

ALL DAY MENU

KOAN
cuisine

FROM OUR OVEN / ΑΠΟ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΜΑΣ

Pinsa with provolone cheese, pistachio mortadella, ricotta cheese & basil pesto.
Pinsa με προβολόνη, μορταδέλα με φιστίκι, ρικότα & πέστο βασιλικού.



19€

Authentic Pinsa Romana with mozzarella, prosciutto, baby rocket, flake parmigiano & truffle oil.
Αυθεντική Pinsa Romana με mozzarella, προσούτο, ρόκα, φλέικ παρμεζάνας & λαδί τρούφας.



19€

STARTERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Beef Tirandito with Black Angus fillet, Peru potato gel, pickled pineapple, sweet potato gel, crispy quinoa & sweet potato flakes.
Μοσχαρίσιο Tirandito με φιλέτο Black Angus, πουρέ πατάτας Περού, πίκλα ανανά, πουρέ γλυκοπατάτας, τραγανή κινόα & φλέικ γλυκοπατάτας.



22€

Tuna tartare with brunoised cucumber, peach cubes, lemon pepper, jalapeño dressing & smoked corn dust.
Tartare τόνου με αγγούρι μπρινουάζ, καρτέ ροδάκινο, πιπέρι λεμονιού, σάλτσα από jalapeño & χρώμα από καπνιστό καλαμπόκι.



26€

Grilled squid served with hummus, pickled fennel, confit baby tomatoes & pepper coulis.
Καλαμάρι στη σχάρα, συνοδευόμενο από χούμους, πίκλα φινόκιο, κονφί τοματίνι & κουλί πιπεριάς.



16€

Chickpea hummus with buffalo 'kavourma', crunchy chickpeas & lemon zest. Served with naan bread.
Χούμους με βουβαλίσιο καβουρμά, τραγανό ρεβίθι & ξύσμα λεμόνι. Σερβίρεται με ψωμί naan.



16€

SALADS / ΣΑΛΑΤΕΣ

Quinoa salad with green apple, cucumber, roasted shrimps, mango dressing & avocado cream.

Δροσερή σαλάτα με κινόα, πράσινο μήλο, αγγούρι, γαρίδες σοτέ, dressing μάνγκο & κρέμα αβοκάντο.



18€

Mesclun salad with goat cheese, strawberries, crostini, strawberries' dressing, roasted walnuts & araki.

Σαλάτα μεσκλάν με κατσικίσιο τυρί, φράουλες, κροστίνι, dressing φράουλας, καβουρδισμένα καρύδια & απάκι.



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.



15€

Burrata salad with raspberry, blueberry, red berries, watermelon, baby tomatoes, lemon pepper & champagne foam.

Σαλάτα με burrata, σμέουρο, μπλε μύρτιλο, κόκκινο μύρτιλο, καρπούζι, τοματίνια, πιπέρι λεμονιού & αφρό σαμπάνιας.



25€

FRESH PASTA / ΦΡΕΣΚΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Potato gnocchi with roasted tomato sauce, asparagus & feta cheese crumble.

Νιόκι πατάτας με σάλτσα ψητής ντομάτας, σπαράγγια & κραμπλ φέτας.



14€

Fresh tagliatelle aglio olio with sundried tomatoes & aged parmesan cheese.

Φρέσκες ταλιατέλες aglio olio με λιαστές ντομάτες & παλαιωμένη παρμεζάνα.



18€

Shrimps 'giouvetsi' with orzo pasta & roasted cherry tomatoes.

Γαρίδες γιουβέτσι με κριθαράκι & ψητά τοματίνια.



24€

MAIN COURSES / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Sea bass with beurre blanc, Amaranthus blitum,
potato Peru puree & parsley oil.
Λαβράκι με *beurre Blanc*, βλίτα χόρτα, πουρέ πατάτας Περού & λάδι μαϊντανού.



33€

Mushroom risotto with pleurotus, champignon, shimeji, truffle paste,
truffle oil & Parmigiano flakes.

Ριζότο μανιταριών με πλευρώτους, σαμπινιόν,
σιμέτζι, πάστα τρούφας, λάδι τρούφας & flakes παρμεζάνας.



18€

Sous vide chicken with mashed parsnip,
baby vegetables & teriyaki sauce.
Κοτόπουλο ψημένο *sous vide* με πουρέ παστινάκι,
baby λαχανικά & σάλτσα τεριάκι.



20€

Pork tenderloin with celeriac cream, pickled fennel
& Dijon mustard sauce.

Χοιρινό ψαρονέφρι με κρέμα σελινόριζας, πίκλες φινόκιο
& σάλτσα από μουστάρδα Dijon.



23€

Black Angus rib eye with king oyster mushrooms,
asparagus & Jack Daniel's sauce.

Black Angus rib eye με μανιτάρια king oyster,
σπαράγγια & σάλτσα Jack Daniel's.



45€

DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Traditional orange pie with white chocolate ganache & vanilla ice cream.
Πορτοκαλόπιτα με γκανάζ λευκής σοκολάτας & παγωτό βανίλια.



15€

Chocolate Lava Cake served with fresh strawberries.
Λάβα Σοκολάτας, σερβιρισμένη με φρέσκιες φράουλες.



14€

White chocolate crêmeux with lime, raspberries, Greek yogurt, chocolate crumble & strawberry marmalade.
Λευκή σοκολάτα crêmeux με λάιμ, βατόμουρα, ελληνικό γιαούρτι, crumble σοκολάτας & μαρμελάδα φράουλα.



14€

Crème brûlée melon with caramel on top.
Δροσερό crême brûlée πεπόνι με επικάλυψη από τραγανή καραμέλα.



20€

Seasonal fruit platter
Φρούτα εποχής

16€

Ice creams & sorbet per scoop
Επιλογή από παγωτά και σορμπέ



6€

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

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: Ρείση Μερόπη
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ, ΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).