



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, nuts product, gluten, etc).

Our Maitre and chef de Cuisine on duty are at your disposal,
Should you require and clarification as to the products used
For the preparation of our A la Carte menu.

Μερικά από τα πιάτα, αρτοσκευάσματα και παγωτά σε αυτό τον κατάλογο,
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 τη παρασκευή των εδεσμάτων που περιέχονται στο κατάλογο,
ο επικεφαλής Σερβ ή ο υπεύθυνος του εστιατορίου είναι στη διάθεση σας,

ALL PRICES ARE IN EURO AND INCLUDE VAT
ΟΛΕΣ ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ (€) ΚΑΙ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ ΦΠΑ



SALADS

	€
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, αγγούρι, κόκκινο κρεμμύδι, κίτρινη, πράσινη και κόκκινη πιπεριά, μαύρες ελιές, κάπαρη, φέτα και παρθένο ελαιόλαδο	15.00
Creta Salad / Κρητική Σαλάτα *Allergens (4, 8, 9, 12, 14) Cherry tomatoes, barley rusk, capers, black olives, virgin olive oil and Xinomizithra cheese Ντοματίνια, κριθάρι, κάπαρη, μαύρες ελιές, παρθένο ελαιόλαδο και ξινομυζήθρα	15.00
Crispy Calamari Salad / Σαλάτα με Τραγανό Καλαμάρι *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	18.00
Warm Goat Cheese Salad / Σαλάτα με Ζεστό Κατσικίσιο Τυρί *Allergens (4, 5, 8, 12, 14) Rocket leaves, dry figs, walnuts drizzled with honey mustard dressing Φύλλα ρόκας, ξηρά σύκα, καρύδια και dressing από μουστάρδας-μελιού	15.00

DIPS

Smoked Eggplant Salad / Καπνιστή Μελιντζανοσαλάτα *Allergens (12, 14) Smoked eggplant with shallots, olive oil and bell peppers Καπνιστή μελιντζάνα με κρεμμυδάκι, ελαιόλαδο και πιπεριές	6.00
Tyrokafteri / Τυροκαφτερή *Allergens (4, 12, 14) Feta cheese with “Florinis” peppers and chillies Φέτα με πιπεριές Φλωρίνης και τσίλι	6.00
White Taramas / Άσπρη Ταραμοσαλάτα *Allergens (3, 4, 8) Fish roe salad with salmon caviar Σαλάτα από αυγά ψαριού με χαβιάρι σολομού	6.00
Beetroot Mousse / Μους Παντζάρι *Allergens (4, 13) Beetroot mousse with yogurt Μους από παντζάρι με γιαούρτι	6.00

SOUP

Kakavia / Κακαβιά *Allergens (1, 2, 3, 4, 8, 11, 13, 14) Fish soup with vegetables and garlic crostini Ψαρόσουπα με λαχανικά και κρουτόνια με σκόρδο	10.00
---	-------



C R E A T I V E

STARTERS

	€
Grilled Calamari (160gr) / Καλαμάρι στη Σχάρα (160γρ) *Allergens (1, 3, 14) On Santorini fava with masticha oil Πάνω σε φάβα Σαντορίνης με μαστιχέλαιο	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
Tyrokrokettes (Cheese balls) / Τυροκροκέτες *Allergens (4, 6, 7, 8, 9, 12, 14) Shredded mixed Greek cheeses with almond flakes served with tomato watermelon marmalade Ανάμεικτα ελληνικά τυριά με νυφάδες αμυγδάλου σερβιρισμένα με μαρμελάδα καρπούζι και ντομάτας	12.00
Kolokythokeftedes (Zucchini Fritters) / Κολοκυθοκεφτέδες *Allergens (4, 6, 7, 8, 9, 12, 14) Zucchini with feta cheese, black olives served with yogurt dill cream sauce Κεφτέδες από κολοκύθη, τυρί φέτα, μύυρες ελιές σερβιριμένο με σάλτσα από γιαούρτι και άνηθο	12.00
Prawns Saganaki / Γαρίδες Σαγανάκι *Allergens (1, 2, 4, 8, 14) With gratinated feta cheese Με ψητή Φέτα	16.00
Grilled Village Halloumi / Χωριάτικο Χαλλούμι στη Σχάρα *Allergens (4, 8, 9, 13, 14) With tomato tartar and pitta bread Με ταρτάρ ντομάτας και πίτα	12.00
Oven-Baked Feta / Ψητή Φέτα *Allergens (4, 8) Wrapped in buttered kataifi, served with tomato jam Τυλιγμένη σε βουτυρωμένο κανταΐφι, σερβιρισμένη με μαρμελάδα ντομάτας	12.00
Courgette Flower Tempura / Ανθοί Κολοκύθας Τεμπούρα *Allergens (1, 4, 8, 12) Filled with manouri cheese and roasted pine nuts, tomato-basil coulis Γεμιστοί με τυρί μανούρι, καβουρδισμένα πινόνια και κουλί ντομάτας και βασιλικού	11.00
Grilled Scallops / Χτένια στη Σχάρα *Allergens (2, 4, 8) Wrapped with Italian pancetta, burrata and baby arugula drizzled with balsamic and extra virgin olive oil Τυλιγμένο με ιταλική πανσέτα, τυρί burrata και φύλλα ρόκκας, βαλσάμικο και έστρα παρθένο ελαιόλαδο	3 pieces/ 3 κομμάτια 25.00



SHELLFISH

FRUIT de MER

Choose or make your own Seafood Platter

	€
Fruits de Mer Platter / Πιατέλα Θαλασσινών *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)	for two 75.00

MAKE-YOUR-OWN

Fruits de Mer Seafood Platter

	€
	per kg / ανά κιλό
Red Lobster / Κόκκινος Αστακός *Allergens (2)	120.00
Blue Lobster / Μπλέ Αστακός *Allergens (2)	130.00
Mussels / Μύδια *Allergens (11)	45.00
Clams / Αχιβάδες *Allergens (11)	45.00
Cockles / Κυδώνια *Allergens (11)	45.00
King Prawns / Βασιλικές Γαρίδες *Allergens (2)	95.00

Served on crushed ice with choise 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 (12, 14)**



OYSTERS / ΣΤΡΕΙΔΙΑ

Finest quality, hand-selected fresh oysters

	€	€
	<i>per piece</i>	<i>6 pcs</i>
Tsarskaya *Allergens (11, 14)	5.50	31.00
Fine de Claire *Allergens (11, 14)	5.00	28.00
Gillardeau *Allergens (11, 14)	7.00	40.00

Served on crushed ice with:
Lemon
Shallot Vinegar *Allergens (14)

BAKED OYSTER OF THE DAY ΨΗΤΑ ΣΤΡΕΙΔΙΑ *6 pcs*

Rockefeller *Allergens (1, 4, 9, 11, 14)	31.00
With a parmesan herb crust Με κρούστα παρμεζάνας και μυρωδικών	

TARTAR / ΤΑΡΤΑΡ

Delicately minced fresh raw fish
Ψιλοκομμένος Τόνος

Tuna (100gr) / Τόνος (100γρ) *Allergens (3, 9, 14)	18.00
With melon confit, wasabi espuma and ponzu sauce Με confit πεπόνιου, wasabi espuma και σάλτσα ponzu	

CARPACCIO / ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ

Thinly sliced fresh marinated fish
Λεπτές φέτες από μαριναρισμένο φρέσκο ψάρι

Seabass (80gr) / Λαβράκι (80γρ) *Allergens (3, 5, 13, 14)	19.00
Olive oil, lime, smoked herring caviar dressing topped with wakame Ελαιόλαδο, λάιμ, καπνιστό χαβιάρι ρέγγας μαζί με Wakame	
Octopus Carpaccio /	19.00
Χταπόδι Καρπάτσιο *Allergens (3, 4, 5, 8, 13, 14)	
Served with “Kopanisti” Σερβίρεται με Κοπανιστή	

CAVIAR / ΧΑΒΙΑΡΙ

Sturia Aquitaine (30 γρ) *Allergens (3, 8, 9, 14)	105.00
Oscietra (30 γρ) *Allergens (3, 8, 9, 14)	120.00

Served with: / Σερβίρεται με:
Blinis, egg white, shallot, capers, parsley and sour cream
Μπλινίς, ασπράδι αυγού, κρεμμυδάκι, κάπαρη, μαϊντανό και ξινή κρέμα



MAIN COURSE

SEAFOOD SPECIALITIES

	€
Grilled Octopus (250gr) / Χταπόδι Σχάρας (250γρ) *Allergens (1, 3, 4, 11, 14) Served with fava, drizzled with garlic-herbed oil Σερβιρισμένο με φάβα, γαρνιρισμένο με λάδι αρωματισμένο με σκόρδο	29.00
Grilled Stuffed Calamari (450gr) / Γεμιστό Καλαμάρι Σχάρας (450γρ) *Allergens (3, 4, 11, 14) With herbed feta cheese on tomato coulis Με αρωματισμένη φέτα σε κουλί ντομάτας	27.00
Crispy Fried Calamari / Τραγανό Τηγανητό Καλαμάρι *Allergens (2, 3, 4, 8, 11, 12) With coriander pesto Με πέστο από κολιάνδρο	22.00
Astakomakaronada / (1/2 lobster) / (1/2 αστακός) 56.00 Αστακομακαρονάδα (whole lobster) / (ολόκληρος αστακός) 110.00 *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 / 33.00 Γαριδομακαρονάδα *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	
Fisherman's Skewer / 45.00 Το Σουβλάκι του Ψαρά *Allergens (2, 3, 4, 11, 12) Charcoal grilled scallops, jumbo prawns, white grouper, pistachio pesto Χτένια στα κάρβουνα, μεγάλες γαρίδες, άσπρη σφυριδα, πέστο χαλεπιανών	
Scallop Risotto / 32.00 Ριζότο με Χτένια *Allergens (1, 2, 4, 8, 11, 14) With fresh herbs, drizzled with lobster oil Με φρέσκα βότανα, γαρνιρισμένο με λάδι αστακού	
Seabass Fillet / 36.00 Φιλέτο Λαβράκι *Allergens (1, 2, 4, 8, 11, 14) With goat cheese wrapped in rice roll pastry over spinach fricassee Με κατακίσαιο τυρί τυλιγμένο σε φύλλο ζαχαροπλαστικής από ρύζι πάνω σε φρικασέ σπανακιού	



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 Maître 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 διάθεση σας.*

A CHOICE OF ACCOMPANIMENTS

Hand-cut fried potatoes ***Allergens (4, 8)**

Baked new potatoes
with Mediterranean herbs and olive oil

Seasonal vegetables

ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΩΝ

Φρέσκο-κομμένες τηγανιτές πατάτες ***Allergens (4, 8)**

Φρέσκες πατάτες φούρνου
με Μεσογειακά βότανα και ελαιόλαδο

Εποχιακά λαχανικά



TASTING MENU

Greek Salad / Ελληνική Σαλάτα *Allergens (4, 8, 14)

Tomato, cucumber, peppers, red onions, black olives,
Virgin olive oil and feta cheese

Ντομάτα, αγγούρι, πιπεριές, κόκκινο κρεμμύδι, μαύρες ελιές,
παρθένο ελαιόλαδο και φέτα

Smoked Eggplant Salad /

Καπνιστή Μελιντζανοσαλάτα *Allergens (12, 14)

Smoked eggplant with shallots, olive oil and bell peppers

Καπνιστή μελιτζάνα με κρεμμυδάκι, ελαιόλαδο και πιπεριές

Tyrokafteri / Τυροκαφτερή *Allergens (4, 12, 14)

Feta cheese with peppers florinis and chillies

Φέτα με πιπεριές Φλωρίνης και τσίλι

White Taramas / Άσπρη Ταραμοσαλάτα *Allergens (3, 4, 8)

Fish roe salad with salmon caviar

Σαλάτα από αυγά ψαριού με χαβιάρι σολομού

Oven-Baked Feta / Ψητή Φέτα *Allergens (4, 8)

Wrapped in buttered kataifi, served with tomato jam

Τυλιγμένη σε βουτυρωμένο κανταΐφι, σερβιρισμένη με μαρμελάδα ντομάτας

Courgette Flower Tempura / Ανθοί Κολοκύθας Τεμπούρα

***Allergens (1, 4, 8, 12)**

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

Γεμιστοί με τυρί μανούρι, καβουρδισμένα πινόλια και κουλί ντομάτας και βασιλικού

Fried Red Mullet / Τηγανητό Μπαρμπούνι *Allergens (2, 3, 8)

Fried Calamari / Τηγανητό Καλαμάρι *Allergens (2, 3, 4, 8, 11, 12)

With coriander pesto

Με πέστο από κολιάνδρο

Grilled Octopus / Χταπόδι Σχάρας *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 Fruit

Φρέσκα Φρούτα Εποχής

€64.00

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

(Minimum order two persons) / (Ελάχιστη παραγγελία δύο ατόμων)



D E L I C I O U S

DESSERTS

	€
Chocolate Grand Cru <i>(for two)</i> *Allergens (4, 6, 8, 9, 12) 70% cocoa chocolate exotic tart, peanut caramel feuilletine, caramelia gelato 70% εξωτική τάρτα σοκολάτας από κακάο, καραμέλα φυστικίου feuilletine, gelato καραμέλας	19.00
Homemade Baklava *Allergens (4, 6, 8, 12, 13) Baklava with mastiha ice cream and sour cherry spoon sweet Μπακλαβάς με παγωτό μαστίχα και γλυκό κουταλιού από βύσσινο	12.00
Crunchy Meringue / Τραγανή Μαρέγκα *Allergens (4, 8, 9, 12) Marinated forest fruit, lemon sorbet, raspberry crunchy bisquit, dry meriques, red fruit cremeaux Μαριναρισμένα φρούτα του δάσους, σορμπέ λεμονιού, τραγανό μπισκότο από βατόμουρο, ξηρές μαρέγκες, κρέμα κόκκινων φρούτων	12.00
Warm Orange Pie / Ζεστή Πορτοκαλόπιτα *Allergens (4, 8, 9, 12, 13) With bergamot gelato and citrus confit Με παγωτό περγαμότο και εσπεριδοειδή	12.00
Cyprus fruit preserves “Spoon Sweets” Κυπριακά Γλυκά του Κουταλιού *Allergens (6, 12, 14)	11.00
Freshly-cut seasonal fruits Φρέσκα φρούτα εποχής	11.00
Limanaki Cheese Platter / Πιατέλα Τυριών «Λιμανάκι» *Allergens (4, 6, 8, 12, 13) A selection of fine Mediterranean cheeses Ποικιλία επιλεγμένων Μεσογειακών τυριών	16.00

ALLERGENS INDEX

INDICATING NUMBER ΕΝΔΕΙΞΗ ΑΡΙΘΜΟΣ	ALLERGEN SYMBOL & NAME ΣΥΜΒΟΛΟ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΟΥ & ΟΝΟΜΑ	ALLERGEN DESCRIPTION ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΟΥ
1	CELERY Σέλινο	This includes celery stalks, leaves, seeds and root called celeries. You can find celery in celery salt, salads, some meat products, soups and stock cubes. Περιλαμβάνει κοτσάνια από σέλινο, φύλλα, σπόρους και ρίζα που ονομάζεται σελινόριζα. Μπορείτε να βρείτε σέλινο σε αλάτι σέλινο, σαλάτες, μερικά προϊόντα κρέατος, σούπες και κύβους λαχανικών μαγειρικής.
2	CRUSTACEANS Οστρακοειδή	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. Τα καβούρια, οι αστακοί, οι γαρίδες και τα караβίδες είναι μαλακά όστρακα, η πάστα γαρίδας, που χρησιμοποιείται συχνά σε κάρυ ή σαλάτες της Ταϊλάνδης και της Νοτιοανατολικής Ασίας. Είναι ένα συστατικό που πρέπει να προσέξουμε.
3	FISH Ψαρί	You will find this is in some fish sauces, pizzas, relishes, salad dressings, stock cubes and Worcestershire sauce. Θα το βρείτε σε μερικές σάλτσες ψαριών, πίτσες, σάλτσες σαλάτας, κύβους λαχανικών μαγειρικής και σάλτσα Worcestershire.
4	MILK Γάλα	Milk is a common ingredient in butter, cheese, cream, milk powders and yoghurt. It can also be found in foods brushed or glazed with milk, in powdered soups and sauces. It's often split into casein in curds and BLG in whey. Το γάλα είναι ένα κοινό συστατικό που το βρίσκουμε στο βούτυρο, στο τυρί, στην κρέμα γάλακτος, στις σκόνες γάλακτος και το γιαούρτι. Μπορεί επίσης να βρεθεί σε τρόφιμα βουτηγμένα σε γάλα και σε σούπες και σάλτσες σε σκόνη. Συχνά διαχωρίζεται σε καζεΐνη σε τυρόπηγμα και BLG σε ορό γάλακτος
5	MUSTARD Μουστάρδα	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. Η υγρή μουστάρδα, η σκόνη μουστάρδας και οι σπόροι μουστάρδας υπάγονται στην κατηγορία αυτή. Αυτό το συστατικό μπορεί επίσης να βρεθεί σε ψωμιά, κάρυ, μαρινάδες, προϊόντα κρέατος, σάλτσες σαλάτας, σάλτσες και σούπες.
6	PEANUTS Φιστίκι	Peanuts are actually a legume and grow underground, which is why it's 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. Τα φιστίκια είναι όσπρια και μεγαλώνουν στο χώμα, γι' αυτό μερικές φορές ονομάζονται και φυτά. Τα φιστίκια χρησιμοποιούνται συχνά ως συστατικό σε μπισκότα, κέικ, κάρυ, επιδόρπια, σάλτσες (όπως σάλτσα Σαταυ), καθώς και σε αραχιδέλαιο και αλεύρι.
7	SOYA Σόγια	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 be found n desserts, ice-cream, meat products, sauces and vegetarian products. Συχνά βρίσκεται σε φασόλια, φασόλια edamame, πάστα miso, πρωτεΐνες σόγιας, αλεύρι σόγιας ή tofu. Η σόγια είναι ένα βασικό συστατικό σε ανατολίτικο φαγητό. Μπορεί επίσης να βρεθεί σε επιδόρπια, παγωτά, προϊόντα κρέατος, σάλτσες και χορτοφαγικά προϊόντα.
8	WHEAT-GLUTEN Γλουτένη από Σιτάρι	Wheat (such as spelt and Khorasen 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. Σιτάρι, κριθαράκι σίκαλης και βρώμη συχνά συναντώνται σε τρόφιμα που περιέχουν αλεύρι, όπως μερικούς τύπους διογκωτικά ζαχαροπλαστικής, ζύμη, τριμμένη φρυγανιά, ψωμί, κέικ, κουσκούς, προϊόντα κρέατος, ζυμαρικά, σούπες και τηγανητά τρόφιμα τα οποία είναι πασπαλισμένα με αλεύρι.
9	EGGS Αυγά	Eggs are often found in cakes, some meat products, mayonnaise, mousse, pasta, quiche, sauces and pastries or foods brushed or glazed with egg. Τα αυγά συχνά βρίσκονται σε κέικ, σε μερικά προϊόντα με βάση το κρέας, μαγιονέζα, μους, ζυμαρικά, σάλτσες και αρτοσκευάσματα ή τρόφιμα που έχουν βουρτιστεί με αυγά.
10	LUPIN Λούπινο	Yes, lupin is a flower, but it's also found in flour! Lupin flour seeds can be used in some types of bread, pastries and even pasta. Το λούπινο είναι ένα λουλούδι, αλλά βρίσκεται επίσης στο αλεύρι! Οι σπόροι από αλεύρι λούπινου μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε μερικά είδη ψωμιού, γλυκών και ακόμη ζυμαρικών.
11	MOLLUSCS Μαλάκια	These include mussels, land snails, squid and whelks but can also be commonly found in oyster sauce or as an ingredient in fish stews. Περιλαμβάνουν τα μύδια, το σαλιγκάρι, το καλαμάρι, είδη σπειροειδούς κοχυλιού. Μπορούν επίσης να βρεθούν συχνά σε σάλτσα στρειδιών ή ως συστατικό σε σούπες ψαριών.
12	TREE NUTS Καρποί Δέντρων	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. Να μην μπερδευτεί με τα φιστίκια. Το συστατικό αυτό αναφέρεται σε καρπούς με κέλυφος που αναπτύσσονται σε δέντρα, όπως καρύδια, κάστανα, αμύγδαλα και φουντούκια. Μπορείτε να βρείτε ξηρούς καρπούς σε ψωμιά, μπισκότα, κράκερ, επιδόρπια, σκόνες (που χρησιμοποιούνται συχνά σε ασιατικά φαγητά), σε τηγανητά φαγητά, παγωτά, λάδι από καρύδια και σάλτσες.
13	SESAME Σουσάμι	These seeds can often be found in bread (sprinkled on hamburger buns for example), breadsticks, houmous, sesame oil and tahini. They are sometimes toasted and used in salads. Αυτοί οι σπόροι μπορούν συχνά να βρεθούν στο ψωμί (για παράδειγμα πασπαλισμένο με κουλουράκια για χάμπουργκερ), κριτσίνια, χούμους, σησαμέλαιο και ταχίνι. Μερικές φορές χρησιμοποιείται και σε σαλάτες φρυγανισμένα.
14	SULPHUR DIOXIDE Διοξειδίο του Θείου	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 devel oping a reaction to sulphur dioxide. Αυτό είναι ένα συστατικό που χρησιμοποιείται συχνά σε αποξηραμένα φρούτα όπως σταφίδες, αποξηραμένα βερίκοκα και δαμάσκηνα. Μπορεί επίσης να το βρείτε και σε προϊόντα κρέατος, αναψυκτικά, λαχανικά καθώς και σε κρασί και μπίρα. Αν έχετε άσθμα, υπάρχει μεγαλύτερος κίνδυνος ανάπτυξης αντίδρασης στο διοξειδίο του θείου.



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

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

ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В ЕВРО И ВКЛЮЧАЮТ НДС



САЛАТЫ - SALADS

€

Греческий салат / Greek salad *Аллергены (4, 8, 14) Помидоры черри, огурцы, красный лук, желтый, зеленый и красный перец, каперсы, сыр фета и оливковое масло первого отжима	15.00
Критский салат/ Creta salad *Аллергены (4, 8, 9, 12, 14) Помидоры черри, ячменные сухарики, каперсы, черные оливки, оливковое масло первого отжима и сыр ксиномизитра	15.00
Салат с хрустящими кальмарами / Crispy calamari salad *Аллергены (3, 4, 5, 8, 11, 12, 14) Свежая зелень, зеленый лук, сладкий соус чили	18.00
Салат с рукколой и козьего сыра / Goat Cheese Rocket Salad *Аллергены (4, 5, 8, 12, 14) Листья рукколой, теплый козий сыр, сухой инжир, грецкие орехи, политые медовой горчичной заправкой	15.00

ДИПЫ

(СОУСЫ ДЛЯ ОБМАКИВАНИЯ) - DIPS

Салат с копченым баклажаном / Smoked eggplant salad *Аллергены (12, 14) Копченые баклажаны с луком-шалот, оливковым маслом и сладким перцем	6.00
Тирокафтери / Tyrokafteri *Аллергены (4, 12, 14) Сыр фета с перцем Флоринис и перцем чили	6.00
Белая Тарамас / White taramas *Аллергены (3, 4, 8) Смесь из копченой тресковой икры, лимонного сока, оливкового масла и икры лосося	6.00
Свекольный мусс / Beetroot yogurt mousse *Аллергены (4, 13) Свекольный мусс с кунжутной пастой йогурт	6.00

СУП - SOUP

Какавья / Kakavia *Аллергены (1, 2, 3, 4, 8, 11, 13, 14) Рыбный суп с овощами и чесночными кростини	10.00
---	-------



КРЕАТИВНЫЕ ЗАКУСКИ

CREATIVE STARTERS

€

Кальмары на гриле (160 г) / 15.00
Grilled Calamari (160 gr) *Аллергены (1, 3, 14)
На Санторини фава с мастичным маслом

Греческие маринованные анчоусы / 9.00
Marinated Greek anchovies *Аллергены (3, 8, 14)
В винном уксусе, подаются с боттаргой

Сырные шарики / 12.00
Tyrokrokettes (Cheese balls) *Аллергены (4, 6, 7, 8, 9, 12, 14)
Измельченные смешанные греческие сыры
с миндальными хлопьями, подаются
с томатно-арбузным соусом

Оладьи из цуккини / 12.00
Kolokythokeftedes (Zucchini Fritters)
*Аллергены (4, 6, 7, 8, 9, 12, 14)
Кабачки с сыром фета, маслинами, подаются
с йогуртово-укропным сливочным соусом

Креветки саганаки / Prawns Saganaki 16.00
*Аллергены (1, 2, 4, 8, 14)
С сыром фета

Деревенский халлуми на гриле / 12.00
Grilled Village Halloumi
*Аллергены (4, 8, 9, 13, 14)
На томатном тартаре с хрустящим хлебом питта

Запеченный сыр Фета / Oven-baked Feta 12.00
*Аллергены (4, 8)
Лепешка из масляного Катаифи, подается с
томатным вареньем

Цветки цуккини тэмпура / 11.00
Courgette flower tempura *Аллергены (1, 4, 8, 12)
Фаршированные сыром манури и жареными
кедровыми орешками, с томатно-базиликовым
соусом-кулис

Гребешки на гриле / Grilled scallops 3 шт / 3 pieces 25.00
*Аллергены (2, 4, 8)
Обернутые итальянской панчеттой, бурратой
и д ракетными листьями, политыми
бальзамическим и оливковым маслом
первого отжима



РАКООБРАЗНЫЕ И МОЛЛЮСКИ
ДАРЫ МОРЯ
SHELLFISH

Выберите готовое или
создайте свое ассорти даров моря

€

Ассорти даров моря / на двоих 75.00
Fruits de mer Platter *Аллергены (2, 3, 5, 9, 11, 14)
Блюдо с отборными морепродуктами
на подушке из колотого льда
(4 тигровые креветки, 4 устрицы, 250 г мидий)

СОБЕРИТЕ СВОЕ СОБСТВЕННОЕ

Ассорти Даров Моря

€

за кг

Лангуст / Red lobster *Аллергены (2) (красный лобстер)	120.00
Европейский омар / Blue lobster *Аллергены (2) (голубой лобстер)	130.00
Мидии / Mussels *Аллергены (11)	45.00
Моллюски / Clams *Аллергены (11)	45.00
Сердцевидки / Cockles *Аллергены (11)	45.00
Королевские креветки / King prawns *Аллергены (2)	95.00

Подаются на подушке из колотого льда, соусы на выбор:

Соус из красного вина и лука-шалот *Аллергены (14)
Соус тартар *Аллергены (5, 8, 9, 14)
Майонез с чили *Аллергены (5, 8, 9, 14)
Соус Vierge *Аллергены (12, 14)



УСТРИЦЫ - OYSTERS

*Тщательно отобранные
свежие устрицы превосходного качества*

	€	€
	за штуку	6 штук
Царская / Tsarskaya *Аллергены (11, 14)	5.50	31.00
Fine de Claire *Аллергены (11, 14)	5.00	28.00
Gillardeau *Аллергены (11, 14)	7.00	40.00

Подаются на подушке из колотого льда с:

ЛИМОНОМ ИЛИ

соусом из красного вина и лука-шалот *Аллергены (14)

ЗАПЕЧЕННЫЕ УСТРИЦЫ СВЕЖЕГО УЛОВА 6 штук BAKED OYSTER OF THE DAY - 6 pcs

Рокфеллер / Rockefeller *Аллергены (1, 4, 9, 11, 14) 31.00
С корочкой из сыра пармезан с травами

ТАРТАР - TARTAR

Нежный фарш из сырой свежемороженой рыбы

Тунец (100 г) / Tuna (100 gr) *Аллергены (3, 9, 14) 18.00
С дынным гелем, лаймовой цедрой
и острым соусом понзу

КАРПАЧЧО - CARPACCIO

Тонкие ломтики маринованной свежей рыбы

Сибас (80 г) / Seabass (80 gr) *Аллергены (3, 5, 13, 14) 19.00
С оливковым маслом, лаймом, икрой копченой
сельди и вакаме

Карпаччо из осьминога / Octopus carpaccio 19.00
*Аллергены (3, 4, 5, 8, 13, 14)
Подается с мягким сливочным сыром «Копанисти»

ИКРА - CAVIAR

Sturia Aquitaine (30 г) *Аллергены (3, 8, 9, 14) 105.00

Осетровая (30 г) *Аллергены (3, 8, 9, 14) 120.00

Подается с:

Блинами, яичным белком, луком-шалот, каперсами,
петрушкой и сметаной



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА
ФИРМЕННЫЕ
БЛЮДА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ
MAIN COURSES

€

Осьминог на гриле (250 г) / 29.00

Grilled octopus (250 gr) *Аллергены (1, 3, 4, 11, 14)

Подается с конскими бобами, посыпанными
чесноком, маслом с травами

Фаршированные кальмары на гриле (450 г) / 27.00

Grilled stuffed calamari (450 gr) *Аллергены (3, 4, 11, 14)

С сыром фета на соусе кулис из томатов

Хрустящие жареные кальмары / 22.00

Crispy fried calamari *Аллергены (2, 3, 4, 8, 11, 12)

С кориандровым песто

Астакомакаронада / половина Омар / (Half lobster) 56.00

Astakomakaronada целый лобстер / (whole lobster) 110.00

*Аллергены (1, 2, 4, 8, 9, 14)

Домашние макароны со свежим лобстером,
помидорами черри и базиликом

Гаридомакаронада / Garidomakaronada 33.00

*Аллергены (1, 2, 4, 8, 9, 14)

Домашние макароны с креветками, с соусом-биск
из лобстера и сливочным соусом

Шашлык рыбакова / Fisherman's Skewer 45.00

*Аллергены (2, 3, 4, 11, 12)

Гребешки, креветки джамбо и белый групер,
приготовленные на древесном угле, подаются
с фисташковым песто

Ризотто с гребешками / Scallop risotto 32.00

*Аллергены (1, 2, 4, 8, 11, 14)

Приправленное свежими травами и сбрызнутое
маслом с ароматом лобстера

Филе сибаса / Seabass Fillet 36.00

*Аллергены (1, 2, 4, 8, 11, 14)

С козьим сыром, завернутым в рисовый рулет
и фрикасе из шпината



СВЕЖАЯ РЫБА

И МОРЕПРОДУКТЫ FRESH FISH & SEAFOOD

из нашей витрины

Цены соответствуют ежедневным рыночным ценам

*За дополнительной информацией обращайтесь
к старшему официанту*

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

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

ГАРНИРЫ НА ВЫБОР

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

**Печеный молодой картофель со средиземноморскими
травками и оливковым маслом**

Сезонные овощи
Baked new potatoes with Mediterranean herbs and olive oil
Seasonal vegetables



ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

Греческий салат *Аллергены (4, 8, 14)

Томаты, огурец, перец, красный лук, черные оливки, оливковое масло первого отжима и сыр фета

Салат с копченым баклажаном *Аллергены (12, 14)

Копченые баклажаны с луком-шалот, оливковым маслом и сладким перцем

Тирокафтери *Аллергены (4, 12, 14)

Сыр фета с перцем Флоринис и перцем чили

Белая Тарамас *Аллергены (3, 4, 8)

Смесь из копченой тресковой икры, лимонного сока, оливкового масла и икры лосося

Запеченый сыр Фета *Аллергены (4, 8)

Лепешка из масляного Катаифи, подается с томатным вареньем

Цветки цуккини тэмпура / Courgette flower tempura

*Аллергены (1, 4, 8, 12)

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

Жареные котлетки из трески *Аллергены (2, 3, 8)

Жареные кальмары *Аллергены (2, 3, 4, 8, 11, 12)

С кориандровым песто

Осьминог на гриле *Аллергены (1, 3, 4, 11, 14)

Подается с конскими бобами, посыпанными чесноком, маслом с травами

Рыба из свежего улова на гриле *Аллергены (3)

С печеным молодым картофелем и отварными овощами

Теплый Апельсиновый пирог *Аллергены (4, 8, 9, 12, 13)

Подается с пергаментным мороженым и цитрусовым конфитюром

Свежие сезонные фрукты

€64.00

за персону включая все налоги

(минимальный заказ — на две персоны)



ВОСХИТИТЕЛЬНЫЕ ДЕСЕРТЫ

DELICIOUS
DESSERTS

€

Шоколадный Grand Cru *(на двоих) /* 19.00

Chocolate Grand Cru *(for two)* *Allergens (4, 6, 8, 9, 12)

Шоколадный крем с арахисовым карамельным
фейлетином, Экзотический торт с 70% кокосовым
шоколадом и джелато карамелия

Домашняя пахлава / Homemade Baklava 12.00

*Allergens (4, 6, 8, 12, 13)

Пахлава с мороженым мастиха и кислой вишневой
ложкой сладкой Пахлава с мастичным мороженым
и традиционным вишневым десертом

Хрустящие меренги / Crunchy meringue 12.00

*Allergens (4, 8, 9, 12)

Маринованные лесные фрукты, лимонный сорбет,
малиновый хрустящий бисквит, сухие меренги,
красный фруктовый Cremieux

Теплый апельсиновый пирог / Warm Orange Pie 12.00

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

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

Фрукты в сахарном сиропе “Глика куталиу”/ 11.00

Cyprus fruit preserves “Spoon Sweets”

*Allergens (6, 12, 14)

Свежие сезонные фрукты / Fresh seasonal fruits 11.00

Сырное блюдо Limanaki / Limanaki cheese platter 16.00

*Allergens (4, 6, 8, 12, 13)

Ассорти из благородных средиземноморских сыров

ALLERGENS INDEX

НОМЕР	НАЗВАНИЕ АЛЛЕРГЕНА	ОПИСАНИЕ АЛЛЕРГЕНА
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 интредиентом 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-	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, кишях 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 бобовых 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	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.