



**PRALINA**  
*experience*

**ΛΕΥΚΩΣΙΑ | NICOSIA**

**ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ ΜΕΝΟΥ | LUNCH MENU**

**ΒΡΑΔΙΝΟ ΜΕΝΟΥ | DINNER MENU**



**PRALINA**  
*experience*

**ΛΕΥΚΩΣΙΑ | NICOSIA**

**ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ ΜΕΝΟΥ | LUNCH MENU**



---

## ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

---

### GREEK

Ντοματίνια, γλυκιά πίκλα από αγγούρι και κρεμμύδι, ραπανάκια, τυρί φέτα και παξιμάδι, περιχυμένα με ντρέσινγκ από ζωμό ελληνικής σαλάτας, αρωματισμένα με φρέσκια ρίγανη

*Cherry tomatoes, sweet pickled cucumber and onion, radishes, rusk and feta cheese with Greek salad dressing, seasoned with fresh oregano*

### GREEN

Καρδιές μαρουλιού, ξινόμηλα ποσέ, αβοκάντο, μπροκολίνι, φλοίδες καρότου, μπισκότο κινόα, πάνκο, θυμαρίσια γραβιέρα Κρήτης και ντρέσινγκ εμπλουτισμένο από μηλόξιδο

*Lettuce hearts, poached green apples, avocado, broccolini, carrot shavings, quinoa biscuit, panko, Cretan thyme graviera cheese, and dressing enriched with apple cider vinegar*

### SEASONAL WILD GREENS

Βραστά άγρια χόρτα εποχής, μικρά παντζάρια, πορτοκάλι, τρεμιθόπιτες και ντρέσινγκ άνηθου, σε βάση από τσαλαφούτι Αμφιλοχίας

*Boiled seasonal wild greens, baby beets, orange, terebinth pies and dill dressing, served on a base of Amfilochia tsalafouti cheese*

### ASIAN

Τραγανά λαχανικά, μάνγκο, φέτες από πορτοκάλι, κάσιους, φύλλα κόκκινου βασιλικού και φρέσκου δυόσμου, περιχυμένα με σάλτσα τεριγιάκι και τζίντζερ

*Crispy vegetables, mango, orange segments, cashews, red basil and fresh mint leaves, dressed with teriyaki sauce and ginger*

Με φιλετάκια πάπιας

*With duck fillets*

Με τόνο τατάκι

*With tuna tataki*

### BURRATA

Τυρί μπουράτα πάνω σε ποικιλία από ντοματίνια, αβοκάντο, καβουρδισμένα πινόλια και λάδι βασιλικού

*Burrata cheese on a variety of cherry tomatoes, avocado, toasted pine nuts and basil oil*

### GOAT CHEESE

Τρυφερά φύλλα σαλάτας, ρόκα, παντζαρόφυλλα, φύλλα δυόσμου, ψητά παντζάρια σε αλάτι, κρέμα από κατσικίσιο τυρί, τραγανές μαρέγκες από έψημα και ντρέσινγκ από ξίδι μούρων

*Baby salad leaves, rucola, beetroot leaves, fresh mint, baked beetroot in salt, goat cheese cream, crispy grape syrup meringues and berry vinegar dressing*





## OUR SIGNATURE CAVIAR EXPERIENCE

### CALVISIUS CAVIAR

Tradition Prestige  
Oscietra Royal  
Beluga Royal

---

### STURIA FRENCH BAERII

Classic  
Vintage  
Prestige

---

### CHAMPAGNE PAIRING

Bruno Paillard Premièr Cuvée Extra Brut 15cl  
Bruno Paillard Premièr Cuvée Extra Brut 37.5cl  
Bruno Paillard Premièr Cuvée Extra Brut 75cl

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας. | Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.  
| Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. |  
For allergens scan the QR code:





## OPEKTIKA | APPETISERS

κρύα πιάτα | cold dishes

### SMOKED AUBERGINE SALAD [V]

Ψητή μελιτζάνα στη σχάρα με πιπεριά Φλωρίνης, σχοινόπρασο, καπνιστό σουσάμι, ελαιόλαδο, βαλσάμικο ξίδι, κρέμα από ταχίني με γιαούρτι καρύδας και φύτρες λαχανικών  
*Grilled eggplant with Florina pepper, chives, smoked sesame, olive oil, balsamic vinegar, tahini cream with coconut yoghurt and vegetable sprouts*

### SEA BREAM CEVICHE

Τσιπούρα σεβίτσε με αβοκάντο, φρέσκο κόλιανδρο, μαυροκούκι και ντρέσινγκ λεμονιού  
*Sea bream ceviche with avocado, fresh coriander, nigella seeds and lemon dressing*

### DUCK PATE

Συκώτι πάπιας πατέ, αρωματισμένο με τρούφα, γλυκό νεράντζι, κράμπλ αρωματισμένο με πετιμέζι, συνοδευόμενο με φρυγανισμένο ψωμί 48ωρης ωρίμανσης  
*Foie gras pâté, scented with truffle, sweet bitter orange, crumble flavored with grape molasses, accompanied by 48-hour slow fermented bread*

### SEA BASS CARPACCIO

Καρπάτσιο λαβράκι με αχινό, ελαιόλαδο, λάιμ, σχοινόπρασο, λάδι βασιλικού, ανθό αλατιού και φρεσκοτριμμένο πιπέρι  
*Sea bass carpaccio with sea urchin, olive oil, lime, chives, basil oil, salt blossoms and freshly ground pepper*

### BEEF CARPACCIO

Βοδινό καρπάτσιο με ελαιόλαδο τρούφας, μαγιονέζα κρεμμυδιού, πίκλα μουστάρδας, μικρόφυλλη ρόκα, μπισκότο παρμεζάνας, ανθό αλατιού και φρεσκοτριμμένο πιπέρι  
*Beef carpaccio with truffle olive oil, onion mayonnaise, mustard pickle, baby rucola, Parmesan crisp, salt blossoms and freshly ground pepper*

### BALFEGÓ TUNA TATAKI

Τατάκι τόνου Balfegó με μαύρη τρούφα, σχοινόπρασο και ντρέσινγκ από σόγια και γιούζου  
*Balfegó tuna tataki with black truffle, chives and soy-yuzu dressing*

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. | Suitable for vegans.  
Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας. | Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.  
| Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. |  
For allergens scan the QR code:





## ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETISERS

ζεστά πιάτα | hot dishes

### SHRIMP TACOS (2 τμχ | pcs)

Συμιακό γαριδάκι, γουακαμόλε με γιούζου και γλυκοκαυτερή σάλτσα με νότες από φρέσκο τσίλι

*Syml shrimp, yuzu guacamole and sweet chili sauce with notes of fresh chili*

### FISH TEMPURA TACOS (2 τμχ | pcs)

Τσιπούρα σε χυλό μπύρας, σάλτσα ταρτάρ και ψιλοκομμένη σαλάτα με μίσο και καπαρόμηλα

*Sea bream in beer tempura, tartare sauce and brunoise salad with miso and caper berries*

### HALLOUMI BITES

Μπουκιές χαλλουμιού τυλιγμένες σε φύλλο κρούστας, μαρμελάδα ντομάτας, κρέμα από χαλλούμι και δυόσμο, διανθισμένες με γλάσο κουμανδαρίας

*Halloumi bites wrapped in phyllo pastry, tomato marmalade, halloumi and mint cream, garnished with commandaria glaze*

### SWEET CHILI CALAMARI

Τραγανές λωρίδες από καλαμάρι, φρέσκο κόλιανδρο και γλυκοκαυτερή σάλτσα τσίλι

*Crispy squid slices, fresh coriander and sweet chili sauce*

### TRUFFLE GNOCCHI

Νιόκι πατάτας σε βάση από κρέμα παρμεζάνας, ραγού άγριων μανιταριών και φρεσκοτριμμένη μαύρη τρούφα

*Potato gnocchi on a base of Parmesan cream, wild mushrooms ragù and freshly grated black truffle*





---

## ΣΟΥΣΙ | SUSHI

---

### WAKAME SALAD

Φύκια γουακάμε με αγγούρι, καρότο, καπνιστά πινόλια, ενταμάμε, φρέσκο κρεμμυδάκι και πικάντικο γομα ντρέσινγκ

*Wakame seaweed with cucumber, carrots, smoked pine nuts, edamame, spring onion and spicy goma dressing*

### SASHIMI (2 τμχ | pcs)

Σολομός | *Salmon*

Κιτρινόπτερος τόνος | *Yellowfin tuna*

Ψάρι ημέρας | *Fish of the day\**

Τόνος Balfegó | *Balfegó bluefin tuna*

### NIGIRI (2 τμχ | pcs)

Σολομός | *Salmon*

Κιτρινόπτερος τόνος | *Yellowfin tuna*

Ψάρι ημέρας | *Fish of the day\**

Τόνος Balfegó | *Balfegó bluefin tuna*

Βοδινό Wagyu | *Wagyu beef*

### EXOTIC ROLL [V]

Φυτικής προέλευσης «τόνος», καρότο τουρσί, τζιντζερ, αγγούρι, χυμός καρύδας και κουλί από φρούτο του πάθους

*Plant based "tuna", pickled carrot, ginger, cucumber, coconut juice and passion fruit coulis*

### CALIFORNIA ROLL

Καβουροπόδαρα ψίχα, αβοκάντο, μάνγκο, τεριγιάκι, πικάντικη μαγιονέζα και λάιμ

*Kanimi crab stick, avocado, mango, teriyaki, spicy mayonnaise and lime*

### SHRIMP TEMPURA ROLL

Γαρίδα τεμπούρα, αγγούρι, τεριγιάκι, μαγιονέζα εμπλουτισμένη με ραπανάκι και γουακαμόλε με γιούζου

*Shrimp tempura, cucumber, teriyaki, radish mayonnaise and yuzu guacamole*

### SPICY TUNA ROLL

Τόνος, αγγούρι, φρέσκο κρεμμυδάκι, πικάντικη μαγιονέζα, σάλτσα den miso και κίμτσι, σουσάμι και κανταΐφι

*Tuna, cucumber, spring onion, spicy mayonnaise, den miso-kimchi sauce, sesame and kantaifi*

### SALMON DRAGON ROLL

Σολομός, αγγούρι, αβοκάντο, αϊολί den miso, τεριγιάκι και σουσάμι

*Salmon, cucumber, avocado, den miso aioli, teriyaki and sesame*

### SALMON TRUFFLE ROLL

Σολομός τεμπούρα, καρότο, ταρτάρ σολομού και λάδι λευκής τρούφας

*Salmon tempura, carrot, salmon tartare and white truffle oil*

### CRISPY TEMPURA NIGIRI BALFEGÓ TUNA

Ταρτάρ τόνου, ελαφρώς πικάντικη μαγιονέζα και σχοινόπρασο

*Tuna tartare, mild spicy mayo and chives*

\*Συμβουλευτείτε το προσωπικό εξυπηρέτησης για τις διαθέσιμες επιλογές. | *Please consult our service team for the available options.*

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. | *Suitable for vegans.*

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας. | *Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.*

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ. | *Prices are in Euro and include service charge and VAT.*

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. | *For allergens scan the QR code:*





---

## ZYMAPIKA KAI PIZOTO | PASTA AND RISOTTO

---

### PISTACHIO-PESTO SPAGHETTI [V]

Χειροποίητα спаγγέτι σπανακιού με πέστο βασιλικού και φιστικιών Αιγίνης, ντοματίνια κονφί και κράμπλ βίγκαν φέτας

*Handmade spinach spaghetti with pistachio - basil pesto, cherry tomatoes confit and vegan feta cheese crumble*

### BEETROOT & EEL ORZO

Κριθαρότο μαγειρεμένο σε χυμό από παντζάρι με βουβαλίσιο γάλα, εμπλουτισμένο με καπνιστό ελληνικό χέλι και κρέμα παρμεζάνας

*Orzo cooked in beetroot juice with buffalo milk, enriched with smoked Greek eel and Parmesan cream*

### ZUCCHINI BLOSSOMS RISOTTO

Ριζότο μαγειρεμένο σε νερό ντομάτας, γεμιστό κολοκυθολούλουδο με παλαιωμένο χαλλούμι και δυόσμο, μαντζουράνα, γαρνιρισμένο με παρμεζάνα και πετιμέζι

*Risotto cooked in tomato water, stuffed zucchini flower with aged halloumi and mint, marjoram, garnished with Parmesan and grape molasses*

### PRAWN LINGUINE

Χειροποίητα λικουίνι εμπλουτισμένα με ραγού γαρίδας, γαρίδες, φέτα, φρέσκια σάλτσα ντομάτας και μπισκ γαρίδας με θυμάρι

*Handmade linguine, enriched with prawn ragù, shrimps, feta cheese, fresh tomato sauce and thyme prawn bisque*

### CACIO E PEPE IBERICO CHEEKS

Χυλοπίτες με μορχέλες και κρεμώδη σάλτσα με μαύρο πιπέρι και ζωμό από μορχέλες, σερβιρισμένες με σιγοψημένο μάγουλο ιβηρικού χοιρινού

*Chilopites with morel mushrooms and creamy black pepper and morel sauce, served with slow-cooked Iberian pork cheek*

### SICILIAN Balfegó

Χειροποίητα спаγγέτι με ταρτάρ από κοιλιά τόνου Balfegó, φρέσκο κρεμμυδάκι, ελιές, ντοματίνια και κάππαρη

*Homemade spaghetti, with Balfegó tuna belly tartare, spring onion, olives, cherry tomatoes and caper*

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. | Suitable for vegans.

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας. | Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.  
| Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. |  
For allergens scan the QR code:







---

## ΨΑΡΙ | FISH

---

### OCTOPUS

Χταπόδι στη σχάρα με ταρτάρ παντζάρι, κρέμα κρητικής ξινομυζήθρας, κρίταμο και λάδι βασιλικού

*Grilled octopus with beetroot tartare, Cretan xinomizithra cream, samphire and basil oil*

### SEA BASS

Ψητό λαβράκι φιλέτο με άγρια χόρτα σχάρας, πουρέ παστινάκι, μπροκολίνι, πίκλες μανιταριών σιμέτζι και λεμονάτη σάλτσα

*Baked sea bass fillet with grilled wild greens, parsnip purée, broccolini, pickled shimeji mushrooms and lemon sauce*

### SALMON

Σολομός φιλέτο στη σχάρα με καπνιστά μπροκολίνι και καρότα, πουρέ σελινόριζας και σάλτσα μενιέρ με αυγά σολομού και κάππαρη

*Grilled salmon fillet with smoked broccolini and carrots, celeriac purée and meunier sauce with salmon roe and caper*





## ΚΡΕΑΤΙΚΑ | MEAT

Ψήνονται σε φούρνο Jospet  
Cooked in the Jospet oven

### BLACK ANGUS BURGER 220γ|g

Μπιφτέκι Black Angus στη σχάρα, σε αφράτο ψωμάκι μπριός με μαρμελάδα από κρεμμύδι και παντζάρι, μαρούλι και τυρί Προβολόνη, συνοδευόμενο από σαλάτα και τσιπς πατάτας  
*Grilled Black Angus burger in a fluffy brioche bun with onion-beetroot marmalade, lettuce and Provolone cheese, accompanied with salad and potato crisps*

### CHICKEN FILLET

Ζουμερό στήθος από κοτόπουλο, μαριναρισμένο με γλυκιά μουστάρδα και φρέσκα βότανα, συνοδευόμενο από γλυκοπατάτα σχάρας, κουλί από λεμόνι και κάρυ, ψητά μπροκολίνι και καλαμπόκι, με σάλτσα από ζωμό κοτόπουλου  
*Juicy chicken breast, marinated with sweet mustard and fresh herbs, accompanied with grilled sweet potato, lemon - carry coulis, roasted broccolini and sweet corn, served with chicken jus sauce*

### FRENCH CHICKEN 600γ|g

Γαλλικό κοτόπουλο κονφί με λεπτά τσιπς από κολοκάσι και σάλτσα από ζωμό κοτόπουλου  
*French chicken confit with thin taro chips and chicken jus sauce*

### IBERICO PORK CHOPS

Μπριζολάκια ιβηρικού χοιρινού με βασιλομανίταρο, πιπεριές padron και σάλτσα από ζωμό κοτόπουλου  
*Iberian pork chops with king oyster mushroom, padron peppers and chicken jus sauce*

### BLACK ANGUS RIBEYE 300γ|g

Ribeye σερβιρισμένο με καπνιστά λαχανικά και σάλτσα σπιτικού βοδινού ζωμού  
*Ribeye served with smoked vegetables and homemade beef jus sauce*

### BLACK ANGUS BEEF FILLET 250γ|g

Βοδινό φιλέτο σερβιρισμένο με πατάτα παβέ, μαγιονέζα κρεμμυδιού, μορχέλα, σπανάκι σοτέ και σάλτσα σπιτικού βοδινού ζωμού  
*Beef fillet served with potato pave, onion mayo, morel, sautéed spinach and homemade beef jus sauce*

### USDA BLACK ANGUS RIBEYE 300γ|g

Ribeye σερβιρισμένο με καπνιστά λαχανικά και σάλτσα σπιτικού βοδινού ζωμού  
*Ribeye served with smoked vegetables and homemade beef jus sauce*

### USDA BLACK ANGUS FILLET 250γ|g

Βοδινό φιλέτο σερβιρισμένο με πατάτα παβέ, μαγιονέζα κρεμμυδιού, μορχέλα, σπανάκι σοτέ και σάλτσα σπιτικού βοδινού ζωμού  
*Beef fillet served with potato pave, onion mayo, morel, sautéed spinach and homemade beef jus sauce*

### BLACK ANGUS RIBEYE TAGLIATA 500γ|g\*

### USDA BLACK ANGUS RIBEYE TAGLIATA 500γ|g\*

## ΣΑΛΤΣΕΣ | SAUCES

Άγριων μανιταριών | Κόκκοι πιπεριών | Μπεαρνέζ  
*Wild mushroom | Peppercorn | Béarnaise*

\* Στην τιμή συμπεριλαμβάνεται μία σάλτσα επιλογής. Στην τιμή δεν συμπεριλαμβάνονται συνοδευτικά. | *Price includes one sauce of your choice. Price does not include any side dishes.*

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας. | Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.  
| Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. |  
For allergens scan the QR code:





---

## ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ | SIDES

---

Πατάτες πουρέ  
*Mashed potatoes*

Τηγανητές πατάτες  
*Fried potatoes*

Λεπτά τσιπς πατάτας με λάδι τρούφας και τυρί παρμεζάνα  
*Fried potato crisps with truffle oil and Parmesan cheese*

Γλυκοπατάτες σχάρας  
*Grilled sweet potatoes*

Ζεματισμένο σπανάκι με άγρια εποχιακά μανιτάρια και κρέμα παρμεζάνας  
*Blanched spinach with wild seasonal mushrooms and Parmesan cream*

Ψητά λαχανικά εποχής  
*Grilled seasonal vegetables*

Πατάτα παβέ ψημένη στο φούρνο με θυμάρι, βούτυρο, φρέσκα κρέμα και παρμεζάνα  
*Potato pave baked in the oven with thyme, butter, fresh cream and Parmesan*

Μπροκολίνια και σπαράγγια σχάρας με αυγό ποσέ και σάλτσα hollandaise  
*Grilled broccolinis and asparagus with poached egg and hollandaise sauce*





PRALINA  
*experience*

ΛΕΥΚΩΣΙΑ | NICOSIA

ΒΡΑΔΙΝΟ ΜΕΝΟΥ | DINNER MENU



---

## ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

---

### GREEK

Ντοματίνια, γλυκιά πίκλα από αγγούρι και κρεμμύδι, ραπανάκια, τυρί φέτα και παξιμάδι, περιχυμένα με ντρέσινγκ από ζωμό ελληνικής σαλάτας, αρωματισμένα με φρέσκια ρίγανη

*Cherry tomatoes, sweet pickled cucumber and onion, radishes, rusk and feta cheese with Greek salad dressing, seasoned with fresh oregano*

### GREEN

Καρδιές μαρουλιού, ξινόμηλα ποσέ, αβοκάντο, μπροκολίνι, φλοίδες καρότου, μπισκότο κινόα, πάνκο, θυμαρίσια γραβιέρα Κρήτης και ντρέσινγκ εμπλουτισμένο από μηλόξιδο

*Lettuce hearts, poached green apples, avocado, broccolini, carrot shavings, quinoa biscuit, panko, Cretan thyme graviera cheese, and dressing enriched with apple cider vinegar*

### SEASONAL WILD GREENS

Βραστά άγρια χόρτα εποχής, μικρά παντζάρια, πορτοκάλι, τρεμιθόπιτες και ντρέσινγκ άνηθου, σε βάση από τσαλαφούτι Αμφιλοχίας

*Boiled seasonal wild greens, baby beets, orange, terebinth pies and dill dressing, served on a base of Amfilochia tsalafouti cheese*

### ASIAN

Τραγανά λαχανικά, μάνγκο, φέτες από πορτοκάλι, κάσιους, φύλλα κόκκινου βασιλικού και φρέσκου δυόσμου, περιχυμένα με σάλτσα τεριγιάκι και τζίντζερ

*Crispy vegetables, mango, orange segments, cashews, red basil and fresh mint leaves, dressed with teriyaki sauce and ginger*

Με φιλετάκια πάπιας

*With duck fillets*

Με τόνο τατάκι

*With tuna tataki*

### BURRATA

Τυρί μπουράτα πάνω σε ποικιλία από ντοματίνια, αβοκάντο, καβουρδισμένα πινόλια και λάδι βασιλικού

*Burrata cheese on a variety of cherry tomatoes, avocado, toasted pine nuts and basil oil*

### GOAT CHEESE

Τρυφερά φύλλα σαλάτας, ρόκα, παντζαρόφυλλα, φύλλα δυόσμου, ψητά παντζάρια σε αλάτι, κρέμα από κατσικίσιο τυρί, τραγανές μαρέγκες από έψημα και ντρέσινγκ από ξίδι μούρων

*Baby salad leaves, rucola, beetroot leaves, fresh mint, baked beetroot in salt, goat cheese cream, crispy grape syrup meringues and berry vinegar dressing*





## OUR SIGNATURE CAVIAR EXPERIENCE

### CALVISIUS CAVIAR

Tradition Prestige  
Oscietra Royal  
Beluga Royal

---

### STURIA FRENCH BAERII

Classic  
Vintage  
Prestige

---

### CHAMPAGNE PAIRING

Bruno Paillard Premièr Cuvée Extra Brut 15cl  
Bruno Paillard Premièr Cuvée Extra Brut 37.5cl  
Bruno Paillard Premièr Cuvée Extra Brut 75cl

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας. | Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.  
| Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. |  
For allergens scan the QR code:





## OPEKTIKA | APPETISERS

κρύα πιάτα | cold dishes

### SMOKED AUBERGINE SALAD [V]

Ψητή μελιτζάνα στη σχάρα με πιπεριά Φλωρίνης, σχοινόπρασο, καπνιστό σουσάμι, ελαιόλαδο, βαλσάμικο ξίδι, κρέμα από ταχίني με γιαούρτι καρύδας και φύτρες λαχανικών  
*Grilled eggplant with Florina pepper, chives, smoked sesame, olive oil, balsamic vinegar, tahini cream with coconut yoghurt and vegetable sprouts*

### SEA BREAM CEVICHE

Τσιπούρα σεβίτσε με αβοκάντο, φρέσκο κόλιανδρο, μαυροκούκι και ντρέσινγκ λεμονιού  
*Sea bream ceviche with avocado, fresh coriander, nigella seeds and lemon dressing*

### DUCK PATE

Συκώτι πάπιας πατέ, αρωματισμένο με τρούφα, γλυκό νεράντζι, κράμπλ αρωματισμένο με πετιμέζι, συνοδευόμενο με φρυγανισμένο ψωμί 48ωρης ωρίμανσης  
*Foie gras pâté, scented with truffle, sweet bitter orange, crumble flavored with grape molasses, accompanied by 48-hour slow fermented bread*

### SEA BASS CARPACCIO

Καρπάτσιο λαβράκι με αχινό, ελαιόλαδο, λάιμ, σχοινόπρασο, λάδι βασιλικού, ανθό αλατιού και φρεσκοτριμμένο πιπέρι  
*Sea bass carpaccio with sea urchin, olive oil, lime, chives, basil oil, salt blossoms and freshly ground pepper*

### BEEF CARPACCIO

Βοδινό καρπάτσιο με ελαιόλαδο τρούφας, μαγιονέζα κρεμμυδιού, πίκλα μουστάρδας, μικρόφυλλη ρόκα, μπισκότο παρμεζάνας, ανθό αλατιού και φρεσκοτριμμένο πιπέρι  
*Beef carpaccio with truffle olive oil, onion mayonnaise, mustard pickle, baby rucola, Parmesan crisp, salt blossoms and freshly ground pepper*

### BALFEGÓ TUNA TATAKI

Τατάκι τόνου Balfegó με μαύρη τρούφα, σχοινόπρασο και ντρέσινγκ από σόγια και γιούζου  
*Balfegó tuna tataki with black truffle, chives and soy-yuzu dressing*

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. | Suitable for vegans.  
Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας. | Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.  
| Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. |  
For allergens scan the QR code:





## ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETISERS

ζεστά πιάτα | hot dishes

### SHRIMP TACOS (2 τμχ | pcs)

Συμιακό γαριδάκι, γουακαμόλε με γιούζου και γλυκοκαυτερή σάλτσα με νότες από φρέσκο τσίλι

*Syumi shrimps, yuzu guacamole and sweet chili sauce with notes of fresh chili*

### FISH TEMPURA TACOS (2 τμχ | pcs)

Τσιπούρα σε χυλό μπύρας, σάλτσα ταρτάρ και ψιλοκομμένη σαλάτα με μίσο και καπαρόμηλα

*Sea bream in beer tempura, tartare sauce and brunoise salad with miso and caper berries*

### HALLOUMI BITES

Μπουκιές χαλλουμιού τυλιγμένες σε φύλλο κρούστας, μαρμελάδα ντομάτας, κρέμα από χαλλούμι και δυόσμο, διανθισμένες με γλάσο κουμανδαρίας

*Halloumi bites wrapped in phyllo pastry, tomato marmalade, halloumi and mint cream, garnished with commandaria glaze*

### SWEET CHILI CALAMARI

Τραγανές λωρίδες από καλαμάρι, φρέσκο κόλιανδρο και γλυκοκαυτερή σάλτσα τσίλι

*Crispy squid slices, fresh coriander and sweet chili sauce*

### TRUFFLE GNOCCHI

Νιόκι πατάτας σε βάση από κρέμα παρμεζάνας, ραγού άγριων μανιταριών και φρεσκοτριμμένη μαύρη τρούφα

*Potato gnocchi on a base of Parmesan cream, wild mushrooms ragù and freshly grated black truffle*







---

## ΣΟΥΣΙ | SUSHI

---

### WAKAME SALAD

Φύκια γουακάμε με αγγούρι, καρότο, καπνιστά πινόλια, ενταμάμε, φρέσκο κρεμμυδάκι και πικάντικο γομα ντρέσινγκ

*Wakame seaweed with cucumber, carrots, smoked pine nuts, edamame, spring onion and spicy goma dressing*

### SASHIMI (2 τμχ | pcs)

Σολομός | *Salmon*

Κιτρινόπτερος τόνος | *Yellowfin tuna*

Ψάρι ημέρας | *Fish of the day\**

Τόνος Balfegó | *Balfegó bluefin tuna*

### NIGIRI (2 τμχ | pcs)

Σολομός | *Salmon*

Κιτρινόπτερος τόνος | *Yellowfin tuna*

Ψάρι ημέρας | *Fish of the day\**

Τόνος Balfegó | *Balfegó bluefin tuna*

Βοδινό Wagyu | *Wagyu beef*

### EXOTIC ROLL [V]

Φυτικής προέλευσης «τόνος», καρότο τουρσί, τζιντζερ, αγγούρι, χυμός καρύδας και κουλί από φρούτο του πάθους

*Plant based "tuna", pickled carrot, ginger, cucumber, coconut juice and passion fruit coulis*

### CALIFORNIA ROLL

Καβουροπόδαρα ψίχα, αβοκάντο, μάνγκο, τεριγιάκι, πικάντικη μαγιονέζα και λάιμ

*Kanimi crab stick, avocado, mango, teriyaki, spicy mayonnaise and lime*

### SHRIMP TEMPURA ROLL

Γαρίδα τεμπούρα, αγγούρι, τεριγιάκι, μαγιονέζα εμπλουτισμένη με ραπανάκι και γουακαμόλε με γιούζου

*Shrimp tempura, cucumber, teriyaki, radish mayonnaise and yuzu guacamole*

### SPICY TUNA ROLL

Τόνος, αγγούρι, φρέσκο κρεμμυδάκι, πικάντικη μαγιονέζα, σάλτσα den miso και κίμτσι, σουσάμι και κανταΐφι

*Tuna, cucumber, spring onion, spicy mayonnaise, den miso-kimchi sauce, sesame and kantaifi*

### SALMON DRAGON ROLL

Σολομός, αγγούρι, αβοκάντο, αϊολί den miso, τεριγιάκι και σουσάμι

*Salmon, cucumber, avocado, den miso aioli, teriyaki and sesame*

### SALMON TRUFFLE ROLL

Σολομός τεμπούρα, καρότο, ταρτάρ σολομού και λάδι λευκής τρούφας

*Salmon tempura, carrot, salmon tartare and white truffle oil*

### CRISPY TEMPURA NIGIRI BALFEGÓ TUNA

Ταρτάρ τόνου, ελαφρώς πικάντικη μαγιονέζα και σχοινόπρασο

*Tuna tartare, mild spicy mayo and chives*

\*Συμβουλευτείτε το προσωπικό εξυπηρέτησης για τις διαθέσιμες επιλογές. | *Please consult our service team for the available options.*

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. | *Suitable for vegans.*

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας. | *Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.*

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ. | *Prices are in Euro and include service charge and VAT.*

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. | *For allergens scan the QR code:*





---

## ZYMAPIKA KAI PIZOTO | PASTA AND RISOTTO

---

### PISTACHIO-PESTO SPAGHETTI [V]

Χειροποίητα спаγγέτι σπανακιού με πέστο βασιλικού και φιστικιών Αιγίνης, ντοματίνια κονφί και κράμπλ βίγκαν φέτας

*Handmade spinach spaghetti with pistachio - basil pesto, cherry tomatoes confit and vegan feta cheese crumble*

### BEETROOT & EEL ORZO

Κριθαρότο μαγειρεμένο σε χυμό από παντζάρι με βουβαλίσιο γάλα, εμπλουτισμένο με καπνιστό ελληνικό χέλι και κρέμα παρμεζάνας

*Orzo cooked in beetroot juice with buffalo milk, enriched with smoked Greek eel and Parmesan cream*

### ZUCCHINI BLOSSOMS RISOTTO

Ριζότο μαγειρεμένο σε νερό ντομάτας, γεμιστό κολοκυθολούλουδο με παλαιωμένο χαλλούμι και δυόσμο, μαντζουράνα, γαρνιρισμένο με παρμεζάνα και πετιμέζι

*Risotto cooked in tomato water, stuffed zucchini flower with aged halloumi and mint, marjoram, garnished with Parmesan and grape molasses*

### PRAWN LINGUINE

Χειροποίητα λικουίνι εμπλουτισμένα με ραγού γαρίδας, γαρίδες, φέτα, φρέσκια σάλτσα ντομάτας και μπισκ γαρίδας με θυμάρι

*Handmade linguine, enriched with prawn ragù, shrimps, feta cheese, fresh tomato sauce and thyme prawn bisque*

### CACIO E PEPE IBERICO CHEEKS

Χυλοπίτες με μορχέλες και κρεμώδη σάλτσα με μαύρο πιπέρι και ζωμό από μορχέλες, σερβιρισμένες με σιγοψημένο μάγουλο ιβηρικού χοιρινού

*Chilopites with morel mushrooms and creamy black pepper and morel sauce, served with slow-cooked Iberian pork cheek*

### SICILIAN Balfegó

Χειροποίητα спаγγέτι με ταρτάρ από κοιλιά τόνου Balfegó, φρέσκο κρεμμυδάκι, ελιές, ντοματίνια και κάππαρη

*Homemade spaghetti, with Balfegó tuna belly tartare, spring onion, olives, cherry tomatoes and caper*

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. | Suitable for vegans.

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας. | Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.  
| Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. |  
For allergens scan the QR code:





---

## ΨΑΡΙ | FISH

---

### OCTOPUS

Χταπόδι στη σχάρα με ταρτάρ παντζάρι, κρέμα κρητικής ξινομυζήθρας, κρίταμο και λάδι βασιλικού

*Grilled octopus with beetroot tartare, Cretan xinomizithra cream, samphire and basil oil*

### SEA BASS

Ψητό λαβράκι φιλέτο με άγρια χόρτα σχάρας, πουρέ παστινάκι, μπροκολίνι, πίκλες μανιταριών σιμέτζι και λεμονάτη σάλτσα

*Baked sea bass fillet with grilled wild greens, parsnip purée, broccolini, pickled shimeji mushrooms and lemon sauce*

### SALMON

Σολομός φιλέτο στη σχάρα με καπνιστά μπροκολίνι και καρότα, πουρέ σελινόριζας και σάλτσα μενιέρ με αυγά σολομού και κάππαρη

*Grilled salmon fillet with smoked broccolini and carrots, celeriac purée and meunier sauce with salmon roe and caper*





## ΚΡΕΑΤΙΚΑ | MEAT

Ψήνονται σε φούρνο Jospier  
Cooked in the Jospier oven

### CHICKEN FILLET

Ζουμερό στήθος από κοτόπουλο, μαριναρισμένο με γλυκιά μουστάρδα και φρέσκα βότανα, συνοδευόμενο από γλυκοπατάτα σχάρας, κουλί από λεμόνι και κάρυ, ψητά μπροκολίνι και καλαμπόκι, με σάλτσα από ζωμό κοτόπουλου

*Juicy chicken breast, marinated with sweet mustard and fresh herbs, accompanied with grilled sweet potato, lemon - carry coulis, roasted broccolini and sweet corn, served with chicken jus sauce*

### FRENCH CHICKEN 600γ|g

Γαλλικό κοτόπουλο κονφί με λεπτά τσιπς από κολοκάσι και σάλτσα από ζωμό κοτόπουλου

*French chicken confit with thin taro chips and chicken jus sauce*

### IBERICO PORK CHOPS

Μπριζολάκια ιβηρικού χοιρινού με βασιλομανίταρο, πιπεριές padron και σάλτσα από ζωμό κοτόπουλου

*Iberian pork chops with king oyster mushroom, padron peppers and chicken jus sauce*

### BLACK ANGUS RIBEYE 300γ|g

Ribeye σερβιρισμένο με καπνιστά λαχανικά και σάλτσα σπιτικού βοδινού ζωμού

*Ribeye served with smoked vegetables and homemade beef jus sauce*

### BLACK ANGUS BEEF FILLET 250γ|g

Βοδινό φιλέτο σερβιρισμένο με πατάτα παβέ, μαγιονέζα κρεμμυδιού, μορχέλα, σπανάκι σοτέ και σάλτσα σπιτικού βοδινού ζωμού

*Beef fillet served with potato pave, onion mayo, morel, sautéed spinach and homemade beef jus sauce*

### USDA BLACK ANGUS RIBEYE 300γ|g

Ribeye σερβιρισμένο με καπνιστά λαχανικά και σάλτσα σπιτικού βοδινού ζωμού

*Ribeye served with smoked vegetables and homemade beef jus sauce*

### USDA BLACK ANGUS FILLET 250γ|g

Βοδινό φιλέτο σερβιρισμένο με πατάτα παβέ, μαγιονέζα κρεμμυδιού, μορχέλα, σπανάκι σοτέ και σάλτσα σπιτικού βοδινού ζωμού

*Beef fillet served with potato pave, onion mayo, morel, sautéed spinach and homemade beef jus sauce*

### BLACK ANGUS RIBEYE TAGLIATA 500γ|g\*

### USDA BLACK ANGUS RIBEYE TAGLIATA 500γ|g\*

## ΣΑΛΤΣΕΣ | SAUCES

Άγριων μανιταριών | Κόκκοι πιπεριών | Μπεαρνέζ

*Wild mushroom | Peppercorn | Béarnaise*

\* Στην τιμή συμπεριλαμβάνεται μία σάλτσα επιλογής. Στην τιμή δεν συμπεριλαμβάνονται συνοδευτικά. | *Price includes one sauce of your choice. Price does not include any side dishes.*

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας. | Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.  
| Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. |  
For allergens scan the QR code:





---

## ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ | SIDES

---

Πατάτες πουρέ  
*Mashed potatoes*

Τηγανητές πατάτες  
*Fried potatoes*

Λεπτά τσιπς πατάτας με λάδι τρούφας και τυρί παρμεζάνα  
*Fried potato crisps with truffle oil and Parmesan cheese*

Γλυκοπατάτες σχάρας  
*Grilled sweet potatoes*

Ζεματισμένο σπανάκι με άγρια εποχιακά μανιτάρια και κρέμα παρμεζάνας  
*Blanched spinach with wild seasonal mushrooms and Parmesan cream*

Ψητά λαχανικά εποχής  
*Grilled seasonal vegetables*

Πατάτα παβέ ψημένη στο φούρνο με θυμάρι, βούτυρο, φρέσκα κρέμα και παρμεζάνα  
*Potato pave baked in the oven with thyme, butter, fresh cream and Parmesan*

Μπροκολίνια και σπαράγγια σχάρας με αυγό ποσέ και σάλτσα hollandaise  
*Grilled broccolinis and asparagus with poached egg and hollandaise sauce*





---

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ΣΕ ΠΙΑΤΟ | PLATED DESSERTS

---

### Χ.Ο TIRAMISU

Μους τυριού μασκαρπόνε αρωματισμένο με λικέρ πικραμύγδαλου, ανάλαφρο παντεσπάνι εμποτισμένο σε αυθεντικό εσπρέσο και επικάλυψη από μαρέγκες και κακάο

*Mascarpone cheese mousse aromatised with bitter almond liqueur, airy sponge cake soaked in authentic espresso, topped with meringues and cocoa*

### APPLE TATIN

Ψητά μήλα σε σάλτσα καραμέλας αρωματισμένη με βανίλια, σερβιρισμένα με τραγανή σφολιάτα καραμέλας, γκανάζ κανέλας, καραμελωμένα καρύδια πεκάν, γαρνιρισμένα με φρέσκες φέτες μήλου. Σερβίρεται με παγωτό βανίλιας και κρέμα ανγκλέζ

*Baked apples in vanilla caramel sauce, served with a crispy caramel puff pastry, cinnamon ganache, caramelised pecans, garnished with fresh apple slices. Served with vanilla ice cream and crème anglaise*

### HAZELNUT MILLE-FEUILLE

Μιλφέιγ με καραμελωμένα φύλλα, φεγεντίνη πραλίνας, κρέμα φουντουκιού, σερβιρισμένο με παρφέ από ρούμι, καλυμμένο με καραμελωμένα φουντούκια και σος καραμέλας με ανθό αλατιού

*Mille-feuille with caramelised puff pastry, praline feuilletine, hazelnut cream, served with rum parfait, covered with caramelised hazelnuts and caramel sauce with salt blossoms*

### BASQUE CHEESECAKE

Παραδοσιακό βάσκινο cheesecake με επικάλυψη σπιτικής μαρμελάδας βατόμουρο και φρέσκα μούρα. Σερβίρεται με σάλτσα βατόμουρο

*Traditional Basque cheesecake, topped with homemade raspberry jam and fresh berries. Served with raspberry sauce*

### PISTACHIO DREAM

Απαλό παρφέ από φιστίκι Αιγίνης με επικάλυψη άσπρης σοκολάτας, συνοδευόμενο από φρέσκα μούρα, μαλλί της γριάς και σάλτσα από σμέουρα

*Smooth pistachio parfait coated with white chocolate, accompanied with fresh berries, cotton candy and raspberry sauce*

### CHOCOLATE TEMPTATION

Ποικιλία μους από γλυκιά, πικρή και αλμυρή σοκολάτα και κρεμέ από πικρή σοκολάτα, αρωματισμένα με βανίλια και καραμέλα, συνοδευόμενα από τουίλ σοκολάτας και καραμελωμένα φουντούκια

*Variety of sweet bitter and salty chocolate mousse and cremeux, flavoured with vanilla and caramel, accompanied with chocolate tuille and caramelised hazelnuts*





---

## ΠΑΓΩΤΑ ΚΑΙ ΣΟΡΜΠΕ | ICE CREAM AND SORBET

---

### **DARK CHOCOLATE**

Με περιεκτικότητα κακάο 60% | *With 60% cocoa content*

### **MILK CHOCOLATE**

Με περιεκτικότητα κακάο 38% | *With 38% cocoa content*

### **MADAGASCAR VANILLA**

Με αυθεντική βανίλια Μαδαγασκάρης | *With authentic Madagascar vanilla*

### **PISTACHIO**

Με αυθεντική πάστα φιστικιού Αιγίνης | *With authentic pistachio paste*

### **MANGO SORBET [V]**

Με αυθεντικό πουρέ μάνγκο, χωρίς πρόσθετη ζάχαρη | *With authentic mango purée, no added sugar*

### **STRAWBERRY SORBET [V]**

Με αυθεντικό πουρέ φράουλας | *With authentic strawberry purée*

### **LEMON SORBET [V]**

Με φρέσκο χυμό λεμονιού | *With fresh lemon juice*

1 μπάλα | *scoop*

2 μπάλες | *scoops*

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. | Suitable for vegans.

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας. | Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.  
| Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. |  
For allergens scan the QR code:





**PRALINA**  
*experience*