

Aperitivos

Σταρτερς

Snack

закуски

Mini Bao, tempura herbs, causa with langoustine tartare and black masago

Μini bao, κρέμα αχινού, σαλμόνι τερλούρα, - causa με τάρταρ καραβίδας

Και μαύρο χαβιαρί

Μини Бао (манты), травы темпура, кауза (реллена) с тартаром из креветкаи черным масаго

16.00€

Cold Appetizers

Entrantes Frios

Холодные закуски

Ceviche

Севиче

Catch of the Day with Sweet potato purée cooked in orange, star anise, choclo corn, and leche de Tigre with aji Amarillo

Ψάρι ημέρας με Πουρέ γλυκοπατάτας μαγειρεμένος σε πορτοκάλι και αστεροειδή γλυκ;ανισο, choclo, γάλα τίγρης με aji amarillo και άρωμα περγαμόντο

Улов дня Пюре из сладкого картофеля, приготовленное с апельсином, звездчатым анисом, Choclo corn (перуанская кукуруза) и лече де тигре с аджи амарилло (перец чили)

24.00€

Ecuadorean Ceviche

Эквадорский Севиче

Shrimps ceviche with tomato, onion, coriander, lime and aji rocoto

Γαρίδες σεβίτσε σε ντομάτα, κολιανδρο, λαίμ και aji rocoto

Севиче из креветок с помидорами, луком, кориандром, лаймом и аджи рокото (перуанский острый перец)

26.00€

Tartar de atun

Тартар из тунца

Tuna tartare with figs, foie gras and red fruits teriyaki sauce

Τάρταρ τόνου με σόγια, φουά γκρά και teriyaki με φρούτα του δάσους

Тартар из тунца с инжиром, фуа-гра и соусом терияки из лесных ягод

30.00€

Tataki de ternera

Татаки де Тернера

Beef tataki, aji panca sauce with soy and cooked egg yolk in sesame oil

Τατάκι μοσχάρι, σάλτσα aji panca με σόγια και βρασμένο κρόκο αυγού σε σισαμέλαιο

Татаки из телятины, соус аджи панка с соей и вареным яичным желтком в кунжутном масле

28.00€

Hot Appetizers

Entrantes calientes

Горячие закуски

Sopa de calabaza miso

Тыквенный мисо-суп

Miso soup with pumpkin, star anise and aji panca

Σουπα miso με κίτρινη κολοκύθα, αστεροειδή γλυκάνισο και aji panca

Мисо - суп с тыквой, звездчатым анисом и аджи панка

24.00€

Nabeshigi

Набешиги

Sautéed Eggplant cooked in miso, green onion and coriander

Μελιτζάνα μαγειρεμένη σε miso, φρέσκο κρεμμύδι και κόλιανδρο

Соте из баклажанов, приготовленных в мисо (традиционный японский суп), зеленом луке и кориандре

16.00€

Papa Rellena

Фаршированный картофель

Fried potato cream with lime and kimchi, stuffed with slow cooked beef, huancaina sauce, chives oil and truffle

Τηγανιτή κρέμα πατάτας αρωματισμένη με lime και kimchi, γεμιστή με σιγομαγειρεμένο μοσχάρι και κρέμα huancaina, λάδι chives και τρούφα

Жареный картофельный крем с лаймом и кимчи (традиционное корейское блюдо), фаршированный говядиной медленного приготовления, соусом уанкаина (Перуанский сырный соус), маслом зеленого лука и трюфелем

20.00€

Samagones de rosa

Креветка рифовая

Shrimps tempura, wasabi cream, passion fruit fluid gel, cucumber and furikake

Γαρίδες τεμπούρα, κρέμα wasabi, fluid gel από φρούτα του πάθους, αγγούρι και furikake

Креветки темпура, крем васаби, жидкий гель из маракуйи, огурец и фурикаке

26.00€

Daikon Nimono

Приготовленный редис

Daikon cooked in dashi broth and beef cooked with miso and jalapenos

Ρέβα σε ζωμό dashi και μοσχάρι μαγειρεμένο σε miso και jalapenos

Редис, приготовленный на бульоне даси (традиционный японский бульон), говядина, приготовленная с мисо (традиционный японский суп) и халапеньо (Перец среднего размера)

24.00€

Salads

Ensaladas

Салаты

Kaiso Nikkei

Кайсо Никкей

Seaweed, green onion, cherry tomatoes, almonds and sauce with soy and mirin

Φύκια της θάλασσας, φρέσκο κρεμμύδι, ντομάτινα, αμύγδαλο και σάλτσα από σόγια και mirin

Водоросли, зеленый лук, помидоры черри, миндаль и соевый соус с мирином (приправа древне-японской кухни)

14.00€

Queso de cabra

Козий сыр

Fried quinoa, hazel crumble, tomato jam, red seaweed, micro greens and burnt onion

Τηγανιτή Κινόα, Κραμπλ από φουντούκι, κατακίσιο τυρί, μαρμελάδα ντομάτας, κόκκινα φύκια, micro greens, καμμένο κρεμμύδι

Жареная киноа, крошка из фундука, томатный джем, красные водоросли, микро-зелень и луковая пудра

16.00€

Main Courses

Platos Principales

Основные блюда

Carrileras de cerdo iberico

Иберийские свиные щеки

Slow cooked iberico pork cheeks, salsify cream with truffle and chips salsify

Σιγομαγειρεμένα μάγουλα Ιβηρικού χοίρου, κρέμα από σαλσίφι αρωματισμένη με τρούφα και flakes από σαλσίφι

Тушеные иберийские свиные щеки, крем сальсиф со вкусом трюфеля и хлопья сальсифа (Корневое растение)

36.00€

Miso de Lubina

Сибас с соусом мисо

Chilean sea bass whith miso glaze, aji amarillo and lime

Λαυράκι Χιλής με γλάσο από miso, aji amarillo και lime

Чилийский морской окунь (сибас) с глазурью мисо, аджи амарилло и лаймом

34.00€

Hongos guisados

Тушеные грибы

King oyster mushrooms, yukon potato cream and homemade ponzu cherry sauce

Μανιτάρια king oyster με κρέμα πατάτα yukon και χειροποίητη ωριμασμένη ponzu με βύσσινα

Королевские вешенки, картофельный крем юкон и домашний вишневым соус понзу (из сока цитрусовых, мирина и даси)

24.00€

Dentro de ternera

Диафрагма телятины

Inside skirt grilled with orange and soy glaze, grilled nopalitos and cauliflower purée with miso

Μοσχάρι στο διάφραγμα στα κάρβουνα με γλάσο από πορτοκάλι και σόγια, ψητός κάκτος και κρέμα κουνούτι με miso

Кусок телятины с разнообразными небольшими внутренними мышцами на гриле с апельсиновой и соевой глазурью, жареный кактус и крем из цветной капусты с мисо

34.00€

Filete de cordero

Филе баранины

Lamb fillet marinate in kimchi, leek straw and pico de gallo

Φιλέτο αρνί μαριναρισμένο σε kimchi, άχυρο πράσου, κρέμα shiracha και pico de gallo

Филе ягненка, маринованное в кимчи (острые овощи), солодке из лука-поррея, сливках шрирача (острый соус, приготовленный из пасты перца чили, сахара, чеснока, дистиллированного уксуса и соли) и пико де галло (соус мексиканской кухни из измельченных помидоров, белого лука и острого перца чили)

36.00€

Pulpo morado

Фиолетовый осьминог

Grilled octopus with red cabbage broth and miso cream with agave syrup

Χταπόδι στην σχάρα με ζωμό από κόκκινο λαχανο και κρέμα miso με σιρόπι αγαύης

Осьминог на гриле с бульоном из красной капусты и кремом мисо, приготовленный с сиропом агавы

34.00€

Desserts

Postres

Десерты

Caramelo de chocolate

Шоколадные конфеты

Choco caramel cream, fegentine, miso ice cream and calamansi fluid gel

Καραμελωμένη σοκολάτα γάλακτος, φεγγεντίν, παγωτό miso, fluid gel kalamansi

Крем с шоколадной карамелью, fegentine, мисо-мороженое и жидкий гель из караманси (филиппинский цитрус)

16.00€

Chocolate blanco tonka

Тонка белый шоколад

Namelaka cream with tonka, peanut butter sponge cake, gel with berries and red fruits ice cream

Κρέμα namelaka με τόνκα, sponge cake από φυστικοβούτυρο, fluid gel βατόμουρο, παγωτό από φρούτα του δάσους

Крем Намелака с бобами тонка, бисквит из арахисового масла, флюид-гель малина, мороженое из лесных ягод

16.00€

Chicharrones

Чичаронес

White chocolate cremeux with sweet potato, caramelised puff fyllo pastry, agave syrup and lychee ice cream

Κρέμα λευκής σοκολάτας με γλυκοπατάτα, карαμελωμένα φύλλα κρούστας, σιρόπι αγαύης και παγωτό lychee

Крем из белого шоколада со сладким картофелем, карамелизированными листьями фило, сиропом агавы и мороженым из личи

15.00€

Οι παραπάνω τιμές είναι σε ευρώ (€)
All above prices are in Euro (€)

Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και αρίστης ποιότητας ηλιέλαιο για τηγανιτά εδέσματα
All foods are prepared with extra virgin olive oil and finest quality sun flower oil for any fried meals.

*Στις ανωτέρω παρασκευές χρησιμοποιούνται και φρέσκο κατεψυγμένες ύλες
*All the above dishes also contain freshly frozen ingredients

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις
Services and taxes are included

Το ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών, του ωραρίου & των ημερών λειτουργίας του εστιατορίου χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση
The hotel reserves the right to alter prices, operating hours & days of the restaurant without prior notice

Η επιχείρηση είναι υποχρεωμένη να διαθέτει έντυπα δελτία σε ένα ειδικό χώρο κοντά στην έξοδο για την καταγραφή τυχόν παραπόνων
The establishment is obliged to have a printed form available in a special location near the exit for the registration of any complaints

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε
In case of any food allergy, kindly inform us

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