

LUNCH MENU

KOAN
cuisine

FROM OUR OVEN/ ΑΠΟ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΜΑΣ

Pinsa with feta cheese spread, grilled zucchini, confit garlic & lemon zest
Pinsa με κρέμα φέτας, kimchi, κολοκυθάκια σχάρας, κονφι σκόρδο & ξύσμα λεμόνι



16€

Pinsa with pecorino, mozzarella, chorizo & truffle marinated mushrooms
Pinsa με πεκορίνο, μοτσαρέλα, τσορίθο & μανιτάρια μαριναρισμένα με τρούφα



17€

STARTERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Fresh tuna carpaccio with lime, spiny chicory, botarga powder & onion chips
Καρπάτσιο φρέσκου τόνου με λάιμ, αλμύρες, αβογτάραχο & τσιπς κρεμμυδιού



16€

Black Angus beef carpaccio with hazelnut gremolata, parmesan cheese & extra virgin olive oil
Μοσχαρίσιο καρπάτσιο με γκρεμολάτα φουντούκι, παρμεζάνα & έξτρα παρθένο ελαιόλαδο



19€

Metsovone smoked cheese fritters with homemade tomato jam.
Λουκουμάδες από καπνιστό τυρί Μετσόβου με σπιτική μαρμελάδα ντομάτας



11€

Roasted summer pumpkin with volaki cheese cream, petimezi, linseed crackers & fresh thyme olive oil
Ψητή καλοκαιρινή κολοκύθα με κρέμα από βολάκι, πετιμέζι, κράκερ λιναρόσπορου & λάδι από θυμάρι



11€

Chickpea hummus with buffalo 'kavourma', crunchy chickpeas, lemon zest, served with naan bread
Χούμους με βουβαλισιο καβουρμά, τραγανό ρεβίθι και ξύσμα λεμόνι, σερβίρεται με ψωμί naan



15€

Santorinian fava beans with fried baby shrimps, pickled onions & lemon fluid gel
Φάβα Σαντορίνης με συμμακό γαριδάκι, πίκλες κρεμμύδι & υγρό ζελέ λεμόνι



12€

SALADS / ΣΑΛΑΤΕΣ

Quinoa salad with avocado mousse, cherry tomatoes, fresh basil, lime & ginger dressing
Δροσερή σαλάτα από κινόα με μους αβοκάντο, τοματίνια, φρέσκο βασιλικό & ντρέσινγκ από λάιμ με φρέσκο τζίντζερ



15€

Mesclun salad with shrimps, peppermint, caramelized cashew nuts, gruyere cheese & peach dressing

Σαλάτα μεσκλαν με γαρίδες, δυόσμο, καραμελωμένα κάσιους, φύλλα γραβιέρας & ντρέσινγκ από ροδάκινα



15€

Greek salad with tomato, cherry tomatoes, cucumber, peppers, fresh oregano, onion, olives, olive oil, capers, rusks & marinated feta cheese in olive oil
Ελληνική σαλάτα με τομάτα, τοματίνια, αγγούρι, πιπεριές, φρέσκια ρίγανη, κρεμμύδι, ελιές ελαιόλαδο, κάπαρη, παξιμάδια & μαριναρισμένη φέτα σε ελαιόλαδο



14€

FRESH PASTA / ΦΡΕΣΚΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Mussels tagliolini with tarragon, botarga, fennel & lemon sauce

Ταλιολίνι με μύδια, εστραγκόν, αβογτάραχο & σάλτσα από φινόκιο και λεμόνι



20€

Potato gnocchi with roasted tomato sauce, asparagus & feta cheese crumble
Νιόκι πατάτας με σάλτσα ψητή ντομάτας, σπαράγγια & κραμπλ φέτας



16€

Fresh tagliatelle aglio olio with sundried tomatoes & aged parmesan cheese
Φρέσκες ταλιατέλες aglio olio με λιαστές ντομάτες & παλαιωμένη παρμεζάνα



15€

MAIN COURSES / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Fish of the day with potato cream, sun dried tomato pesto & black olive powder
Ψάρι ημέρας με κρέμα πατάτας, πέστο λιαστής ντομάτας & πούδρα ελιάς



28€

Comfit corn fed chicken breast with sweet potato puree & herbs sauce
Στήθος από κίτρινο κοτόπουλο κονφι με πουρέ γλυκοπατάτας & σάλτσα μυρωδικών



19€

Buffalo kebabs with Fregola & fresh tomato sauce
Σουτζουκάκια βουβαλίσια με φρέγκολα & σάλτσα φρέσκιας τομάτας



20€

Black Angus hanging tender with triple cooked potatoes & grilled asparagus
Black Angus hanging tender με τριπλομαγειρεμένες πατάτες & ψητά πράσινα σπαράγγια



36€

DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Traditional orange pie with white chocolate ganache & rose ice cream
Πορτοκαλόπιτα με γκανάζ λευκής σοκολάτας & παγωτό τριαντάφυλλο



11€

Armenoville with macerated strawberries
Αρμενοβίλ με μαριναρισμένες φράουλες



12€

Chocolate tart with pistachio praline, red berries & framboise sorbet
Τάρτα σοκολάτας με πραλίνα από φιστίκι Αιγίνης, φρούτα του δάσους & σορμπτε βατόμουρο



16€

Seasonal fruit platter
Φρούτα εποχής

18€

Ice creams & sorbet per scoop
Επιλογή από παγωτά & σορμπτε



4€

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 ή να έχουν έρθει σε επαφή με ένα ή περισσότερα από τα παρακάτω αλλεργιογόνα.
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 or have come in contact with one or more of the following allergens.



Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις | Ψωμί: 3€ / Για οποιαδήποτε αλλεργία ή διατροφική συνήθεια, παρακαλείσθε όπως απευθυνθείτε στον σερβιτόρο μας πριν την παραγγελία σας. 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 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).