

# LUNCH MENU

KOAN  
cuisine

## FROM OUR OVEN

Pinsa margherita with tomato, basil & buffalo mozzarella cheese  
Pinsa μαργαρίτα με ντομάτα, βασιλικό & βουβαλίσια μοτσαρέλα



14€

Mediterranean pinsa with gruyere & smoked cheese, eggplant, garlic & sun dried tomatoes  
Pinsa μεσογειακή με γραβιέρα & καπνιστό τυρί, μελιτζάνα, σκορδόλαδο & λιαστές ντομάτες



15€

## STARTERS

Fish roe mousse "tarama" with lemon pearls, squid ink chips & botarga powder  
Ταραμάς με πέρλες από λεμόνι, τσιπς από μελάνι σουπιάς και πούδρα αυγοτάραχο



10€

Burned gkeremezi cheese with green apple puree and hazelnut gremolata  
Γκερεμέζι στο μαντέμι με πουρέ πράσινου μήλου & γκρεμολάτα φουντούκι



12€

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



14€

Grilled octopus with Santorinian fava beans, capers, pickled cucumbers and onion chips with naan bread  
Χταπόδι σχάρας με φάβα Σαντορίνης, κάπαρη, πίκλες από αγγούρι και τσιπς κρεμμυδιού



20€

Sea bass carpaccio with lime, pink peppercorns, puffed wild rice & extra virgin olive oil  
Λαβράκι Carpaccio μαριναρισμένο με λάιμ, ροζ πιπέρι, τσιπς άγριου ρυζιού & έξτρα παρθένο ελαιόλαδο



20€

## SALADS

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



12€

Mesclun salad with shrimps, peppermint, pistachio, parmesan cheese & green apple dressing  
Σαλάτα μεσκλαν με γαρίδες, δυόσμο, φιστίκι Αιγίνης, φύλλα παρμεζάνας & ντρέσινγκ από πράσινο μήλο



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

Tagliatelle with mussels, fennel & lemon sauce with botarga  
Ταλιατέλες με μύδια, φινόκιο & σάλτσα λεμονιού με αυγοτάραχο



17€

Potato gnocchi with smoked pancetta, sage & mizithra cheese in Florina peppers sauce  
Νιόκι πατάτας με καπνιστή πανσέτα, φασκόμηλο & ξηρή μυζήθρα σε σάλτσα πιπεριάς Φλωρίνης



14€

Organic whole meal penne pasta with chicken, garlic, sundried tomatoes & parmesan cheese  
Βίο πέννες ολικής άλεσης με κοτόπουλο, σκόρδο, λιαστές ντομάτες & παρμεζάνα



15€

## MAIN COURSES

Fish of the day with seasonal greens, zucchini, dill oil & egg lemon sauce.  
Ψάρι ημέρας με χόρτα εποχής, κολοκυθάκια, λάδι άνηθου & σάλτσα αυγολέμονο



30€

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



21€

Black Angus inside skirt with potato puree & grilled asparagus.  
Εσωτερικό διάφραγμα Black Angus με πουρέ πατάτας & ψητά πράσινα σπαράγγια



34€

## DESSERTS

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



10€

Milk chocolate mousse with Greek coffee sponge cake & sour cherry sauce  
Μους σοκολάτας γάλακτος με 'σφουγγάρι' από ελληνικό καφέ & σάλτσα βύσσινο



12€

Seasonal fruit platter  
Φρούτα εποχής

15€

Ice creams & sorbet per scoop  
Επιλογή από παγωτά και σορμπέ



4€

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

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: 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 | 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).