

ALL DAY MENU

KOAN
cuisine

APPETIZERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Sea bass ceviche with citrus sauce, mango, onion, lime, peach,
chives and fresh coriander

Ceviche λαυράκι με σάλτσα εσπεριδοειδών, μάνγκο, κρεμμύδι, λάιμ,
ροδάκινο, σχοινόπρασο και φρέσκο κόλιανδρο



19€

Tuna tartare with avocado, chili, soy, fresh coriander, sesame,
diced cucumber and lime

Τάρταρ τόνου με αβοκάντο, τσίλι, σόγια, φρέσκο κόλιανδρο, σουσάμι,
αγγουράκι καρέ και λάιμ



24€

Grilled squid with tarama mousse, Messolonghi roe and aromatic herb oil

Καλαμάρι σχάρας με μους ταραμά, αυγοτάραχο Μεσολογγίου
και αρωματικό λάδι μυρωδικών



17€

Chickpea dish with hummus cream, chorizo and smoked Metsovone cheese

Ρεβυθάδα με κρέμα χούμους, τσορίθο και καπνιστό τυρί Μετσοβόνη



19€

Octopus with Santorini fava and caramelized onion

Χταποδάκι με φάβα Σαντορίνης και καραμελωμένο κρεμμύδι



17€

Warm halloumi with soft lemon cream, seasonal greens and lime pearls

Ζεστό χαλούμι με απαλή κρέμα λεμονιού, χόρτα εποχής και πέρλες από λάιμ



17€

ALL DAY MENU

KOAN
cuisine

FROM OUR OVEN / ΑΠΟ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΜΑΣ

Pinsa with provolone, mortadella, ricotta, basil pesto, tomato sauce

Pinsa με προβολόνε, μορταδέλα, ρικότα, πέστο βασιλικού, σάλτσα ντομάτας



19€

Pinsa with tomato sauce, mozzarella, prosciutto, rocket, parmesan flakes, truffle oil

Pinsa με σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, προσούτο, ρόκα, φλέικς παρμεζάνας, λάδι τρούφας



19€

SALADS / ΣΑΛΑΤΕΣ

Salad with two-colored quinoa, shrimp, aragula and citrus sauce

Σαλάτα με δίχρωμη κινόα, γαρίδες, ρόκα και σάλτσα εσπεριδοειδών



18€

Mesclun salad with goat cheese, caramelized nuts and forest fruit dressing

Σαλάτα mesclun με κατσικίσιο τυρί, καραμελωμένους ξηρούς καρπούς

και ντρέσινγκ από φρούτα του δάσους



15€

Greek salad with tomato, onion, caper, pepper, rusks, feta, olives, oregano and olive oil

Ελληνική σαλάτα με ντομάτα, κρεμμύδι, κάπαρη, πιπεριά, παξιμάδι, φέτα, ελιές, ρίγανη και ελαιόλαδο



15€

Burrata with colorful tomatoes, basil pesto, strawberry cream and baby arugula

Σαλάτα burrata με πολύχρωμες ντομάτες, πέστο βασιλικού, κρέμα φράουλας και baby ρόκα



20€

Caesar salad with smoked bacon, iceberg lettuce, chicken fillet and mayonnaise dressing

Σαλάτα Καίσαρα με καπνιστό bacon, iceberg, φιλέτο κοτόπουλο και ντρέσινγκ μαγιονέζας



18€

ALL DAY MENU

KOAN
cuisine

MAIN DISHES / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Velvety bouillabaisse with fish fillet
Μπουγιαμπέσα βελουτέ με φιλέτο ψαριού



Risotto stuffed with feta mousse and lemon gel
Ριζότο γεμιστά με μους φέτας και τζελ λεμονιού



Risotto with wild mushrooms and truffle oil
Ριζότο με άγρια μανιτάρια και λάδι τρούφας



Shrimp pasta with tomato sauce, bisk and fresh basil
Γαριδομακαρονάδα με σάλτσα ντομάτας, μπισκ και φρέσκο βασιλικό



Cacio e pepe pasta
Ζυμαρικά cacio e pepe



Grilled chicken fillet with wild rice and yogurt sauce with herbs
Φιλέτο κοτόπουλο σχάρας με άγριο ρύζι και σάλτσα γιαουρτιού με μυρωδικά



Rib-eye with sweet potato purée and baby vegetables glazed with aromatic butter
Rib-eye με πουρέ γλυκοπατάτας και baby λαχανικά γλασαρισμένα με αρωματικό βούτυρο



Lamb chops with topinambur purée and lamb sauce
Αρνάκι παιδάκι με πουρέ τοπινάμπουρ και σάλτσα αρνιού



Beef fillet with wine sauce and early vegetables
Φιλέτο μοσχαρίσιο με σάλτσα κρασιού και πρώιμα λαχανικά



ALL DAY MENU

KOAN
cuisine

DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

White chocolate mousse, flavored with lime, crunchy macarons, chocolate soil
and Madagascar vanilla ice cream

Μους λευκής σοκολάτας, αρωματισμένη με λάιμ, τραγανά macarons, χρώμα σοκολάτας
και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης



17€

Mille-feuille with fluffy cream and forest fruits sauce
Μιλφείγ με αφράτη κρέμα και σάλτσα από φρούτα του δάσους



18€

Ferrero mousse with caramel sauce
Μους Φερέρο με σάλτσα καραμέλας



18€

Traditional Greek dessert of the day
Παραδοσιακό ελληνικό γλυκό ημέρας



15€

Choice of ice cream (per scoop)
Επιλογή παγωτού (ανά μπάλα)



3€

Seasonal fruits
Φρούτα εποχής



17€

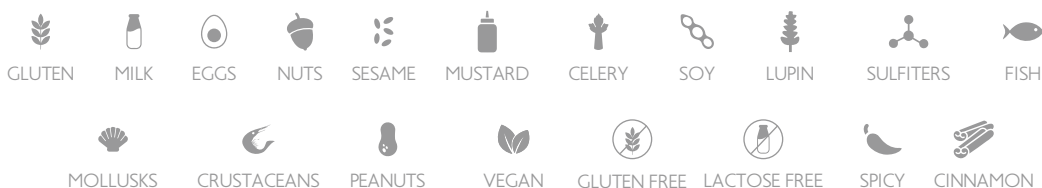
ALL DAY MENU

KOAN
cuisine

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.



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