



Για την παραγωγή του μενού χρησιμοποιούνται φρέσκα υλικά εποχής με έμφαση στα βιολογικά εγχώρια προϊόντα με την ένδειξη 🌿

Fresh seasonal ingredients are utilized for the production of the menu with emphasis on the locally sourced organic products indicated with 🌿

ΟΡΕΚΤΙΚΑ & ΣΑΛΑΤΕΣ

Appetizers & Salads

Σούπα ημέρας
Soup of the day € 22

Καρπάτσιο τόνου με ταρτάρ μόσχου, χαβιάρι, γλάσο από μανιτάρι και τρούφα
Tuna carpaccio with beef tartare, caviar, mushroom glaze and truffle € 35

Ταρτάρ και πικάντικη μαγιονέζα καρότου, ηλιόσπορο, χρένο και πίκλα κρόκου από αυγό ορτυκιού
Carrot tartare with spicy carrot mayonnaise, sunflower seeds, horseradish and pickled quail egg yolk € 25

Σαλάτα με φυλλώδη λαχανικά, 'mozzarella di bufala', πράσινο μήλο και βασιλικό
Salad with leafy vegetables, mozzarella di bufala, green apple and basil € 30

Signature Dish
Ελληνική σαλάτα με τομάτα, φέτα Π.Ο.Π., κάπαρη και παξιμάδια από χαρούπι
Greek salad with tomato, feta cheese P.D.O., capers and carob rusks € 23

Παντζαροσαλάτα, πρόβειο γιαούρτι με μυρωδικά, κύμινο και φαλάφελ με τραγανή κινόα
Beetroot salad, herbed sheep yoghurt, cumin and falafel with crispy quinoa € 26

Πατάτες 'baby' στην θράκα με βούτυρο νουαζέτ, πουρέ απο κρεμμύδι και σάλτσα απο πατάτα με γραβιέρα Νάξου αρωματισμένη με τρούφα
Chargrilled baby potatoes with 'beurre noisette', onion purée and potato sauce with Truffle scented Naxian gruyere € 23

Καλαμάρι στα κάρβουνα με σάλτσα καπνιστού ταραμά και τραγανές πατάτες
Grilled calamari with smoked fish roe sauce and crunchy potatoes € 38

Στις σαλάτες χρησιμοποιείται αγνό παρθένο ελαιόλαδο και στο τηγάνισμα χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.
Extra virgin olive oil is used for salads and sunflower oil is used for frying.

Ανάλογα με την εποχικότητα των προϊόντων και την διαθεσιμότητα της αγοράς.
Subject to season and to product availability.

ZYMAPIKA & PIZOTO

Pasta & Risotto

Ριζότο με κρόκο Κοζάνης, μπαρμπούνι με τη σάλτσα του και γκρεμολάτα μυρωδικών
Kozani saffron risotto, red mullet with flavorful sauce and herb gremolata € 38

Ⓥ Ραβιόλι γεμιστό με σελινόριζα και τρούφα, 'crumble' σελινόριζας, φουντούκι και αφρό από καρίκι Τήνου
Ravioli filled with celery root and truffle, celery crumble, hazelnut and Tinos kariki cheese foam € 31

'Cavatelli' καρμπονάρα, καπνιστό χέλι και κρόκος αυγού κονφί
'Cavatelli' carbonara, smoked eel and egg yolk confit € 28

Σπαγγέτι με σάλτσα απο κυδώνια, πέστο απο 'chorizo' και τραγανό ψωμί με τσίλι
Spaghetti with clam sauce, chorizo pesto, and crispy chili bread € 34

ΨΑΡΙΑ

Fish

Ψάρι ημέρας στη σχάρα και λαχανικά στον ατμό με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και λεμόνι (200 γρ.)

Grilled fish of the day and steamed vegetables with extra virgin olive oil and lemon (200 gr) € 55

Φαγκρί στα κάρβουνα με θαλασσινά σωτέ, αγιολί σκόρδου, γαλάκτωμα λεμονιού και σάλτσα κακαβιά

Grilled sea bream with seafood 'sautéed', garlic aioli, lemon emulsion and kakavia sauce € 56

Γλώσσα μενιέρ, κίτρινο κρασί σαμπαγιόν, σάλτσα καραβίδας και λευκά σπαράγγια στα κάρβουνα

Sole 'meunière', 'vin jaune' sabayon, langoustine sauce and grilled white asparagus € 58

Συνομογραφία των θρεπτικών συστατικών που περιέχονται στα προσφερόμενα πιάτα:
Menu index of items containing the following nutrition values:

 Vegetarian

 Vegan

 Βιολογικό/Organic

ΑΠΟ ΤΟ ΓΚΡΙΛ ΜΑΣ

From our Grill

Ντουέτο αρνιού στα κάρβουνα με λάχανο, άνηθο και πουρέ από μαύρο σκόρδο
Duet of lamb on the grill with cabbage, dill and black garlic purée € 49

Χοιρινό καρέ από γουρουνάκι γάλακτος, κρεμμύδι γεμιστό με σιγομαγειρεμένα
μάγουλα, τσάννι κρεμμυδιού και μουστάρδα
Suckling pig 'carré', stuffed onion with slow - cooked cheeks, onion chutney
and mustard € 42

Κοπή κρέατος ημέρας
Βάσει διαθεσιμότητας της αγοράς και του ωριμαντηρίου κρεάτων του ξενοδοχείου
Meat cut of the day € 59
Subject to market availability and hotel's meat - maturing unit

Επιλογή από γαρνιτούρες | Side dish choice
Τριπλομαγειρεμένες πατάτες στο τηγάνι
Αφράτος πουρές πατάτας
Λαχανικά στον ατμό με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Σπανάκι σωτέ με μανιτάρια και μυρωδικά
Triple cooked potato chips
Creamy potato purée
Steamed vegetables with extra virgin olive oil
'Sautéed' spinach with mushrooms and herbs

Επιλογή από σάλτσες | Sauce of your choice
Λαδολέμονο, μπεαρνέζ, κόκκινου Αγιωργίτικου κρασιού
Lemon - olive oil, béarnaise, 'Agiorgitiko' red wine

*Κατεψυγμένα προϊόντα που έχουν επιλεγεί για να διασφαλίσουν την καλύτερη δυνατή ποιότητα
Frozen items which have been selected to guarantee the highest quality

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

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.

Νόμιμες Επιβαρύνσεις -Tax Included
Δημοτικός Φόρος-Municipality Tax 0.5%
ΦΠΑ τροφίμων 13% - VAT food 13 %
ΦΠΑ ποτών – VAT beverage 13% - 24%
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Χ. Δημητριάδου
Market Controller: C. Dimitriadou
11/23