



SALADS & COLD APPETIZERS

Greek Quinoa Salad^{7,10} €17.50

Cherry Tomatoes, Cucumbers, Green Peppers,
Fresh Onion, Black Olives & Feta Cheese, Quinoa,
Ντομάτα, Αγγούρι, Πράσινες Πιπεριές, Κινόα,
Φρέσκο Κρεμμυδάκι, Ελιές, Τυρί Φέτα

Flavors Of The Sea^{1, 2, 3, 11, 12} €21.00

Crab Meat, Warm Panko Prawn, Crispy Garden Greens,
Avocado, Coriander, Spirulina, Yellow Daikon,
Wakame Salad & Lemongrass Vinaigrette
Πράσινα Λαχανικά, Καβουρόψιχα, Ζέστες Γαρίδες, Αβοκάντο,
Κόλιανδρος, Σπιρουλίνα, Κίτρινο Ραπανάκι, Σαλάτα Φυκιών,
Βινεγκρέτ Λεμονόχορτο

Octopus Carpaccio^{7, 12} €20.00

Cauliflower Three Styles
Crunchy Vegetables, Calamansi
Υφές Κουνουπιδιού, Τραγανά Λαχανικά, Καλαμονδίνη

Salmon Tartar^{1, 3, 4, 11, 12} €22.00

Scottish Salmon, Avocado-Wasabi Sorbet, Cucumber,
Wakame Salad, Balik Pearl & Yuzu Condiment
Σκωτσέζικος Σολομός, Σορμπέ Αβοκάντο με Γουασάμπι, Αγγούρι, Σαλάτα
Φυκιών, Αυγά Σολομού, Εσπεριδοειδή

Island's Calamari^{1, 3, 7, 10, 14} €21.00

Herb Marinated, Aubergine Salad,
Arugula & Calamari Ink Aioli
Μαριναρισμένο με Αρωματικά, Μελιτζανοσαλάτα, Ρόκα & Μαγιονέζα με
Μελάνι Καλαμαριού

Selection of Dips €15.00

Guacamole, Tyrokafteri⁷ & White Taramas^{1, 4}
Served with Crispy Pitta Bread¹
Αβοκάντο, Τυροκαυτερή⁷, Λευκός Ταραμάς^{1, 4}
Σερβίρεται με ζεστή Πίττα¹

EXCLUSIVE SELECTIONS OF CAVIARS ⁴	SELECTIONS OF OYSTERS ¹⁴
Oscietra 30 gr €150.00	Fin de Claire No.2 €4.50
Balik Caviar 30 gr €25.00	Gilardeux No.3 €6.50
Served with Crème Fraiche ⁷ & Blinis ^{1, 3} Σερβίρονται με Κρέμα ⁷ & Μπλινίς ^{1, 3}	Tsarskaya No.2 €6.50
	Belon No.3 €5.50

HOT APPETIZERS

Soft Shell Crab^{1, 2, 3, 6} €22.00

Tempura, Saffron Potatoes, Soya Pearls & Sweet Chili Sauce
Τραγανή Τεμπούρα, Πατάτες με Κρόκο, Πέρλες Σόγιας,
Σάλτσα Γλυκού Τσίλι

Carabinero Prawn 'Fricassee'^{1, 2, 3, 9} €28.00

Pan-Seared, Sucrine Lettuce, Pea Royal, Egg & Lemon Sauce
Μαρούλι, Ανθοί Αρακά, Αυγολέμονο

Fresh Scallops^{6, 7, 11, 12, 14} €21.00

Lightly Seared Scallops, Rosemary-Curry Butter, Carrot Puree,
Black Ink Hummus, Lemongrass Foam
Χτένια με Βούτυρο Δεντρολίβανου & Κάρυ, Πουρές Καρότο, Χούμους με
Μελάνι, Αφρός Λεμονόχορτο

Octopus & Calamari^{1, 3, 7, 10, 12, 14} €28.00

Marinated Grilled Octopus & Deep-Fried Calamari

Soup of the Day €12.00

Spirulina Croutons & Micro Greens



MAIN COURSE

Lobster & Prawns Linguine Pasta
(for two) ^{1, 2, 3, 7, 9, 12} €98.00
Fresh Herbs, Citrus Beurre Blanc Sauce flavored with Tomalley
Αρωματικά, Σάλτσα Βουτύρου & Εσπεριδοειδών
Αρωματισμένη με Πάστα Αστακού

Prawn Tortellini ^{1, 2, 3, 7, 8, 9, 12} €24.00
Parsnip & Spirulina Puree, Prawns' Bisque & Coriander Foam
Πουρές Παστινάκι & Σπιρουλίνα, Σως Καραβίδας, Αφρός Κολιανδρό

Halibut ^{2, 4, 7, 9, 12, 14} €39.00
Black Mussels, Warm Tomato & Salicornia Vierge,
Mastiha Cream Sause
Μαύρα Μύδια, Ζεστή Σως Ντομάτας & Αλμυρικά, Κρέμα Μαστίχας

Turbot ^{2, 4, 7, 9, 10, 12, 14} €46.00
Artichokes & Cuttlefish Ragout, Anruga Caviar, Miso Beurre Blanc
Ραγού Αγκινάρας & Σουπιάς, Χαβιάρι Αβρουγκα, Σάλτσα Βουτύρου με
Μίσο

Catch of the Day ^{2, 4, 14} €8.00/€10.00/€12.00
(per 100gr.)
Selection of Fresh Fish & Seafood accompanied with
Fresh Potatoes & Seasonal Vegetables
Ψαρια & Θαλασσινά Ημέρας Συνοδευόμενα με Πατάτες & Λαχανικά
Εποχής

Served with: Chimichurri, Beurre Blanc ^{7, 12} Lemon & Olive Oil Sauce
Σερβίρεται με: Τιμιτσούρι, Βουτύρου ^{7, 12} & Λαδολέμονο

DESSERTS

Hazelnut Brownie ^{1, 3, 7, 8} €10.50
Chocolate Brownie, Hazelnut Praline,
Creme au Pina-Colada Gelato, Passion Gel
Μπράουνι, Πραλίνα Φουντουκιού, Τζελάτο Πίνα-Κολάδα,
Ζελέ Φρούτου Πάσιον

Panna Cotta ^{1, 3, 7, 8} €9.50
Vanilla Panna Cotta, Fresh Strawberry,
Lemon Grass, Crumble, Saffron Ice-Cream
Βανίλια, Φράουλες, Λεμονόχορτο, Μπισκότο,
Κρόκος Κοζάνης Παγωτό

Cheese Cake ^{1, 3, 7, 8} €11.00
Cheese Cake, Strawberry Ragout,
Cardamom Gelato
Φράουλα, Παγωτό Κάρδαμο

Salted Caramel Mouse ^{1, 3, 7, 8} €10.00
Baileys Espuma, Mascarpone Gelato
Μους Αλμυρής Καραμέλας,
Αφρός Λικέρ Καφέ, Παγωτό Μασκαρπόνε

Lemon Tart ^{1, 3, 7, 8} €9.00
Classic American Lemon Tart
Αμερικάνικη Τάρτα Λεμόνι

Fruit platter €14.00
Freshly cut Seasonal Fruits

1. Gluten/Γλουτένη
2. Shell Fish/Οστρακοειδή
3. Eggs/Αιγά
4. Fish/Ψάρι

5. Arachis/Αραχίδες
6. Soya/Σόγια
7. Milk/Γάλα
8. Nuts/Ξηροί Καρποί

9. Celery/Σέλινο
10. Mustards/Μουστάρδα
11. Sesame seeds
Σπόροι σησαμιού

12. Sulphites/Διοξειδιο του θείου
13. Lupines/Λούπινο
14. Molluscs/Μολύσκι