



ΟΡΕΚΤΙΚΑ - ΣΑΛΑΤΕΣ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ- САЛАТЫ

Καλοκαιρινή σαλάτα € 14.00
με διάφορα πράσινα δροσερά
λαχανικά, αβοκάντο και βινεγκρέτ πορτοκάλι

Летний салат со свежими зелеными овощами,
авокадо и апельсиновой заправкой

Τριλογία σολομού 19.00
«καπνιστός, τартάρ, μαριναρισμένος»,
σε στρώμα από μους αβοκάντο,
ντρέσινγκ λεμονιού με καλαμάνσι

Трилогия из лосося: тартар, копченый и маринованный лосось,
с муссом из авокадо и лимонной заправкой со свежим каламондином

Σαλάτα καπρέζε 16.00
με μοτσαρέλα μπουφάλα, τομάτα,
ρόκα και πέστο βασιλικού

Салат "Капрезе" с моцареллой Буффало, помидором,
рукколой и соусом песто с базиликом

Μπουκέτο από αβοκάντο και μπρικ 16.00
επάνω σε στρώμα από κρίσπις στικ σελινόριζας
και ντρέσινγκ Ponzu

Букет из авокадо и лососевой икры "Брик"
с хрустящими брусочками из корня сельдерея и соусом Пондзу



ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ТЕПЛЫЕ ЗАКУСКИ

Γαρίδες* Τεμπούρα με ρολάκι αβοκάντο € 29.00
γεμιστό απο καβούρι και λαχανικά
πάνω σε στρώμα από σαλάτα γουσακάμε

Креветки* темпура с ролом из авокадо,
фаршированного крабом и овощами
на подушке из салата вакаме

Dim Sum λαχανικών ατμού 16.00
με σάλτσα από μέλι σφενδάμου

Приготовленные на пару овощные дим-самы
с соусом из кленового сиропа

ΖΥΜΑΡΙΚΑ - ΡΙΖΟΤΟ МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ/ РИЗОТТО

Λιγκουίни με τρούφες, λαχανικά, 29.00
τρυφερές φύτρες σόγιας και σάλτσα ντάσι

Лингвини с трюфелем, овощами и нежными ростками сои & соус Даси

Ριζότο Αστακού* με μελάνι σουπιάς, 36.00
μανιτάρια πορτσίνι, φυμέ τομάτας,
λάδι μαύρης τρούφας & κρούστα παρμεζάνας

Ризотто с омаром*, чернилами каракатицы, белыми грибами, копчеными
помидорами с маслом черного трюфеля и корочкой из пармезана



ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Φιλέτο Φαγκρί σοτέ ή σχάρας € 39.00
με πουρέ φινόκιο, σπαράγγια
και σάλτσα άγριου μάραθου

Филе золотистого пагра, пассерованное или на гриле, с пюре из фенхеля, спаржей и соусом из дикого фенхеля

Φιλέτο σολομού Τεριάκι 32.00
με σπαράγγια, ζεστό Maki Sushi Rolls
& σάλτσα τεριάκι

Филе лосося терияки
со спаржей и теплые суши-роллы с соусом терияки

Πάπια Πεκίνου* 34.00
Τραγανό φιλέτο πάπιας με σάλτσα Hoisin,
φρέσκα στικς λαχανικών, τηγανιτά Gyoza
και πιτάκια ατμού

Пекинская утка *
Хрустящее филе утки с соусом Хойсин,
палочками из свежих овощей, жареными гедза и паровыми лепешками

Ribeye στη σχάρα με σαλάτα λαχανικών, 34.00
πατάτες jacket και σάλτσα μουστάρδας Dijon

Рибай на гриле с овощным салатом,
запеченным картофелем и соусом с дижонской горчицей

Φρέσκα ψάρια ημέρας (100 γρμ) 8.50

Улов дня/ свежая рыба (за 100 гр.)

Γαρίδες* στη σχάρα (100 γρμ) 8.80

Креветки* на гриле (за 100 гр.)

Αστακός* στη σχάρα (100 γρμ) 8.80

Οмар* на гриле (за 100 гр.)



ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

ДЕСЕРТЫ

Паγωτό γιαούρτι με φρέσκιες φράουλες € 12.00
Йогуртовое мороженое со свежей клубникой

Μους σοκολάτας με σάλτσα μέντας 14.00
Шоколадный мусс с соусом из мяты

Crème brûlée μαστίχας 12.00
και κρίσπι λεβάντας
Крем-брюле из мастихи с хрустящей лавандой

Ποικιλία ελληνικών τυριών, με κριτσίνια, 16.00
αποξηραμένα φρούτα, ξηροί καρποί με μέλι
και τσάτνει ροδάκινου
Ассорти греческих сыров с гриссини, сухофруктами,
орехами с медом и персиковым чатни

Ποικιλία Φρούτων 10.00
Ассортимент свежих сезонных фруктов

DE LUXE CATEGORY | КАТЕГОРИЯ DE LUXE

Χρησιμοποιούμε Παρθένο Ελαιόλαδο | * Κατεψυγμένο προϊόν

Все блюда приготовлены с оливковым маслом экстра класса | *При приготовлении блюд могут быть использованы замороженные ингредиенты.

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν φόρους & ΦΠΑ 13%.

13% НДС и муниципальные налоги включены в стоимость.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη, Τιμολόγιο) | 2022

Потребитель не обязан платить, если им не было получено уведомление об оплате (чек - счет на оплату)