



## TO START



Green fava with smoked octopus and xeres vinegar.

Πράσινη φάβα με καπνιστό χταπόδι και ξίδι xeres.

**15.00€**

Sea bass ceviche with jalapeno pepper, yuzu juice and mango cream.

Σεβίτσε λαβράκι με πιπεριά χαλαπένιο, χυμό yuzu και κρέμα μάνγκο.

**18.00€**

Beef carpaccio with caper leaves and truffle mayonnaise

Μοσχαρίσιο φιλέτο καρπάτσιο με καπαρόφυλλα και μαγιονεζα τρούφας

**17.00€**



## SALADS



Burrata cheese with basil oil and tomato slices.

Burrata με λάδι βασιλικού και φέτες ντομάτας.

**16.00€**

Greek salad with tomato, onion, cucumber, pepper, caper and traditional wine cheese.

Ελληνική σαλάτα με ντομάτα, κρεμμύδι, αγγούρι, κάπαρη, πιπεριά και κρασοτύρι.

**13.00€**

Radish green salad with smoked duck fillet, cherry tomatoes and confit kumquat

Πράσινη σαλάτα με πάπια καπνιστή, ντοματίνια και κονφι κουμκουάτ

**15.00€**



## PASTA & RISOTTI



Ravioli with sautéed wild mushrooms and fresh truffle.

Ραβιόλι με άγρια μανιτάρια σοτέ και φρέσκια τρούφα.

**19.00€**

Papardeles with beef ragu and asparagus

Παπαρδελες με μοσχαράκι ραγού και σπαράγγια

**18.00€**

Bouillabaisse risotto with sautéed scallops ,crumb and lemon marmalade.

Ριζότο μαγειρεμένο σε ζωμό μπουγιαμπέσσας,σοτέ χτένι, καβούρι και μαρμελάδα λεμόνι.

**20.00€**

Tortelloni with salmon, ricotta , grilled lobster and bisque sauce

Τορτελόνι με σολωμο, ψητο αστακό και σαλτσα μπισκ

**22.00€**



## MAIN COURSES



Crispy chicken breast with sweet potato and gastrique sauce.  
Ψητό στήθος κοτόπουλου με τραγανή πέτσα, γλυκοπατάτα και σάλτσα gastrique.  
**20.00€**

Sautéed salmon, marinated in ponzu sauce, served with warm quinoa with vegetables.  
Σολομός σοτέ, μαριναρισμένος σε ponzu, συνοδεύεται με ζέστη κινόα με λαχανικά.  
**22.00€**

Black cod with Greek chorta, and  
bottarga mousse from Messolonghi.  
Μαυρος Μπακαλιάρος με χορτα εποχής, μους αυγοτάραχου Μεσολογγίου.  
**24.00€**

Braised pork Iberico with celeriac purée, sweet beetroot and herbs sauce.  
Χοιρίδιο Iberico μπραιζέ με πουρέ σελινόριζας, γλυκό παντζάρι και σάλτσα μυρωδικών.  
**24.00€**

Lamb with potato croquet and shallot au lamb broth.  
Αρνί με κροκέτα πατάτας και εσαλότ, ψημένα σε ζωμό αρνιού.  
**22.00€**

Beef fillet with parsnips, vanilla, king oyster mushrooms, asparagus  
and gravy sauce with truffle.  
Φιλέτο μοσχαριού με κρέμα παστινάκι, βανίλια,μανιτάρια king oyster στην σάρα, σπαραγγια  
σάλτσα gravy με τρούφα.  
**26.00€**

Rib eye με σάλτσα Μπεαρνέζ και πατατες baby  
Rib eye with Bearnaise sauce and baby potatoes  
**32.00€**



## DESSERTS



White chocolate cheesecake with forest fruits.  
Cheesecake λευκής σοκολάτας με φρούτα του δάσους.  
**10.00€**

Lemon tart with flavoured meringues.  
Τάρτα λεμόνι με αρωματικές μαρέγκες.  
**10.00€**

Namelaka caramel brownie.  
Brownie με καραμέλα Namelaka.  
**12.00€**

Apple Tonka semifreddo.  
Semifreddo με Tonka και μήλο.  
**12.00€**

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις | Ψωμί: 3€  
Για οποιαδήποτε αλλεργία παρακαλώ απευθυνθείτε στον σερβιτόρο μας.  
Στις ανωτέρω παρασκευές ενδέχεται να χρησιμοποιηθούν και φρεσκοκατεψυγμένες πρώτες ύλες.  
Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και αρίστης ποιότητας ηλιέλαιο για τηγανητά εδέσματα.  
Το ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών, του ωραρίου και των ημερών λειτουργίας του εστιατορίου χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.  
Η επιχείρηση διαθέτει έντυπα δελτία κοντά στην έξοδο του εστιατορίου για την καταγραφή τυχόν παραπόνων.  
Αγορανομικός υπεύθυνος: Ρεΐση Μερόπη  
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ, ΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).

Service and Taxes are included in the prices | Bread: 3€  
Please inform our service staff for any food allergies.  
The above dishes may contain freshly frozen ingredients.  
All foods are prepared with extra virgin olive oil and finest quality sun flower oil for any fried meals.  
The hotel reserves the right to alter prices, operating hours and days of the restaurant without prior notice.  
The establishment has the printed forms available near the exit of the restaurant for the registration of any complaints.  
Inspector Market Officer: Reisi Meropi  
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY, IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE).