используется в азиатских соусах), блюдах стир-фрай, мороженом, марципане (миндальная паста), ореховом масле и соусах.

13. КУНЖУТ

Семена этого растения могут содержаться в хлебо-булочных изделиях (в качестве присыпки на булочках и бургерах, например), хуммус, кунжутном масле и пасте тахини. Иногда их поджаривают и используют в салатах.

14. ДИОКСИД СЕРЫ (консервант)

Это вещество часто используется в производстве сушеных фруктов, таких как изюм, курага и чернослив. Он может содержаться в мясных продуктах, газированных напитках, овощах, а также вине и пиве. Если вы страдаете астмой, то подвержены высокому риску развития аллергической реакции на диоксид серы.