

COLD & HOT STARTERS

GASPACHO ANDALOU

- *Chilled Soup with Tomatini & Basil*
- *Potage Froid aux Tomatini et Basilique*
- *Kalte Suppe mit Tomatini und Basilikum*
- *Κρύα Σούπα με Τοματίνι και Βασιλικό*

...€ 10,00

GREEN SALAD & AVOCADO PEAR

- *Mixed Green Salad, Spinach, Rocket, Avocado or Mango, Orange Vinaigrette*
- *Salade Verte Mélangée, Epinards, Roquette, Avocat ou Mango, Vinaigrette Orange*
- *Gemischter Grünesalat, Spinat, Rauken, Avokado oder Mango, Orangen-Vinaigrette*
- *Πράσινη Σαλάτα με Σπανάκι, Ρόκα, Αβοκάντο ή Μανγκο, Βινεγκρέτ Πορτοκάλι*

...€ 16,00

SUMMER TOMATOES SALAD

- *Cretan Tomatoes, Rocket, Basil Pesto & Mozzarella Bouffala*
- *Tomates Crétois, Roquette, Basilique Pesto & Fromage Mozzarella Bouffala*
- *Kretische Tomaten, Rauken, Basil Pesto & Mozzarella Bouffala*
- *Τομάτα Κρήτης, Ρόκα, Πέστο Βασιλικού και Μοτσαρέλα Μπούφαλα*

...€ 16,00

KING CRAB SALAD

- *King Crab, Mixed Seasonal Greens, Aromatic Herbs Sauce.*
- *Salade de Crabe Royal, Verdures de Saison, Sauce aux Herbes*
- *Königskrabben, Gemischter Grüner Salat, Kräuter-Soße*
- *Βασιλικό Καβούρι, Ανάμεικτη Πράσινη Σαλάτα, Σάλτσα Μυρωδικών*

...€ 27,00

WAKAME SEAFOOD SALAD

- *Japanese Seaweed Salad with Crayfish, Grilled Tofu, Soya Dressing with Sesame Oil aroma*
- *Salade Japonaise d'Algues Marines, Ecrevisses, Tofu Grille, Sauce Soya Huile de Sésame*
- *Japanischer Seetang-Salat mit Krebse, Tofu vom Rost, Sojasoße mit Sesam Öl*
- *Ιαπωνική Σαλάτα με Θαλασσινά Φύκια, Καραβίδες, Τοφού Σχάρας, Sauce Σογια και Άρωμα Σησαμέλαιου*

...€ 22,00

ROYAL SMOKED SALMON

- *Smoked Prime Salmon with Green Salad Bouquet, Asparagus, Virgin Olive Oil & Lemon Dressing*
- *Saumon Fume avec Bouquet de Salade Verte, Asperges, Huile d'Olives et Citron*
- *Geräuchertes Lachsfilet mit Grünesalat bouquet, Spargeln, Olivenöl und Zitrone*
- *Μπαλοτιν Καπνιστού Σολωμού με Πράσινη Σαλάτα, Φρέσκα Σπαράγγια και Sauce Ελαιόλαδο με Λεμόνι*

...€ 25,00

SPRING ROLLS

- *Rice Paper Spring Rolls with Vegetables and Chicken with Asian Dip*
- *Feuilles de Riz Spring Rolls farcies aux Légumes et Poulet, Sauce Asian Dip*
- *Reisblätter Spring Rolls gefüllt mit Hünchen und Gemüse, Asiatische Dip*
- *Σπρινγκ Ρολς με Κοτόπουλο, Φρέσκα Λαχανικά και Ασιατικό Ντιπ*

...€ 17,00

GOLDEN SHRIMPS WON TON *

- *Filled with Shrimps & Aromatic Herbs*
- *Farcies avec Crevettes et Herbes Aromatiques*
- *Gefüllt mit Krevetten und Gewürzen*
- *Γουον Τον με Γαρίδες και Αρωματικά Χόρτα*

...€ 19,00

PASTA - RISOTTO - NOODLES

LOBSTER RISOTTO *

- *Arborio Risotto with Cuttle Fish Ink, Lobster tail and Porcini Mushrooms, with a touch of Sambuca & Champagne*
- *Risotto Arborio a l'encre de Sèche, Langouste et Champignons Porcini parfumes au Sambuca et Champagne*
- *Risotto mit Tintenfische Tinte, Languste und Porcini Champignons aromatisiert mit Sambuca und Champagne*
- *Ριζότο σε Μελάι Σουπιάς, με Αστακό και Μανιτάρια Πορτσίνι*

...€ 37.00

RISOTTO WITH FOREST MUSHROOMS

- *Arborio Risotto with Mixed Forest Mushrooms*
- *Risotto Arborio aux Champignons de Foret*
- *Risotto Arborio mit Wald Champignons*
- *Ριζότο με Μανιτάρια του Δάσους*

...€ 23.00

THE MAIN EVENTS FROM THE SEA

SHRIMPS TEMPURA YAKITORI *

- *Tempura Crispy Shrimps, Asian Spicy Sauce and Ramen Noodles*
- *Crevettes Tempura, Sauce Piquante et Ramen Noodles*
- *Tempura Garnellen, Asiatische Sosse und Ramen Noodles*
- *Γαρίδες Τεμπούρα, Ασιατική Σως και Ράμεν Νούντλς*

...€ 26,00

SEABASS ON THE GRILL

- *Grilled Seabass Filet with Spinach Risotto, Virgin Olive Oil & Lemon Dressing*
- *Filet de Bar Grille, Risotto Epinards, Huile d'Olives et Citron Dressing*
- *Seabarschfilet vom Rost, Spinat Risotto, Olivenöl und Zitrone Dressing*
- *Φιλέτο Λαυράκι Σχάρας με Λαδοδέμονο και Σπανακόρυζο*

...€ 38,00

SEA BREAM AEGEAN SEA

- *Grilled Filet , Tomatoes, Steamed Cretan Green Stamnagathi*
- *Filet de Mérrou Grille, Tomate, Verdure Cretoise Vapeur Stamnagathi*
- *Zahnbrassefilet vom Rost, Tomaten, und gedämpfte Kretische Stamnagathi Kräutern*
- *Σφυρίδα Σχάρας, Τομάτα και Σταμναγκάθι ατμού*

...€ 36,00

LOBSTER FLAMBE & OYSTER SAUCE (+400gr) *

- *Flamed with Brandy & Champagne, Potatoes Cream Oyster Sauce*
- *Langouste Flambe au Cognac et Champagne, Crème de Pommes et Sauce Oyster*
- *Flambierte Hummer mit Cognac und Champagne, Kartoffeln Creme und Austernsoße*
- *Αστακός Φλαμπέ με Κονιάκ & Σαμπάνια και Sauce Στρειδιών*

...€ 45,00

SALMON TERIYAKI

- *Salmon Teriyaki With Asparagus*
- *Saumon Teriyaki avec Asperges*
- *Lachs Teriyaki mit Spargeln*
- *Σολωμός Τεριγιάκι με Σπαράγγια*

...€ 32,00

THE MAIN EVENTS FROM THE LAND

BLACK ANGUS BEEF FILET ON THE GRILL

- *Grilled as you wish with Grilled Garden Vegetables, Light Red Wine Sauce*
- *Filet de Boeuf Grillé avec Légumes Grillés, et Sauce au Vin Rouge*
- *Rinderfilet vom Rost, Gemüse vom Rost, und Rotweinsauce*
- *Φιλέτο Σχάρας, Sauce Κόκκινου Κρασιού και Λαχανικά Σχάρας*

...€ 37,00

PEKING DUCK *

- *Crispy Ovenbaked Duck Breast coated with Honey, Pancakes, String Fresh Vegetables & Honey Sauce*
- *Poitrine de Canard Roti batisone au Miel, Crêpes, Légumes Frais en Alouette, Sauce Miel*
- *Gebratene Ente mit Honig, Pfannkuchen und Frische Gemüse, Honigsauce*
- *Τραγανό Στήθος Πάπιας Πεκίνου Ψημένη με Μέλι, Φρέσκα Λαχανικά, Κρέπες, Sauce Μέλι*

...€ 32,00

TANDOORI CHICKEN

- *Chicken Breast ovenbaked with Mixed Spices, served with Pita, Shredded Vegetables and Yoghurt with Dill & Mint*
- *Blanc du Poulet rôti aux Épices, servis Julienne de Légumes, Pita et Yaourt avec Aneth*
- *Hühnerbrüstchen mit Gewürze, serviert mit Julienne Gemüse, Pita Brot und Yogurt mit Dill und Mint*
- *Κοτόπουλο Φιλέτο με ποικιλία μπαχαρικών, Λαχανικά Ζουλιέν και Γιαούρτι με Άνιθο & Μέντα*

...€ 29,00

ROAST RACK OF LAMB *

- *Flamed with Martini, Couscous with Herbs and Season Vegetables*
- *Carre d'Agneau Roti au Four, Flambe Martini, Couscous aux Herbes et Légumes de Saison*
- *Lammrippenstückbraten, Martini Flammbiert, Couscous mit Gewürze und Gemüse*
- *Καρρέ Αρνάκι Φούρνου, Φλαμπέ Μαρτίνι με Κουσκούς & Λαχανικά Εποχής*

...€ 33,00

THE DESSERTS

PROFITEROLES

- *Profiteroles filled with Diamond Lemon Cream & Belgian Chocolate Sauce*
- *Profiterole farcies Crème de Citron et Sauce Chocolat Belge*
- *Profiterole gefüllt mit Zitronencreme und Belgische Schokoladesoße*
- Προφιτερόλ και Σως Σοκολάτα Βελγίου ...€ 9,00

STRAWBERRIES ROMANOFF

- *Marinated Strawberries and Kaimaki Ice Cream*
- *Fraises Marines et Glace Kaimaki*
- *Marinierte Erdbeeren mit Kaimaki Eis*
- Φράουλες Μαριναρισμένες και Παγωτό Καϊμάκι ...€ 9,00

CREME BRULEE

- *With Mangos & Caramel*
- *Crème Brulée aux Mangos et Caramel*
- *Crème Brulée mit Mango und Karamell*
- Κρεμ Μπρουλέ με Μάνγκο και Καραμέλα ...€ 9,00

ASSORTED SEASON FRUITS

- *Choice of Seasonal Fruits*
- *Choix de Fruits de Saison*
- *Obst der Saison*
- Φρούτα Εποχής ...€ 9,50

ICE CREAMS & SORBETS (PER SCOOP)

- *Your choice of Ice Creams & Sorbets*
- *Les Glaces et Sorbets Maison*
- *Hausgemachte Eis & Sorbets*
- Διάφορα Παγωτά και Σορμπέ ...€ 3,00

GREEK CHEESE SELECTION

- *Choice of Greek Cheese*
- *Choix de Fromages Grecs*
- *Käseauswahl aus Griechischen Käse-Sorten*
- Επιλογή Ελληνικών Τυριών ...€ 10,00

DE LUXE CATEGORY

All Dishes are prepared with Virgin Olive Oil

** Frozen ingredients may be used in the preparation of the dish*

Prices include VAT and Taxes.

24% VAT et Taxe sont inclus dans les prix.

24% Mehrwertsteuer und Steuern im Preis enthalten

Τιμές συμπεριλαμβάνουν Φόρους και ΦΠΑ 24%

Consumer is not obliged to pay, if the notice of payment has not been received (Receipt-invoice)

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη, Τιμολόγιο)