

The small cold Recipes

Fresh green salad and oxymeli dressing.

Πράσινη σαλάτα με ντρέσινγκ απο Οξύμελι

18.00€

Sea Bass tartar with avocado cream, basil and lime

lime

Ταρτάρ λαυράκι με κρέμα αβοκάντο, βασιλικό και

μοσχολέμονο

25.00€

Beef tartar, parmesan cream, black garlic and brioche

brioche

Μοσχάρι ταρτάρ, κρέμα παρμεζάνας, μαυρό

σκόρδο και brioche

28.00€

Semi-sun dried tuna with almond fish roe and coriander.

Ημίλιαστη παλαμίδα με ταραμά αμυγδάλου και

κόλιανδρο

26.00€

The small hot Recipes

Yellow pumpkin veloute, burrata, guanciale and black cumin oil.

Βελουτέ κίτρινης κολοκύθας, μπουράτα, guanciale και λάδι μαύρου κύμινου.

25.00€

Risotto with Cretan mushrooms and aged gruyere.

gruyere.

Ριζότο με Κρητικά μανιτάρια και παλαιωμένη

γραβιέρα.

26.00€

Gyoza with shrimp, sea bisque and lime

Gyoza με γαρίδες, bisque θάλασσας και

μοσχολέμονο .

32.00€

Octopus confit , legume cream with herbs luke-warm cherry vinaigrette

cherry vinaigrette

Χταπόδι confit, κρέμα από όσπρια με βότανα και

χλιαρή βινεγκρέτ κερασιού

27.00€

The fish Recipes

Sea Bass fillet with parsnip puree, Pak Choi and wasabi mayo.

wasabi mayo.

Φιλέτο λαβράκι με πουρέ απο παστινάκι, Pak Choi

και μαγιονέζα wasabi.

32.00€

Dorado with seasonal vegetables, lemon and Louisa.

Louisa.

Τσιπούρα με λαχανικά εποχής, λεμόνι και λουίζα.

30.00€

Cod fish with beetroot risotto and aioli safran.

Μπακαλιάρος με ριζότο παντζάρι και αγίολι

σαφράν.

35.00€

The meat Recipes

Flap steak with mushrooms, asparagus arose and Tonka sause.

and Tonka sause.

Flap steak με μανιτάρια σπαραγιά arose και

σάλτσα Tonka.

36.00€

Chicken sous vide, red potato and supreme lemon-thyme

lemon-thyme

Κοτόπουλο σε κενό αέρος με κόκκινη πατάτα και

supreme λεμονοθύμαρο

29.00€

lamb in two versions with eggplants and tomato confit.

tomato confit.

Αρνί σε δύο εκδοχές με μελιτζάνα και confit

ντομάτας.

34.00€

The Sweet Sweet Sweet Recipes

Textures of chocolate and Tonka ice cream.

Υφές σοκολάτας με παγωτό Tonka.

15.00€

Lemon crème with sample Breton ,dehydrated meringue and flavored citrus fruits.

dehydrated meringue and flavored citrus fruits.

Crème λεμόνι με sample Breton, αφυδατωμένη

μαρέγκα και αρωματισμένα εσπεριδοειδή

14.00€

Baba with forest fruit soup.

Μπαμπάς με σούπα απο φρούτα του δάσους.

14.00€

Ice cream of the day

Παγωτό ημέρας.

13.00€

V=Vegetarian

G= Contains gluten

L= Contains Lactose

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, oper-

ating 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 (RE-

CEIPT – INVOICE