



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.

*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.*



GLUTEN



MILK



EGGS



NUTS



SESAME



MUSTARD



CELERY



SOY



LUPIN



SULFITES



FISH



MOLLUSKS



CRUSTACEANS



PEANUTS



ΟΡΕΚΤΙΚΑ / STARTERS

Rockfish Soup / Ψαρόσουπα

With sea shells, botarga & fennel

Από πετρόψαρα με όστρακα, αυγοτάραχο & μάραθο



18€

Cured Amberjack / Παστό Μαγιάτικο

With orange, chorizo chutney, tomato snow & basil emulsion

Με πορτοκάλι, chutney τσορίθο, χιόνι ντομάτας & γαλάκτωμα βασιλικού



22€

Veal tartar / Μοσχαρίσιο ταρτάρ

With cured egg yolk, aioli sauce and sourdough bread chips

Με παστό κρόκο αυγού, σάλτσα αγιολί και τσιπς προζυμένιου ψωμιού



24€

Fresh Tuna Tataki / Τατάκι Φρέσκου Τόνου

In sesame crust, with chili jam, avocado cream, compressed melon & kalamansi fluid gel

Με κρούστα από σουσάμι, μαρμελάδα τσίλι, κρέμα αβοκάντο, πεπόνι σε όσμωση & υγρό ζελέ καλαμάνσι



25€

Ox Tail / Ουρά Μοσχαρίσια

With celeriac, aged gruyere custard & fresh truffle

Με σελινόριζα, custard παλαιωμένης γραβιέρας & φρέσκια τρούφα



24€

Chickpeas Stew / Σιφνέικη Ρεβιθάδα

With rosemary, lemon & carob honey

Με δεντρολίβανο, λεμόνι και χαρουπόμελο



14€

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Tomato salad / Σαλάτα ντομάτας

With pickled cucumber, marinated red onion, 'xinotiri' cheese & mustard-tarragon dressing

Με πίκλες αγγούρι, μαριναρισμένο κόκκινο κρεμμύδι, ξινοτύρι & ντρέσινγκ μουστάρδας-εστραγκόν



16€

Baby gem salad / Σαλάτα baby gem

With parmesan cheese, prosciutto chips, sourdough bread & anchovy dressing

Με παρμεζάνα, τσιπς προσούτο, προζυμένιο ψωμί & ντρέσινγκ αντζούγιας



16€

Beetroot salad / Σαλάτα παντζάρι

With fried goat cheese, verjus sorbet & wild oregano chips

Με τηγανιτό κατσικίσιο τυρί, σορμπε αγουρίδα & μπισκότο άγριας ρίγανης



14€



ΖΥΜΑΡΙΚΑ / PASTA

Artichoke risotto / Ριζότο αγκινάρας

With smoked eel, preserved lemon, parsley powder & onion chips

Με καπνιστό χέλι, κονφί λεμόνι, πούδρα μαϊντανού & τσιπς κρεμμύδι



20€

Handmade tagliatelle / Χειροποίητες ταλιατέλες

With fresh truffle & San Michalis cheese cream

Με φρέσκια τρούφα & κρέμα από τυρί Σαν Μιχάλη



18€

Ravioli / Ραβιόλι

With butternut squash & ricotta, shrimps, tarragon & lime

Με καλοκαιρινή κολοκύθα & ρικότα, γαρίδες, εστραγκόν & λάιμ



20€



ΚΥΡΙΩΣ / MAIN COURSES

Sea bass / Λαβράκι

With white onion soubise, shiitake mushrooms, linseed chips & porcini sauce
Με κρέμα από λευκά κρεμμύδια, μανιτάρια shiitake, τσιπς λιναρόσπορου & σάλτσα πορτσίνι



28€

Turbot / Καλκάνι

With salsify, beetroot gastrique, mussels & smoked beurre blanc sauce
Με λαγόχορτο, γαστρικ παντζάρι, μύδια & καπνιστή beurre blanc



32€

Guinea Fowl / Φραγκόκοτα

With corn cream, endives & vadouvan sauce
Με κρέμα από καλαμπόκι, αντιβ & σάλτσα βαντουβάν



25€

Slow Cooked Lamb / Σιγομαγειρεμένο Αρνάκι

With smoked eggplant cream, black garlic, pickled onions & marjoram sauce
Με κρέμα καπνιστής μελιτζάνας, μαύρο σκόρδο, πίκλες κρεμμύδι & σάλτσα μαντζουράνας



29€

Iberico Pork / Χοιρινό Iberico

With cabbage, topinambur cream, leeks, miso & egg lemon sauce
Με λάχανο, κρέμα τοπιναμπούρ, πράσα, miso & σάλτσα αυγολέμονο



28€

Black Angus beef fillet / Φιλέτο black angus

With buffalo milk frumenty, king oyster mushrooms, comfit tomatoes & fresh truffle
Με ξινόχοντρο βουβαλίσιο τραχανά, μανιτάρια king oyster, ντομάτες κονφί & φρέσκια τρούφα



38€



ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

Mango Bavaroise / Μπαβαρουάζ Μάνγκο

With coconut anglaise & passion fruit sorbet

Με anglaise καρύδας & σορμπέ από φρούτα του πάθους



14€

White Chocolate Cremeux / Cremeux Λευκή Σοκολάτα

With greek yogurt, pistachio financier, citrus fruits & mandarin sorbet

Με στραγγιστό γιαούρτι με φινανσιέ φιστίκι αιγίνης, εσπεριδοειδή & σορμπέ μανταρίνι



14€

Valrhona Illanca 63% / Valrhona Illanca 63%

With salted caramel parfait, tonka beans & chocolate soil

Με παρφέ αλμυρής καραμέλας, φασόλι τόνκα, & χώμα σοκολάτας



16€

Variety Of Ice Creams And Sorbet /Per Scoop

Ποικιλία Από Παγωτά Και Σορμπέ /Μπάλα



4€



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).

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).