



TO START



Green fava with smoked octopus, botargo from Missolonghi and xeres vinegar.
Πράσινη φάβα με καπνιστό χταπόδι, αυγοτάραχο Μεσολογγίου και ξίδι xeres.

€15.00

Sea bass ceviche with jalapeno pepper, yuzu juice and mango cream.
Σεβίτσε λαβράκι με πιπεριά χαλαπένιο, χυμό yuzu και κρέμα μάνγκο.

€18.00

Tuna tartare with lime sorbet and wakame.
Ταρτάρ τόνου με σορμπέ λάιμ και wakame.

€18.00

Spinach & cheese pie with feta cheese, dill oil and alyssum.
Σπανακοτυρόπιτα με τυρί φέτα, λάδι άνιθου και άλυσοο.

€16.00

Beef carpaccio with shimeji pickle, truffle and aged parmigiano cheese.
Μοσχαρίσιο φιλέτο καρπάτσιο με shimeji, τρούφα και παρμεζάνα ωρίμανσης.

€17.00



SALADS



Quinoa with king crab, grapefruit and citrus vinaigrette with ginger.
Κινόα με βασιλικό καβούρι, γκρέιπφρουτ και βιναιγκρέτ εσπεριδοειδών με τζίντζερ
€17.00

Burrata cheese with basil oil, colourful cherry tomatoes and carob rusk.
Burrata με λάδι βασιλικού, πολύχρωμα ντοματίνια και χαρουποπαξίμαδο.
€16.00

Green leaves with asparagus, avocado, watermelon, macadamia nuts and gruyere cheese.
Πράσινα φύλλα με σπαράγγια, αβοκάντο, καρπούζι, μακαντάμια και γραβιέρα.
€15.00

Greek salad with tomato, onion, cucumber, pepper, caper and feta cheese.
Ελληνική σαλάτα με ντομάτα, κρεμμύδι, αγγούρι, κάπαρη, πιπεριά και τυρί φέτα.
€13.00

Beluga lentil salad with scallop, pollen, dragon fruit and beetroot vinaigrette.
Φακές beluga με χτένι, γύρη, πιτάγια και βιναιγκρέτ παντζαριού.
€17.00



PASTA E RISOTTI



Ravioli with sautéed wild mushrooms and fresh truffle.
Ραβιόλι με άγρια μανιτάρια σοτέ και φρέσκια τρούφα.
€19.00

Cappelletti filled with beef cheeks, tomato chutney, guanciale and gruyere cream, with a beef and molasse broth.
Cappelletti με μοσχαρίσια μάγουλα, τσάντεϋ ντομάτας, guanciale και κρέμα γραβιέρας, με ζωμό μοσχάρι και πετιμέζι.
€18.00

Bouillabaisse risotto with blue crab, crayfish and kumquat.
Ριζότο μαγειρεμένο σε ζωμό μπουγιαμπέσας, μπλε καβούρι, караβίδα και κουμκουάτ.
€20.00

Tortelloni with lobster, Jerusalem artichoke cream, bisque and parmigiano.
Tortelloni με αστακό, κρέμα αγκινάρας Ιερουσαλήμ, σάλτσα bisque και παρμεζάνα.
€19.00



MAIN COURSES



Crispy chicken breast with potato confit and porcini broth.

Ψητό σπηθος κοτόπουλου με τραγανή πέτσα, πατάτα κονφί και ζωμό από μανιτάρια porcini .

€20.00

Sautéed salmon, marinated in ponzu sauce, served with warm quinoa with avocado.

Σολομός σοτέ, μαριναρισμένος σε ponzu, συνοδεύεται με ζέστη κινόα με αβοκάντο.

€22.00

Black Cod with kalfalithres, stamnagathi, lapatha, and

botargo from Missolonghi.

Μαύρος μπακαλιάρος με καυκαλήθρες, σταμναγκάθι, λάπαθα και αυγοτάραχο Μεσολογγίου.

€24.00

Braised pork Iberico with celeriac purée, sweet beetroot and herbs sauce.

Χοιρινό Iberico μπραιζέ με πουρέ σελινόριζας, γλυκό παντζάρι και σάλτσα μυρωδικών.

€24.00

Lamb with potato croquet and black garlic sauce.

Αρνί με κροκέτα πατάτας και σάλτσα μαύρου σκόρδου.

€22.00

Beef fillet with parsnips, vanilla, king oyster mushroom, grilled asparagus

and gravy sauce with truffle.

Φιλέτο μοσχαριού με κρέμα παστινάκι, βανίλια, μανιτάρι king oyster στην σχάρα, ψητά

σπαράγγια και σάλτσα gravy με τρούφα.

€26.00



DESSERTS



White chocolate and rose cheesecake with forest fruits.
Cheesecake λευκής σοκολάτας και τριαντάφυλλο με φρούτα του δάσους.
€10.00

Lemon tart with flavoured meringues.
Τάρτα λεμόνι με αρωματικές μαρέγκες.
€10.00

Namelaka caramel brownie.
Brownie με namelaka καραμέλας.
€12.00

Apple Tonka semifreddo.
Semifreddo με Tonka και μήλο.
€12.00

Coffee bavaroise with Valrhona Caraibe 65%, hazelnut textures and chocolate sauce.
Bavaroise καφέ με Valrhona Caraibe 65%, υφές φουντουκιού και σάλτσα σοκολάτας.
€12.00

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).

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).