



**TUDOR HALL**  
RESTAURANT

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

### Appetizers

- V** Τοματίνια Σαντορίνης, τσαλαφούτι, βατόμουρο τουίλ, ντρέσινγκ από φρούτα του δάσους και κόλιανδρο  
Santorini cherry tomatoes, 'tsalafouti' cream cheese, raspberry tuile, forest fruit dressing and coriander € 24
- Κουσκούς από βουβαλίσιο γάλα, αφρό πράσου με σχοινόπρασο, βάφλα 'chorizo' με κρόκο κονφί και παλαιωμένη γραβιέρα  
Buffalo milk couscous, leek foam with chives, chorizo waffle with egg yolk confit and aged gruyere € 25
- Ταρτάρ από γαρίδες κοιλάδος με χτένια, χαβιάρι, λευκή σόγια και σάλτσα εσπεριδοειδή  
Red shrimp tartare with scallops, caviar, white soya and citrus sauce € 38
- VG** Σελινόριζα ψημένη σε αλάτι, χρένο, μήλο κονφί, 'apple butter' μίσο, τρούφα και φουντούκια  
Celery root baked in salt, horseradish, apple confit, 'apple butter' miso, truffle and hazelnuts € 25
- Καραβίδα ψητή και ταρτάρ, χαβιάρι, μους αβοκάντο, 'hollandaise' με καρότο και μπαχαρικά 'five spices'  
Prawn grilled and tartare, caviar, avocado mousse, carrot hollandaise and 'five spices' seasoning € 44
- Χτένια στα κάρβουνα, ριζότο τοπιναμπούρ, αφρός από πραλίνα φουντουκιού, 'dukkah' και τουίλ από μελάνι σουπιάς  
Charcoal grilled scallops, 'topinambur' risotto, hazelnut praline foam, 'dukkah' and cuttlefish ink tuile € 42
- Άγρια μανιτάρια εποχής μαγειρεμένα με δαμάσκηνα, 'vadouvan', φιστικοβούτυρο και τσάι μανιταριών με παρμεζάνα και τρούφα  
Seasonal wild mushrooms cooked with plums, 'vadouvan', peanut butter and mushroom tea with parmesan and truffle € 29

## ΨΑΡΙΑ

### Fish

- Μπακαλιάρος με καρότο, αστακό, σάλτσα βουτύρου, αυγά καπνιστής πέστροφας και λάδι μυρωδικών  
Cod with carrot, lobster, butter sauce, smoked trout eggs and herb oil € 55
- Καλκάνι με πατάτα, σαλάμι, καπνιστή πάπρικα, ελιά και σάλτσα μπουγιαμπέσας  
Turbot with potato, salami, smoked paprika, olives and 'bouillabaisse' sauce € 56
- Γλώσσα ποσέ σε αρωματικό βούτυρο, πουρέ λαγόχορτου και σάλτσα από Ασύρτικο κρασί με φιστίκι Αιγίνης  
Sole 'meunière' in aromatic butter, salsify 'purée' and Assyrtiko wine sauce with Aegina pistachio € 55

## ΚΡΕΑΤΙΚΑ

### Meat

- Κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής, στήθος με 'duxelles' μανιταριών, φτερούγες με τζίντζερ και τσίλι, ραβιόλι γεμιστό με μπούτι και κρέμα παρμεζάνας με σάλτσα πορτσίνι  
Free-range chicken, breast with mushroom 'duxelles', wings with ginger and chili, ravioli filled with thigh and parmesan cream with porcini sauce € 39
- Signature Dish  
Αρνάκι σέλα με μπόλια στα κάρβουνα, 'harissa', σιγομαγειρεμένο μπούτι με λιαστή ντομάτα, τερίνα σε 'flat bread' με γιαούρτι και πιπεριά Φλωρίνης  
Saddle of lamb with grilled caul fat, 'harissa', slow-cooked leg with sun-dried tomato, terrine on flat bread with yoghurt and Florina pepper € 49
- 'Wagyu striploin' μόσχου με πράσινα σπαράγγια, σκόρδο, τερίνα πατάτας, 'pommes soufflés' και σάλτσα κρασιού με τρούφα  
Wagyu beef striploin with green asparagus, garlic, potato terrine, 'pommes soufflés,' and wine sauce with truffle € 59

# DEGUSTATION MENU

Bread, Crackers & Butter

Canapés

Παγωτό πατάτας με τρούφα και σάλτσα από σαμπάνια  
Potato ice cream with truffle and champagne sauce

Ταρτάρ από γαρίδες κοιλάδος με χτένια, καβιάρι, λευκή σόγια και σάλτσα εσπεριδοειδή  
Red shrimp tartare with scallops, caviar, white soya and citrus sauce

 [G] Kir-Yianni Estate Vidiano Single Vineyard, Thrace, Greece 2021, | 100ml  
 [W] F.E Trimbach "Cuvee Frederic Emile", 2016, Alsace, France | 100ml

Μπακαλιάρος με καρότο, αστακό, σάλτσα βουτύρου, αυγά καπνιστής πέστροφας και λάδι μυρωδικών  
Cod with carrot, lobster, butter sauce, smoked trout eggs and herb oil

 [G] Karamolegos Winery, 2016, Santorini, Greece | 100ml  
 [W] Querciabella "Batar", 2020, Toscana IGT, Italy | 100ml

Αρνάκι σέλα με μπόλια στα κάρβουνα, 'harissa', σιγομαγειρεμένο μπούτι με λιαστή ντομάτα, τερίνα σε 'flat bread' με γιαούρτι και πιπεριά Φλωρίνης  
Saddle of lamb with grilled caul fat, 'harissa', slow-cooked leg with sun-dried tomato, terrine on flat bread with yoghurt and Florina pepper

 [G] Aivalis Estate "Le Sang de la Pierre", 2021, Nemea, Greece | 100ml  
 [W] CVNE, Vinedos del Contino "Contino" Graciano, 2017, Rioja, Spain | 100ml

Σφακιανή πίτα με μυζήθρα, καρύδια και μέλι ελάτης  
'Sfakiani pita' with 'mizithra' cheese, walnut and fir tree honey

Μήλα 'pink lady' 'tatin' με βανίλια και τόνκα, καραμελωμένα μήλα 'γκόλντεν' με μπριός, παγωτό μασκαρπόνε και σιφόν λευκό τυρί  
'Pink Lady' apples tatin with vanilla and tonka bean, caramelised 'golden' apples with brioche, mascarpone ice cream and white cheese siphon

 [G] UWC Samos "Nectar", 2015, Samos Island, Greece | 75ml  
 [W] Royal Tokaji Aszu 6 Puttonyos, 2017, Tokaji, Hungary | 75ml

Mignardises

€ 145  
ανά άτομο | per person

Προαιρετικές επιλογές συνοδευτικών κρασιών  
από τον Wine Manager Ευάγγελο Ψωφίδη

[G] Greek Wines | 65€ ανά άτομο, [W] Wines of the World | 130€ ανά άτομο

Optional wine pairing suggestions

by the Wine Manager Evangelos Psofidis

[G] Greek Wines | 65€ per person, [W] Wines of the World | 130€ per person

Το μενού γευσιγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι | The degustation menu is served per table

Παρακαλείστε να ενημερώσετε το σερβιτόρο σας για οποιαδήποτε αλλεργία ή ειδική διατροφική ιδιαιτερότητα για την οποία πρέπει να είμαστε ενήμεροι, κατά την παραγγελία σας.  
Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.

\* Κατεψυγμένα προϊόντα που έχουν επιλεγεί για να διασφαλίσουν την καλύτερη δυνατή ποιότητα  
Frozen items which have been selected to guarantee the highest quality  
Στις σαλάτες χρησιμοποιείται αγνό παρθένο ελαιόλαδο, στο τηγάνισμα χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.  
Extra virgin olive oil is used for salads, sunflower oil is used for frying

Συντομογραφία των θρεπτικών συστατικών που περιέχονται στα προσφερόμενα πιάτα

Menu index of items containing the following nutrition values:

 Vegetarian  Vegan

Είμαστε στη διάθεση του κάθε επισκέπτη που επιθυμεί να γνωρίζει εάν κάποια πιάτα περιέχουν συγκεκριμένα συστατικά. Παρακαλείστε να ενημερώσετε το σερβιτόρο σας για οποιαδήποτε αλλεργία ή ειδική διατροφική ιδιαιτερότητα για την οποία πρέπει να είμαστε ενήμεροι, κατά την παραγγελία σας.

We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements that we should made aware of, when preparing your menu request.

Το κατάστημα διαθέτει δελτίο παραπόνων  
Complaint forms are available  
Beschwerdeformular erhältlich  
Carnets de reclamations sont disponibles

NOMIMES ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ | TAX INCLUDED

Δημοτικός Φόρος | Municipality Tax 0,5%

ΦΠΑ Τροφίμων | VAT Food 13%

ΦΠΑ Μη Αλκοολούχων Ποτών | VAT Non Alcoholic Beverages 13%

ΦΠΑ Αλκοολούχων Ποτών | VAT Alcoholic Beverages 24%

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Χ. Δημητριάδου

Market Controller: C. Dimitriadou

ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ -ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)  
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)

Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση διπλότυπων αποδείξεων θεωρημένων από την αρμόδια Δ.Ο.Υ.

The restaurant is obliged to issue duplicate receipts stamped by the tax office

10/23