

ALLERGENS

- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | CELERY - ΣΕΛΙΝΟ
Celery stalks, leaves, seeds, celeriac.
<i>Κοτσάνια, φύλλα, σπόρους, ρίζα σέλινου</i> | 8 | SOYA - ΣΟΓΙΑ |
| 2 | FISH - ΨΑΡΙ | 9 | CRUSTACEANS - ΟΣΤΡΑΚΟΔΕΡΜΟ
Crab, lobster, prawns, and scampi
<i>Καβούρια, αστακοί, γαρίδες και σκάμπι</i> |
| 3 | MUSTARD - ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ
Liquid mustard, mustard powder,
and mustard seeds.
<i>Υγρή μουστάρδα, σκόνη μουστάρδας
και σπόροι μουστάρδας</i> | 10 | MILK - ΓΑΛΛΑ |
| 4 | SESAME - ΣΟΥΣΑΜΙ | 11 | PEANUTS - ΦΥΣΤΙΚΙΑ
Peanuts as well as in groundnut oil
and peanut flour
<i>Φυστίκια καθώς και σε φυστικέλαιο
και αλεύρι φυστικιού</i> |
| 5 | WHEAT/GLUTEN - ΣΙΤΑΡΙ - ΓΛΟΥΤΕΝΗ
Wheat (such as spelt and Khorasan wheat /
Kamut), rye, barley, and oats
<i>Σιτάρι (όπως το σπέλτο και το σιτάρι Κορασάν /
Καμούτ), σίκαλη, κριθάρι και βρώμη</i> | 12 | SULPHUR DIOXIDE -
ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ |
| 6 | LUPIN - ΛΟΥΠΙΝΟ | 13 | EGGS - ΑΥΓΑ |
| 7 | NUTS - ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ
Nuts which grow on trees, like cashew nuts,
almonds, and hazelnuts
<i>Ξηροι Καρποι που φυτρώνουν σε δέντρα, όπως τα
κάσιους, τα αμύγδαλα και τα φουντούκια.</i> | 14 | MOLLUSCS - ΜΟΛΛΥΣΚΟΙ
These include mussels, land snail,
squid, and whelks
<i>Περιλαμβάνουν μύδια, γαλάζια σαλιγκάρια,
σουπιές και γυαλιστερές.</i> |



DISHES SUITABLE FOR VEGETARIANS - ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΓΙΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΟΥΣ

Please inform our staff if you have any food allergies, intolerances or sensitivities, in order to provide you with the necessary information and help you with your choice.

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας για τυχόν τροφικές αλλεργίες, δυσανεξίες ή ευαισθησίες που μπορεί να έχετε, ώστε να σας προσφέρουμε τις κατάλληλες πληροφορίες και να σας καθοδηγήσουμε κατάλληλα στην επιλογή σας.

ALL PRICES ARE IN EUROS - ALL TAXES ARE INCLUDED

ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ - ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΟΛΟΙ ΟΙ ΦΟΡΟΙ.

RAW

Ω Μ Α

Beef Tartare (3,5,7,10,13)

22,00

Parmesan Truffle Cream , Chives, Lemon Zest, Hazelnuts, Croutons

*Κρέμα Παρμεζάνας με Τρούφα, Σχοινόπρασο, Ξύσμα Λεμονιού,
Φουντούκια, Κρουτόν*

Bluefin Tuna Carpaccio (2,4,5,8)

24,00

Avocado, Mango, Edamame, Mandarin, Pickled Ginger, Sesame,
Ponzu, Coriander

*Αβοκάντο, Μάνγκο, Ενταμάμε, Μανταρίνι, Πίκλα Τζίντζερ, Σουσάμι, Πόνζου,
Κολιάνδρος*

Salmon Avocado (2,5,12)

20,00

Miso, Passion Fruit, Pickled Red Onion

Μίσο, Φρούτο του Πάθους, Πίκλα Κόκκινου Κρεμμυδιού



SEA TREASURES

OYSTER MARKET - ΣΤΡΕΔΙΑ (8,9,12,14)

7.00 per piece

Lime, Ponzu, Virgin Olive Oil

Λάιμ, Πόνζου, Παρθένο Ελαιόλαδο

CAVIAR - ΧΑΒΙΑΡΙ (2,5,10)

Siberian Beluga Caviar

65,00 per 30gr

STARTERS

ΓΙΑ ΑΡΧΗ

Foie Gras (5,7,10,12,13) 21,00

Chestnuts, Almonds, Red Currants, Raspberry Espuma, Yuzu,
Dried Fig Marmalade

*Φουά Γκρα με Κάστανια, Αμύγδαλα, Φραγκοστάφυλα, Espuma
Βατόμουρου, Γιούζου, Μαρμελάδα Αποξηραμένου Σύκου*

Homemade Ravioli (1,3,5,10,12,13) 18,00

Slow Cooked Black Angus Chuck Roll, Feta, Basil Oil

*Σπιτικά Ραβιόλι με Σιγομαγειρεμένο Chuck Roll Black Angus,
Φέτα, Λάδι Βασιλικού*

Scallops (5,8,10) 20,00

Chorizo, Cauliflower, Maple Syrup, Mandarin

Χτένια, Τσορίθο, Κουνουπίδι, Σιρόπι Σφενδάμου, Μανταρίνι

SOUPS

ΣΟΥΠΕΣ

Pumpkin Soup (1,5,10) 14,00

with Goat Cheese, Basil Oil

Σούπα Κολοκύθας με Κατσικίσιο Τυρί, Λάδι Βασιλικού

Celeriac and Chestnut Soup (1, 7) 15,00

with Coconut Espuma

Σούπα Σελινόριζας και Κάστανου με Espuma Καρύδας

SALADS

ΣΑΛΑΤΕΣ



Burrata Salad (7,10,12)

18,00

Pumpkin, Cherry Tomatoes, Red Currants, Cashews, Rucola Pesto
Κολοκύθα, Ντοματίνια, Φραγκοστάφυλα, Κάσιους, Πέστο Ρόκας



Quinoa Salad (3,7,8,11,12)

17,00

Pomegranate, Edamame, Cucumber, Avocado, Coriander,
Macadamia, Yuzu, Coconut, Strawberry Vinaigrette
Ρόδι, Ενταμάμε, Αγγούρι, Αβοκάντο, Κολιάνδρος, Μακαντάμια,
Πιούζου, Καρύδα, Βινεγκρέτ Φράουλας

PASTA & RISOTTO

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ

Langoustine Risotto (1,7,9,10,11,12)

26,00

with Orange, Sweet Potato, Almonds
Ριζότο Καραβίδας με Πορτοκάλι, Γλυκοπατάτα, Αμύγδαλα

Rigatoni Ragu (1,5,10,12,13)

30,00

Beef Fillet, Mushrooms, Grana Padano, Basil Oil
Ριγκατόνι Ραγού με Βοδινό Φιλέτο, Μανιτάρια, Grana Padano,
Λάδι Βασιλικού

Spaghetti Romesco (5,7,10,12,13)

23,00

Almond, Cherry Tomatoes, Baby King Oyster Mushroom,
Buffalo Mozzarella
Σπαγγέτι Romesco με Αμύγδαλο, Ντοματίνια, Βασιλομανίταρο,
Βουβαλίσια Μοτσαρέλα

FROM THE SEA

ΑΠΟ ΤΗ ΘΑΛΑΣΣΑ

Chilean Seabass (2,4,7,8,11,12) 38,00

Fennel, Zucchini, Leek, Macadamia Nuts, Tamarind

Λαβράκι Χιλής με Φινόκιο, Κολοκυθάκι, Πράσο, Μακαντάμια,
Σάλτσα Ταμάρανδου

Lobster Pasta for Two (1,2,5,8,9,10,12,13,14) 125,00

900-1000 gr

Bisque, Cherry Tomato

Ζυμαρικά με Αστακό για Δύο με Ζωμός Οστρακοειδών, Ντοματίνια

MEAT & POULTRY

ΚΡΕΑΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

Venison Fillet (1,10,12) 46,00

Parsnip, Beetroot, Shallots, Oyster Mushrooms, Forest Fruits

Φιλέτο Ελαφιού με Παστινάκι, Παντζάρι, Εσαλότ, Μανιτάρια Πλευρώτους,
Φρούτα του Δάσους

Lamb (1,3,5,10,12) 42,00

Aubergine, Sun-dried Tomatoes, Goat Cheese, Basil Oil,
Tomato Water Sauce

Αρνί με Λιαστές Ντομάτες, Κατσικίσιο Τυρί, Λάδι Βασιλικού,
Σάλτσα από Νερό Ντομάτας

Iberico Pork Pluma (1,3,5,10,12) 38,00

Lyonnais Potato, Figs, Red Wine Sauce

Ιβηρικό Χοιρινό Pluma με Πατάτα Lyonnaise, Σύκα, Σάλτσα Κόκκινου Κρασιού

Corn Fed Chicken (1,3,10,12) 30,00

Spring Onion, Shallots, Pumpkin, King Oyster Mushroom,
Chicken Jus

Κοτόπουλο Εκτροφής Καλαμποκιού με Φρέσκο Κρεμμυδάκι,
Εσαλότ, Κολοκύθα, Βασιλομανίταρο, Σάλτσα Κοτόπουλου

HOW TO ORDER YOUR STEAK

Blue: Seared on the outside, completely red throughout, very cool center.

Ελαφρύ ψήσιμο απ' έξω, εντελώς κόκκινο σε όλο το εσωτερικό, πολύ δροσερό στο κέντρο.

Rare: Mostly red center, very soft to the touch, warm through the middle.

Κυρίως κόκκινο κέντρο, πολύ μαλακό στην αφή, ζεστό μέσα.

Medium Warm, red center with increased firmness.

Rare: *Ζεστό, κόκκινο κέντρο με αυξημένη σφριγηλότητα.*

Medium: Hot with a pink center, firmer to the touch.

Ζεστό με ροζ κέντρο, πιο σφιχτό στην αφή.

Medium Small trace of pink in the center, mostly browned throughout.

Well:

Μικρή ίχνος ροζ στο κέντρο, κυρίως καφετιασμένο παντού.

Well Fully cooked brown center, very firm to the touch, no pink.

Done:

Πλήρως μαγειρεμένο καφετί κέντρο, πολύ σφιχτό στην αφή, χωρίς ροζ.

PRIME CUTS

ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΕΣ ΚΟΠΕΣ

JAPAN	Wagyu Wine Kobe Strip Loin - 200gr (1,3,5,10,12)	130,00
USDA	Prime Beef Fillet - 250gr (1,3,5,10,12)	55,00
USDA	Ribeye Steak - 300gr (1,3,5,10,12)	53,00



TO SHARE

ΓΙΑ ΔΥΟ ΑΤΟΜΑ

Diamantina Australia Wagyu Tomahawk
BMS 6-7 (1,3,5,10,12)
190,00

USDA Chateaubriand - 600gr (1,3,5,10,12)
115,00

Tomahawk - 1000gr - 1200gr (1,3,5,10,12)
125,00

SAUCES

ΣΑΛΤΣΕΣ

Mushroom Truffle - Μανιτάρι Τρούφα
Peppercorn - Πιπέρι σε Κόκκους
Bearnaise - Μπεαρνέζ
Chimichurri - Τσιμιτσούρι

DESSERTS

ΕΠΙΔΟΡΡΙΟ

Chocolate and Chestnut (5,7,10,11,13) 15,00

Crunchy Chocolate, Chocolate Cremeux, Gold Leaves

Τραγανή Σοκολάτα, Cremeux Σοκολάτας, Φύλλα Χρυσού

Paris Brest (5,7,10,11,13) 14,00

Coconut, Hazelnut, Malibu

Καρύδα, Φουντούκι, Malibu

Pistachio Intense (5,7,10,11,13) 13,00

Pistachio, Raspberry, Gelato

Φιστίκι Αιγίνης, Βατόμουρο, Τζελάτο

Glasshouse Baklava (5,7,10,11,13) 14,00

Pistachio, Mastiha, Crème Anglaise, Gelato

Χαλεπιανό, Μαστίχα Χίου, Σάλτσα Αγγλέζ, Τζελάτο

Selected Sorbet and Ice Cream 3,50 per scoop

Επιλεγμένα Σορμπέ και Παγωτό