



THALASSA

FINE SEAFOOD

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.



SUSHI / ΣΟΥΣΙ

	8 pcs
California Roll / Ρολό “California”	19.00
*Allergens (2, 7, 8, 9, 13, 14) Crab, avocado, cucumber, tobiko red, mayonnaise Κάβουρας, αβοκάντο, αγγούρι, tobiko red, μαγιονέζα	
Tempura Roll / Ρολό Τεμπούρα	20.00
*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	
Salmon Roll / Ρολό Σολομού	19.00
*Allergens (3, 7, 8, 9, 13, 14) Fresh salmon, avocado, mix mayonnaise Φρέσκος σολομός, αβοκάντο, μιξ μαγιονέζα	
Spider Roll / Ρολό “Spider”	20.00
*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”	
Red Dragon Roll / Ρολό Red “Dragon”	19.00
*Allergens (2, 3, 7, 8, 9, 13, 14) Tempura prawn, avocado, fresh salmon Γαρίδα τεμπούρα, αβοκάντο, φρέσκος σολομός	
Toro Ebi Roll / Ρολό Γαρίδας Και Τόνου	20.00
*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 μουστάρδα	
Tempura Eel Roll / Ρολό Από Χέλι Τεμπούρα	19.00
*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	
Vegetarian Roll / Χορτοφαγικό Ρολό	16.00
*Allergens (7, 8, 9, 13, 14) Avocado, carrots, cucumber, asparagus Αβοκάντο, καρότα, αγγούρι, σπαράγγια	
Seabass Sashimi / Λαβράκι Σασίμι	21.00
*Allergens (3, 7)	
Salmon Sashimi / Σολωμός Σασίμι	21.00
*Allergens (3, 7)	
Sushi Selection / Επιλογές από Σούσι (16 pcs)	36.00
*Allergens (2, 3, 5, 7, 8, 9, 13, 14) Choose 4 different kind of sushi rolls Επιλέξτε 4 διαφορετικά είδη σούσι	



SALADS

Greek Salad / Ελληνική Σαλάτα 15.00

*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 15.00

*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 / Τραγανή Σαλάτα Καλαμαριού 18.00

*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 12.00

*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

Fruits de mer Platter / Πιατέλα θαλασσιών *for two* 75.00

*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)

Tuna Loin Saku Tartar (100gr) / Τόνος Ταρτάρ (100gr) 24.00

*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 κανταίφι, λάδι με καφτερά
μπαχαρικά, μάραθο και σέλινο

Seabass Ceviche / Λαβράκι Ceviche 19.00

*Allergens (1, 3, 5, 14)

With lemon mustard dressing /coriander leaves, Salicornia,
fennel, chives, pomegranate ,tomato powder, and truffle flakes

Με σάλτσα μουστάρδας και λεμονιού / φύλλα κόλιανδρου,
σαλικόρνια, μάραθο, σχοινόπρασο, ρόδι, αποξηραμένη ντομάτα
σε σκόνη και νιφάδες τρούφας

Salmon Ceviche / Σολομός Ceviche 20.00

*Allergens (1, 3, 7, 14)

With ponzu sauces, marinade green apples, Salicornia
chives, passion fruit gel and salmon caviar

Με σάλτσα ponzu, μαρινάδα πράσινων μήλων, σαλικόρνια,
σχοινόπρασο, τζελ φρούτων του πάθους και χαβιάρι σολομού

Kolokythokeftedes (Zucchini Fritters) / 12.00

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, μαύρες ελιές
σερβιρισμένο με σάλτσα από γιαούρτι και άνηθο

Prawns Saganaki / Γαρίδες σαγανάκι 16.00

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

With gratinated feta cheese

Με ψητή Φέττα

Trilogy Cannelloni / Κανελόνι με Θαλασσινά 16.00

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

With scallops, prawns, seabass served
with lemon fish sauce

Με χτένια, γαρίδες, λαβράκι σερβιρισμένο
με λεμονάτη σάλτσα ψαριού

Tempura Collard Leaves / Ντολμαδάκια Τεμπούρα 12.00

*Allergens (1, 4, 8, 12)

Filled with manouri cheese, roasted pine nuts citrus confit
flavoured with basilic

Γεμιστό με μανούρι τυρί, ψητό κουκουνάρι και κονφί
εσπεριδοειδών με άρωμα βασιλικού



SHELLFISH MAKE-YOUR-OWN

Fruits de Mer Seafood Platter

		<i>per kg / ανά κιλό</i>
Red Lobster / Κόκκινος Αστακός	*Allergens (2)	120.00
Blue Lobster / Μπλέ Αστακός	*Allergens (2)	130.00
Mussels / Μύδια	*Allergens (11)	35.00
King Prawns / Βασιλικές Γαρίδες	*Allergens (2)	95.00

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)	105.00
*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)	6.50	35.00
Fine de Claire	*Allergens (11, 14)	6.00	32.00
Gillardeau	*Allergens (11, 14)	7.00	40.00

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) 29.00

*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) / 27.00

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 22.00

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

With coriander pesto

Με πέστο από κολιάνδρο

Astakomakaronada / Αστακομακαρονάδα (1/2 lobster) 56.00

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

(whole lobster)

110.00

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

Aromatic Steam Black Cod / 34.00

Μαύρος Μπακαλιάρος στον Ατμό

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

Served on sweet potatoes ,fennel, black olives,

chicory, snow peas and butter fish sauce

Σερβίρεται σε γλυκοπατάτες, μάραθο, μαύρες ελιές,

ραδίκι, μπιζέλια snowpeas και σάλτσα ψαριού με βούτυρο

Winter Vegetables Risotto / 26.00

Ριζότο από Χειμωνιάτικα Λαχανικά

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

With red bell pepper paste

Με πάστα κόκκινης πιπεριάς

Topped with:

Scallops / Χτένια *Allergens (1,2,3,4,8,11,14)

36.00

Prawns / Γαρίδες *Allergens (1,2,3,4,8,11,14)

34.00



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 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

THALASSA

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 Ταρामοσαλάτα

*Allergens (3, 4, 8)

Prawns Saganaki / Γαρίδες Σαγανάκι

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

With gratinated feta cheese

Με ψητή Φέττα

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

€68.00

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

(Minimum order two persons / Ελάχιστη παραγγελία δύο ατόμων)



TASTING MENU

SUNDAY

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 Ταρामοσαλάτα

*Allergens (3, 4, 8)

Crispy Fried Calamari / Τραγανό Τηγανητό Καλαμάρι

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

With coriander pesto

Με πέστο από κολιάνδρο

Assorted Fried Fishes / Τηγανητά Ψάρια της Ημέρας

*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 Grand Cru (for two)** 19.00
*Allergens (4, 6, 8, 9, 12)
70% cocoa chocolate exotic tart, peanut caramel
feuilletine, caramelia gelato
70% εξωτική τάρτα σοκολάτας από κακάο, καραμέλα φυσικιού
feuilletine, gelato καραμέλας
- Homemade Baklava / Σπιτικός Μπακλαβάς** 12.00
*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
- Crunchy Meringue / Τραγανή Μαρέγκα** 12.00
*Allergens (4, 8, 9, 12)
Crunchy meringue, lime Chantilly, orange segments,
lime lemon fluid gel
Τραγανή μαρέγκα, λάιμ Chantilly, φέτες πορτοκαλιού,
τζελ από λάιμ και λεμόνι
- Warm Orange Pie / Ζεστή Μηλόπιτα** 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** 12.00



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.