

ALL DAY MENU

KOAN
cuisine

SOUP / ΣΟΥΠΑ

Soup Of The Day / Σούπα Ημέρας

8€

SALADS / ΣΑΛΑΤΕΣ

Greek Salad Revisited / Ελληνική Σαλάτα Αλλιώς

Rainbow Cherry Tomatoes, Cucumber, Red And Spring Onion, Thessaloniki "Koulouri"

(Greek Sesame Bagel), Olive Soil, Feta Cheese, Capers, Caper Leaves,

Pickled Samphire, Oregano, Extra Virgin Olive Oil And Vinegar

Πολύχρωμα Τοματίνια, Αγγούρι, Ξερό Και Φρέσκο Κρεμμύδι, Κουλούρι Θεσσαλονίκης,

Χώμα Ελιάς, Φέτα, Κάπαρη, Καπαρόφυλλα, Κρίταμος Τουρσί, Ρίγανη, Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο Και Ξύδι



16€

Watercress Salad / Σαλάτα Νεροκάρδαμου

Watercress, Peaches, Smoked Almonds, Feta Cheese And A White Balsamic And Mint Vinaigrette

Νεροκάρδαμο, Ροδάκινα, Καπνιστά Αμύγδαλα, Φέτα Και Βινεγκρέτ Από Λευκό Βαλσάμικο Και Δυόσμο



17€

Ceasar's Salad / Σαλάτα Του Καίσαρα

Romaine Lettuce, Iceberg, Bacon, Crispy Croutons, Chicken,

Parmesan And Authentic Caesar's Dressing

Μαρούλι Romaine, Iceberg, Μπέικον, Τραγανά Κρουτόν, Κοτόπουλο,

Παρμεζάνα Και Το Αυθεντικό Ντρέσινγκ Caesar



17€

Tuna Salad / Τονοσαλάτα

Fresh Grilled Tuna, Lettuce, Green Beans, Potatoes, Cherry Tomatoes, Olives, Capers,

Anchovies, Red Onion And Lemon-Oil Dressing With Dijon Mustard

Φρέσκος Τόνος Στην Σχάρα, Μαρούλι, Φασολάκια, Πατάτες, Τοματίνια, Ελιές, Κάπαρη,

Αντζούγιες, Κόκκινο Κρεμμύδι Και Λαδολέμονο Από Μουστάρδα Dijon



19€

ALL DAY MENU

KOAN
cuisine

STARTERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Koraniisti / Κοπανιστή

Spicy Feta Dip With Smoked Red Peppers, Chili And Smoked Paprika
Τυροκαυτερή Με Καπνιστές Κόκκινες Πιπεριές, Τσίλι Και Καπνιστή Πάπρικα



13€

Octopus & Fava / Χταπόδι & Φάβα

Santorini Fava Bean Purée Infused With Orange And Truffle Oil, Grilled Octopus,
Red Onion, Pickled Rock Samphire, Capers And Olive Oil
Φάβα Σαντορίνης Με Άρωμα Από Πορτοκάλι Και Λάδι Τρούφας, Χταπόδι Στην Σχάρα,
Κόκκινο Κρεμμύδι, Κρίταμος Τουρσί, Κάπαρη Και Ελαιόλαδο



18€

Crab / Καβούρι

Crab Meat, Cream Cheese, Mayonnaise, Avocado, Cucumber, Radishes,
Quail Egg, Caviar And Tomato Emulsion
Καβούρι, Κρέμα Τυριού, Μαγιονέζα, Αβοκάντο, Αγγούρι, Ραπανάκια,
Αυγό Ορτυκιού, Χαβιάρι Και Γαλάκτωμα Τομάτας



25€

Tuna Tartar / Ταρτάρ Τόνου

Yellow Fin Tuna Tartare, Light Soy Sauce, Sesame Oil, Yuzu, Cucumber Fluid Gel,
Spring Onions And Wasabi Ice Cream
Κιτρινόπτερος Τόνος Ταρτάρ, Ελαφριά Σόγια, Σησαμέλαιο, Γιούζου, Υγρό Τζελ Αγγουριού
Φρέσκο Κρεμμυδάκι Και Παγωτό Γουασάμπι



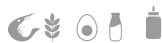
20€

ALL DAY MENU

KOAN
cuisine

Prawns / Γαρίδες

Prawn Croquette With Wild Mushrooms, "Saganaki" Cream Coulis And Truffle Mayonnaise
Κροκέτα Γαρίδας Με Άγρια Μανιτάρια, Από Κρέμα Σαγανάκι Και Μαγιονέζα Τρούφας



15€

Moussakas / Μουσακάς

Eggplant, Potato, Beef Ragout And Béchamel Sauce, Served On A Tomato Cream Base
Μελιτζάνα, Πατάτα, Βοδινό Ραγού Και Μπεσαμέλ Σε Κρέμα Τομάτας



16€

PASTA & RISOTTO / ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ

Wild Mushroom Risotto / Ριζότο Άγριων Μανιτάριων

With Black Summer Truffle (15' Preperation)
Με μαύρη καλοκαιρινή τρούφα (15' Προετοιμασία)



20€

Orzotto / Κριθαρότο

In A Light Spicy Tomato And Prawn Bisque, Tomato Confit And Prawns (15' Preparation)
Σε Ελαφριά Πικάντικη Τομάτα Και Ζωμό Γαρίδας, Τομάτες Κονφί Και Γαρίδες (15' Προετοιμασία)



22€

Pastitsio / Παστίσιο

Paccheri Pasta With Slow-Cooked Beef Ragout, Mornay Sauce And Gruyère Chips
Paccheri Με Βοδινό Ραγού Μαγειρεμένο Αργά Στον Φούρνο, Σάλτσα Μορνέ Και Τσιπς Γραβιέρας



20€

Carbonara / Καρμπονάρα

Agnolotti Stuffed With Carbonara Cream In A Broth Emulsion And Black Summer Truffle
Agnolotti Γεμιστά Με Κρέμα Καρμπονάρας Σε Γαλάκτωμα Από Ζωμό Και Μαύρη Καλοκαιρινή Τρούφα



26€

MAIN COURSES / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Rib Eye

Grilled Black Angus Argentinian Rib Eye, Fresh Hand-Cut Fries, Watercress And Béarnaise Sauce

Rib Eye Black Angus Αργεντινής Στην Σχάρα, Φρεσκοκομμένες Τηγανιτές Πατάτες, Νεροκάρδαμο Και Σάλτσα Βέαρναϊσε



40€

Fillet / Φιλέτο

Prime Beef Fillet, Potato Purée, Baby Broccolini, Mini Carrots And Bordelaise Sauce

Βοδινό Φιλέτο Prime, Πουρές Πατάτας, Baby Broccolini, Μίνι Καρότα και Σάλτσα Bordelaise



42€

Beef Cheeks / Βοδινά Μάγουλα

Slow-Cooked Beef Cheeks In Beef Broth And Tomato With Fresh Herbs, Served On Smoked Eggplant Purée

Βοδινά Μάγουλα Μαγειρεμένα Αργά Στην Γάστρα Σε Βοδινό Ζωμό Και Τομάτα

Με Φρέσκα Βότανα, Σερβιρισμένα Σε Καπνιστό Πουρέ Μελιτζάνας



25€

Chicken / Κοτόπουλο

Chicken Breast With Truffle Paste, Corn Cream And Chicken Velouté Infused With Dijon Mustard

Στήθος Κοτόπουλου Με Πάστα Τρούφας, Κρέμα Από Καλαμπόκι Και Βελουτέ Κοτόπουλο Με Άρωμα Μουστάρδας Dijon



20€

Pork / Χοιρινό

Iberico Pork Fillet With Pea Purée, Carrots And Red Wine Sauce

Χοιρινό Φιλέτο Iberico Με Πουρέ Από Αρακά, Καρότα Και Σάλτσα Από Κόκκινο Κρασί



30€

ALL DAY MENU

KOAN
cuisine

Lamb / Αρνί

Slow-Cooked Lamb Shank In Red Wine And Fresh Herbs, Served With Celeriac Purée In Its Own Jus

Κότσι Αρνιού Μαγειρεμένο Αργά Σε Κόκκινο Κρασί Και Φρέσκα Βότανα,

Σερβιρισμένο Με Πουρέ Σελινόριζας Στην Σάλτσα Του



22€

The Turbot / Καλκάνι

Turbot Fillet, Celeriac Purée, Smoked White Asparagus

And Broccolini, Served In A Beurre Blanc Sauce With Caviar

Φιλέτο Από Καλκάνι, Πουρές Σελινόριζας, Καπνιστό Λευκό Σπαράγγι Και Μπροκολίνι,

Σερβιρισμένο Σε Λευκό Βούτυρο Με Χαβιάρι



36€

The Sea Bass / Λαβράκι

Wild Sea Bass Fillet, Cauliflower Cream, Mussels, Prawn

And Tamarisk In A "Kakania" Fish Broth Sauce

Φιλέτο Από Άγριο Λαβράκι, Κρέμα Από Κουνουπίδι, Μύδια, Γαρίδα Και Αρμυρίκια Σε Σάλτσα Κακαβιάς



35€

DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Crème Brûlée

Infused With Vanilla And Orange, Strawberry And Orange Salad Marinated
In Vodka And Vanilla Ice Cream

Αρωματισμένη Με Βανίλια Και Πορτοκάλι, Σαλάτα Από Φράουλες
Και Πορτοκάλι, Μαριναρισμένη Σε Βότκα Και Παγωτό Βανίλια



12€

The Caramel / Η Καραμέλα

Caramel Montée Ganache, Salted Caramel, Caramel Mirror Glaze,
Decorative Honeycomb And Tonka Ice Cream

Γκανάζ Μόντε Καραμέλας, Αλμυρή Καραμέλα, Καθρέφτης Καραμέλας, Εικονική Κερήθρα Και Παγωτό Τόνγκα



12€

The Pavlova / Η Παβλόβα

Crispy Meringue, Red Fruits, Raspberry Gel And Forest Fruit Sorbet

Τραγανή Μαρέγκα, Κόκκινα Φρούτα, Υγρό Τζελ Βατόμουρου Και Σορμπέ Από Φρούτα Του Δάσους



12€

Baba Au Rum

Rum-Soaked Baba With Orange Syrup, Crème Anglaise, Peaches, Orange And Strawberries

Μπαμπά Σε Σιρόπι Από Πορτοκάλι Και Ρούμι, Crème Anglaise, Ροδάκινο, Πορτοκάλι Και Φράουλες



12€

Your well-being is important to us. Before ordering, please inform our staff if you have any special dietary requirements, food allergies or intolerance. Some items may contain traces or have come in contact with one or more of the following allergens. Η υγεία σας είναι πολύ σημαντική για εμάς. Πριν παραγγείλετε, παρακαλώ ενημερώστε το προσωπικό μας για τυχόν ιδιαίτερες διατροφικές προτιμήσεις, αλλεργίες ή δυσανεξίες. Κάποια προϊόντα ενδέχεται να περιέχουν ίχνη ή να έχουν έρθει σε επαφή με ένα ή περισσότερα από τα παρακάτω αλλεργιογόνα.



Service and Taxes are included in the prices. 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 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). Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις. 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: Ρείση Μερόπη Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ, ΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).