

## The small cold Recipes

Fresh green salad and oxymeli dressing **V**

Πράσινη σαλάτα με ντρέσινγκ απο Οξύμελι

18.00 €

Sea Bass tartar with avocado cream, basil and

lime **L**

Ταρτάρ λαυράκι με κρέμα αβοκάντο, βασιλικό και

μοσχολέμονο

26.00 €

Beef tartar, parmesan cream, black garlic and

brioche **G/L**

Μοσχάρι ταρτάρ, κρέμα παρμεζάνας, μαυρό

σκόρδο και brioche

30.00 €

Semi-sun dried tuna with almond fish roe and

coriander **G**

Ημίλιαστη παλαμίδα με ταραμά αμυγδάλου και

κόλιανδρο

26.00 €

## The small hot Recipes

Yellow pumpkin veloute, burrata, guanciale and

black cumin oil **L**

Βελουτέ κίτρινης κολοκύθας, μπουράτα,

guanciale και λάδι μαύρου κύμινου

24.00 €

Risotto with Cretan mushrooms and aged

gruyere **L**

Ριζότο με Κρητικά μανιτάρια και παλαιωμένη

γραβιέρα

26.00 €

Gyoza with shrimp, sea bisque and lime **G/L**

Gyoza με γαρίδες, bisque θάλασσας και

μοσχολέμονο

34.00 €

Octopus confit, legume cream with herbs

lukewarm cherry vinaigrette **G**

Χταπόδι confit, κρέμα από όσπρια με βότανα και

χλιαρή βινεγκρέτ κερασιού

29.00 €

## The fish Recipes

Sea Bass fillet with parsnip puree, Pak Choi and

wasabi mayo **L**

Φιλέτο λαβράκι με πουρέ από παστινάκι, Pak Choi

και μαγιονέζα wasabi

32.00 €

Dorado with seasonal vegetables, lemon and

Louisa

Τσιπούρα με λαχανικά εποχής, λεμόνι και λουίζα

32.00 €

Cod fish with beetroot risotto and aioli safran **L**

Μπακαλιάρος με ριζότο παντζάρι και αγιόλι

σαφράν

35.00 €

## The meat Recipes

Flap steak with mushrooms, asparagus arose

and Tonka sause **L**

Flap steak με μανιτάρια σπαραγιά arose και

σάλτσα Tonka

38.00 €

Chicken sous vide, red potato and supreme

lemon-thyme **G/L**

Κοτόπουλο σε κενό αέρος με κόκκινη πατάτα και

supreme λεμονοθύμαρο

29.00 €

Lamb in two versions with eggplants and tomato

confit **G/L**

Αρνί σε δύο εκδοχές με μελιτζάνα και confit

ντομάτας

36.00 €

## The Sweet Sweet Sweet Recipes

Textures of chocolate and Tonka ice cream **G/L**

Υφές σοκολάτας με παγωτό Tonka

15.00 €

Lemon crème with sample Breton ,dehydrated

meringue and flavored citrus fruits **G/L**

Crème λεμόνι με sample Breton, αφυδατωμένη

μαρέγκα και αρωματισμένα εσπεριδοειδή

14.00 €

Baba with forest fruit soup **G/L**

Μπαμπάς με σούπα απο φρούτα του δάσους

14.00 €

Ice cream of the day **G/L**

Παγωτό ημέρας

13.00 €

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)