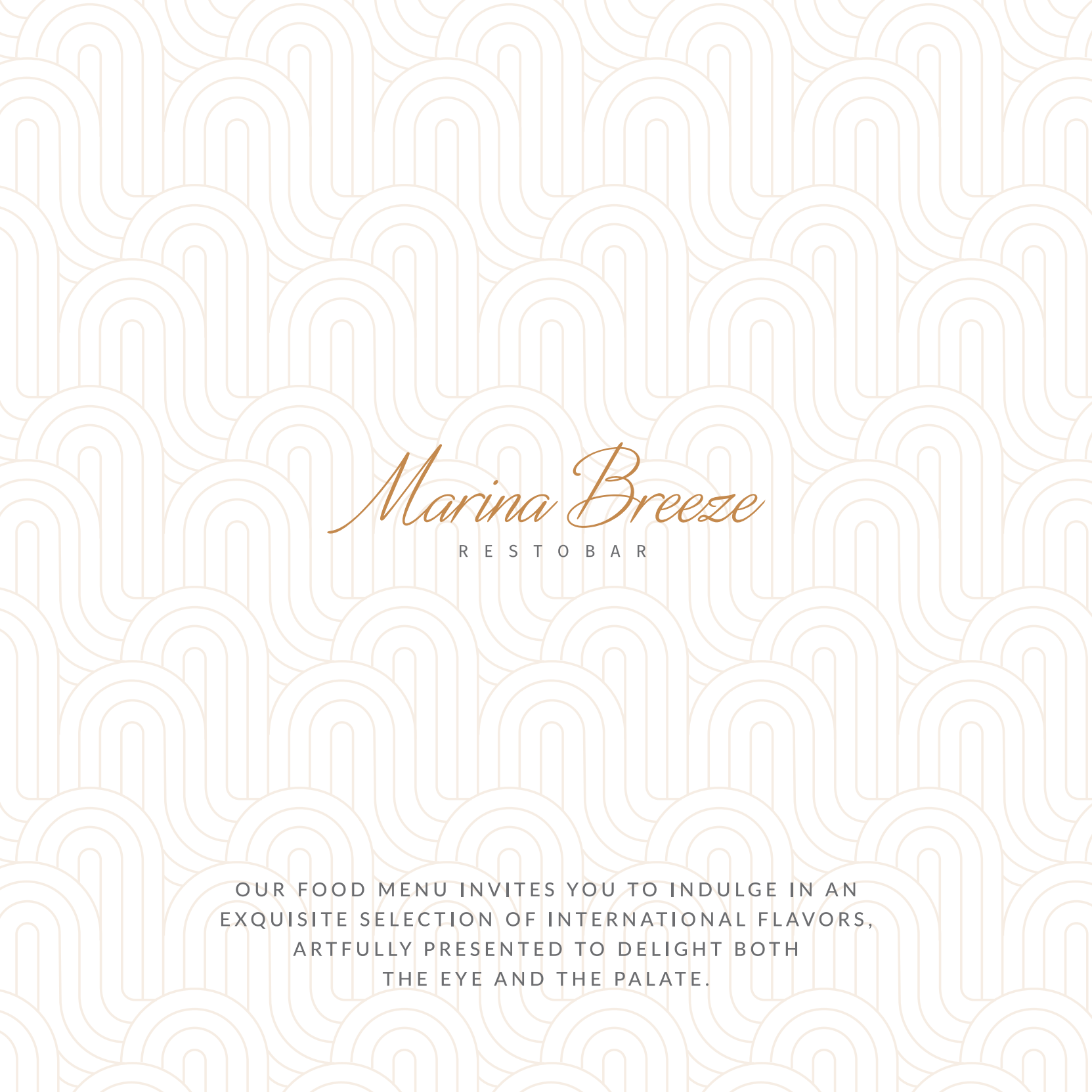




Marina Breeze

R E S T O B A R

OUR FOOD MENU INVITES YOU TO INDULGE IN AN
EXQUISITE SELECTION OF INTERNATIONAL FLAVORS,
ARTFULLY PRESENTED TO DELIGHT BOTH
THE EYE AND THE PALATE.

appetizers

SOUP OF THE MONTH

10.00

Soup of the month with deliciously combined fresh seasonal vegetables.

Σούπα του μήνα από φρέσκα υλικά εποχής απολαυστικά συνδυασμένα.

OCTOPUS CARPACCIO

16.50



**Slow cooked Morocco octopus in red wine, fried chickpeas,
black caviar, coriander mayonnaise, arugula & citrus vinaigrette.**

Αργοψημένο χταπόδι Μαρόκου σε κόκκινο κρασί, τηγανητά ρεβύθια,
μαύρο χαβιάρι, μαγιονέζα κόλιανδρου, ρόκκα & βινεγκρέτ λεμονιού.

BEEF CARPACCIO

19.50



**Thin slices of marinated beef fillet, capers, parmesan cream, strawberries,
pine nuts, foie gras, arugula leaves & truffle vinaigrette.**

Λεπτές φέτες από μαριναρισμένο βοδινό φιλέτο, κάπαρη, κρέμα παρμεζάνας,
φράουλες, κουκουνάρι, φουά γκρα, φύλλα ρόκας & βινεγκρέτ τρούφας.

DIVE INTO A MEDLEY OF FLAVOR-PACKED BITES THAT PROMISE TO TANTALIZE
YOUR SENSES AND IGNITE YOUR APPETITE. OUR GOURMET STARTERS
ARE THE PERFECT PRELUDE TO A DELICIOUS MEAL—BECAUSE EVERY GREAT
MEAL BEGINS WITH A DELICIOUS BEGINNING.

TEMPURA PRAWNS

17.00



Fried prawns, mango, wasabi mayonnaise, arugula & sweet chilli sauce.

Τηγανητές γαρίδες, μάνγκο, μαγιονέζα γουασάμπι, άγρια ρόκα & σάλτσα από γλυκό τσίλι.

BEEF TARTARE

18.50



**Finely chopped beef fillet, with capers, shallots, Dijon mustard, gherkins,
served with fresh radish, turmeric mayonaise, homemade potato crisp & egg yolk.**

Ψιλοκομμένο μοσχαρίσιο φιλέτο, με κάπαρη, εσάλोट, μουστάρδα Ντιζόν, αγγουράκι τουρσί,
σερβίρετε με μαγιονέζα κουρκουμά, χειροποίητο τσίπς πατάτας & κρόκο αυγού.

CALYPSO OCTOPUS (150gr)

19.00



**Grilled Moroccan octopus, fava,
caramelised onions, fried capers, crispy leeks & herbed oil.**

Μαροκινό χταπόδι στην σχάρα, φάβα, καραμελωμένα κρεμμύδια,
τηγανητή κάπαρη, τραγανό πράσσο & αρωματικό λάδι.

oysters

GILLARDEAU No 2



(Upon availability)

x1	x6	x12
8.00	48.00	96.00

Sauces for oysters: mignonette sauce, ponzu sauce, chilli tabasco sauce

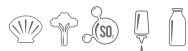
Σάλτσες για στρείδια: σάλτσα μιλιονέτ, σάλτσα πονζού, σάλτσα τσίλι ταμπάσκο.

mussels

IN CREAMY GARLIC SAUCE

(Upon availability)

15.00



Fresh Greek farmed mussels steamed with garlic , thyme, finely chopped celery, mustard, infused with white wine & served with fresh cream and parsley.

Φρέσκα Ελληνικά μύδια αχνιστά με σκόρδο, θυμάρι, ψιλοκομμένο σέλινο, μουστάρδα, εμπλουτισμένα με λευκό κρασί & σερβιρισμένα με φρέσκια κρέμα και μαϊντανό.

scallops

18.00



Pan seared scallops on a bed of herbed quinoa with mushrooms, pine nuts & basil oil.

Χτένια σωτέ πάνω σε βάση από αρωματική κινόα μεμανιτάρια, κουκουνάρια & λάδι βασιλικού.

sashimi



Slices of raw fish (3 pcs)

Φέτες ωμού ψαριού (3 κομ)

BLUEFIN TUNA | Τόνος

11.00

SALMON | Σολομός

9.00

nigiri



Slices of raw fish on flavoured rice (2 pcs)

Φέτες ωμού ψαριού πάνω σε εμπλουτισμένο ρύζι (2 κομ)

BLUEFIN TUNA | Τόνος

11.00

SALMON | Σολομός

9.00

prawns

17.00



King grilled prawns served on wild arugula & citronette sauce (3pcs).

Γαρίδες στην σχάρα σεβρισιμένες σε άγρια ρόκκα & σάλτσα εσπεριδοειδών (3 τεμ)

Additional prawn per piece 6.00

sushi

CALIFORNICATION

17.00



Filling: Crab stick, Philadelphia cheese, cucumber, avocado.

Γέμιση: σουρίμι κάβουρα, τυρί Φιλαδέλφεια, αγγουράκι, αβοκάντο.

Topping: Tobico & teriyaki sauce | Γαρνιτούρα: Τοπικό & σάλτσα τεριγιάκι.

SEA BREEZE

19.50



Filling: Salmon, tempura prawn. | Γέμιση: Σολομός, γαρίδα τεμπούρα

Topping: Tuna, tobico, spring onion, Japanese mayo & sesame seeds.

Γαρνιτούρα: Τόνος, τοπικό, φρέσο κρεμμύδι, Ιαπωνική μαγιονέζα & σουσάμι. .

RAINBOW

18.00



Filling: Prawn, crab meat, avocado, sesame seeds.

Γέμιση: Γαρίδα, καβούρι ψύχα, αβοκάντο, σουσάμι.

Topping: Tuna, salmon, sea bass, avocado & spicy mayonnaise.

Γαρνιτούρα: Τόνος, σολομός, λαυράκι, αβοκάντο & πικάντικη μαγιονέζα.

SALMON TWIST

17.50



Filling: Pickled ginger, Philadelphia cheese. | Γέμιση: Ξυδάτο τζίντζερ, τυρί Φιλαδέλφεια

Topping: Fresh salmon, sesame seeds & teriyaki sauce.

Γαρνιτούρα: Φρέσκος σολομός, σουσάμι & σάλτσα τεριγιάκι.

SHRIMP MAKI

18.50



Filling: Boiled shrimp, red onion, chives, Fresh garlic, sriracha mayo, Togarashi, & sesame oil.

Γέμιση: Βρασμένη γαρίδα, κόκκινο κρεμμύδι, σχοινόπρασο, φρέσκο σκόρδο, πικάντικη μαγιονέζα, μείγμα μπαχαρικών 'τονγκαράσι' & σησαμέλαιο.

Topping: Avocado, mango, cucumber, crispy onion, chives, sesame seeds, lemon zest & chojang sauce. | Γαρνιτούρα: Αβοκάντο, μάνγκο, αγγουράκι, τραγανό κρεμμύδι, σχοινόπρασο, σουσάμι, ξίσμα λεμονιού & σάλτσα chojang.

CHAMELEON

26.00



Smoked unagi tempura, tuna OR salmon (your choice), tongarashi & sesame seeds.

Served with panko fried prawns, avocado & lettuce salad with Wakame.

Καπνιστό χέλι φρέσκου νερού σε τεμπούρα, τόνο Η σολομό (επιλογή σας), μείγμα μπαχαρικών 'τονγκαράσι' & σουσάμι. Σερβίρετε με τηγανητές γαρίδες σε πάνκο, αβοκάντο & σαλάτα μαρούλι με φύκια Wakame.

O.M.G

22.00



Filling: Crab stick, crab meat, avocado, sesame seeds.

Γέμιση: Σουρίμι, καβούρι ψύχα, αβοκάντο, σουσάμι.

Topping: Tuna, spicy mayo, bonito flakes, jalapenos & ponzu – layo sauce.

Γαρνιτούρα: Τόνος, πικάντικη μαγιονέζα, καπνιστή αποξηραμένη παλαμίδα, καυτερή πιπεριά & σάλτσα ponzu – layo.

MIDAS TOUCH

18.50



Filling: Tempura crab stick, avocado, cucumber & Togarashi.

Γέμιση: Σουρίμι κάβουρα τεμπούρα, αβοκάντο, αγγουράκι & μείγμα μπαχαρικών 'τονγκαράσι'.

Topping: Mango, tobico & spicy mayo. | Γαρνιτούρα: Μάνγκο, τοπίκο & πικάντικη μαγιονέζα.

sushi

TIGER PRAWN

18.00



Avocado, prawn tempura, drizzle with crunchy tempura & spicy mayo

Αβοκάντο, γαρίδα τεμπούρα, περιχυμένο με τραγανή τεμπούρα & πικάντικη μαγιονέζα.

HAMACHI SPICY MAKI



17.50



Hamachi fish, spring onion, Layo sauce, tobico.

Ψάρι Μαγιάτικο, φρέσκο κρεμμύδι, σάλτσα "Layo", τοπικό.

DYNAMITE



18.00



Filling: Fresh salmon, cream cheese. | Γέμιση: Φρέσκος σολομός, τυρί κρέμα.

Topping: Jalapenos, crunchy tempura flakes & spicy mayo.

Γαρνιτούρα: Καυτερή πιπεριά, νιφάδες τραγανής τεμπούρας & πικάντικη μαγιονέζα.

SUSHI SAMBA

18.00



Filling: Mixture of Spicy salmon & mango salsa

Γέμιση: Μείγμα πικάντικου σολομού & σάλτσα μάνγκο.

Topping: Blow torched salmon, mango salsa & Japanese mayo.

Γαρνιτούρα: Καψαλισμένος σολομός, σάλτσα μάνγκο & Ιαπωνική μαγιονέζα.

NAJILA MAKI

17.50



Prawn tempura, crab stick, unagi sauce & spicy mayo.

Γαρίδα τεμπούρα, σουρίμι κάβουρα, σάλτσα απο καπνιστό χέλι & πικάντικη μαγιονέζα

SPICY TUNA



18.00



Tuna, Japanese mayo, crunchy tempura, spring onion & chilly sauce Sriracha.

Τόνος, Ιαπωνική μαγιονέζα, τραγανή τεμπούρα, φρέσκο κρεμμύδι & σάλτσα τσίλι Σριράτσα.

DRAGON

19.00



Filling: Prawn tempura, cucumber & avocado.

Γέμιση: Γαρίδα τεμπούρα, αγγουράκι & αβοκάντο.

Topping: Avocado, spicy mayo & teriyaki sauce.

Γαρνιτούρα: Αβοκάντο, πικάντικη μαγιονέζα & σάλτσα τεριγιάκι.

VEGAN



16.00

Mix leaf salad, mango, avocado, cucumber, asparagus & baby carrot.

Ανάμεικτα φύλλα σαλάτας, μάνγκο, αβοκάντο, αγγουράκι, σπαράγγια & baby carrot

salads

GOAT CHEESE SALAD

22.00



Radicchio, arugula, cherry tomatoes, strawberries, radish, goat cheese, dried figs, pomegranate, walnuts & balsamic vinaigrette.

Ραντίτσιο, ρόκα, ντοματίνια, φράουλες, ραπανάκι, κατσικίσιο τυρί, παστά σύκα, ρόδι, καρυδόπιχα & βινεγκρέτ βαλσάμικου.

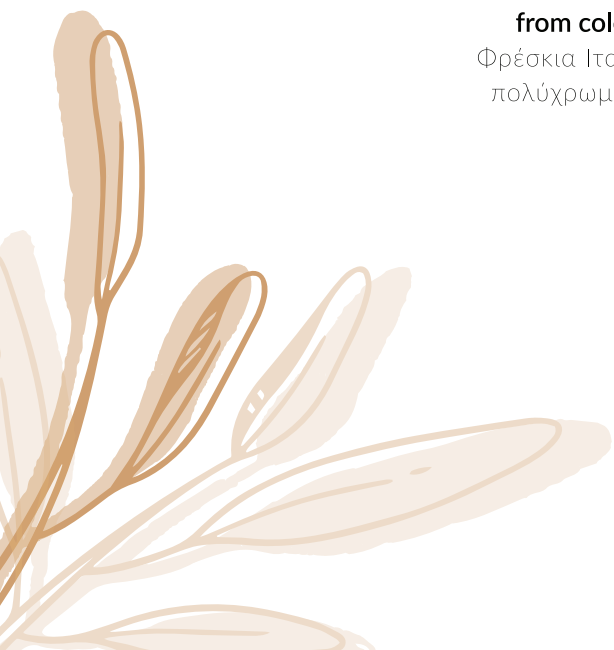
BURRATA ITALIANA

25.50



Fresh Italian burrata with basil pesto, leaves, pickles from colorful cherry tomatoes, cucumber & red onion.

Φρέσκια Ιταλική μπουράτα με πέστο βασιλικού, πίκλες από πολύχρωμα ντοματίνια, αγγουράκι και κόκκινο κρεμμύδι.



FRESH, VIBRANT, AND BURSTING WITH FLAVOR—OUR SALADS ARE NOT JUST MEALS, THEY'RE A CELEBRATION OF HEALTH! CRISP GREENS, ZESTY DRESSINGS AND A DELIGHTFUL CRUNCH AWAIT—BECAUSE EATING WELL SHOULD TASTE AMAZING!

PRAWN SALAD

21.00



Mix salad, grilled prawns, tempura prawns, avocado, Jalapeños, cherry tomatoes, cucumber & Sriracha mayonnaise

Ανάμεικτα μαρούλια, γαρίδες στην σχάρα, γαρίδες τεμπούρα, αβοκάντο, χαλαπένιος, ντοματίνια, αγγουράκι & μαγιονέζα Σριράτσα.

MEDITERRANEAN

20.00



Fresh tomatoes, cucumber, red onions, seedless black olives, green pepper, oregano, feta cheese & olive oil vinaigrette.

Φρέσκες ντομάτες, αγγουράκι, κόκκινο κρεμμύδι, μαύρες ελιές χωρίς κουκούτσι, πράσινη πιπεριά, ρήγανη, φέτα & λαδόξυδο.

CRISP ROYALE

22.50



Mix lettuce, crispy chicken inner fillets, bacon, cherry tomatoes, aromatic croutons, parmesan & Caesars dressing.

Ανάμεικτα μαρούλια, τραγανά παραφίλετα κοτόπουλου, μπέϊκον, ντοματίνια, αρωματικά κρουτόνια, παρμεζάνα & ντρέσινγκ Καίσαρα.

pasta

SEAFOOD RISOTTO

29.50



Risotto with prawns, scallops & calamari, infused with turmeric, lobster bisque & ouzo on a creamy asparagus puree.

Ριζότο με γαρίδες, χτένια & καλαμάρι, εμπλουτισμένο με κιτρινόριζα, μπίσκ αστακού & ούζο σε κρεμώδη πουρέ από σπαράγγια.

PORCINI MUSHROOM RAVIOLI

25.00



Homemade ravioli stuffed with porcini mushrooms, creamy mushroom ragout, truffle oil & parmesan flakes.

Σπιτικά ραβιόλι γεμιστά μεμανιτάρια πορτοσί, κρεμώδες ραγούμανιταριών, λάδι τρούφας & νιφάδες παρμεζάνας.

LINGUINI CARBONARA

22.00



Bacon, spring onion, garlic cream sauce & parmesan tuile.

Μπέικον, φρέσκο κρεμμυδάκι, κρεμώδες σάλτσα σκόρδου & τουίλ παρμεζάνας.

PRAWN & CALAMARI TAGLIATELLE

28.00



Pan fried prawns, calamari, spring onion, garlic, cherry tomatoes, ouzo, rich lobster bisque flavoured with paprika & star anise, parmesan flakes.

Σωτέ γαρίδες, καλαμάρι, κρεμμυδάκι, σκόρδο, ντοματίνια, ούζο, μπίσκ αστακού εμπλουτισμένο με πάπρικα & γλυκάνισο, νιφάδες παρμεζάνας.

GNOCCHI

23.50



Potato gnocchi with spinach and creamy garlic sauce, served with "Florinis peper" cream with fetta & topped with bacon dust.

Νιόκι πατάτας με σπανάκι και κρεμώδη σάλτσα σκόρδου, σερβιρισμένα με κρέμα απο πιτεριά Φλωρίνης με φέτα & σκόνη μπέικον.

golden menu

SALMON CEVICHE | 28



Fresh salmon cubes, creamy avocado ratatouille, mango & cilantro in crunchy tortilla tacos on a cream cheese base, drizzled with sweet chili dressing & a touch of 10K gold spray.

Φρέσκα κυβάκια σολομού, κρεμώδης ρατατούι αβοκάντο, μάνγκο & κόλιανδρος μέσα σε τραγανά τάκος tortίγιας με βάση από τυρί κρέμα, περιχυμένα με γλυκιά σάλτσα τσίλι & μια πινελιά χρυσού σπρέι 10K.

GOLDEN
LUXE

PORCINI MUSHROOM RISOTTO | 33



Rich blend of porcini, portobello & champignon mushrooms with creamy arborio rice, green asparagus & parmesan, finished with truffle oil & a shimmering touch of 10k gold spray.

Πλούσιο μείγμα από πορτσίνι, πορτομπέλο & λευκά μανιτάρια με κρεμώδες ριζότο αρμπόριο, πράσινα σπαράγγια & παρμεζάνα, ολοκληρωμένο με λάδι τρούφας & λαμπερή πινελιά χρυσού σπρέι 10K.

GOLDEN
ESSENCE

US COWBOY STEAK

16/100g Gold Plated or 15/100g Plain



Flame-grilled US Creekstone Prime rib on the bone, never beyond medium-well, served with Chimichurri sauce, smoked salt flakes, lemon & traditional karveli bread. Wrapped in 10k gold foils.

Ψημένη στη φλόγα Αμερικάνικη μπριζόλα με κόκκαλο cowboy, ποτέ πέρα από medium-well, σερβίρεται με Chimichurri, νιφάδες καπνιστού αλατιού, λεμόνι & παραδοσιακό ψωμί καρβέλι. Τυλιγμένη σε φύλλα χρυσού 10K.

GOLDEN
GLORY

SALMON RAVIOLI | 45



Homemade ravioli filled with smoky salmon & ricotta, served in a creamy rose sauce with fresh basil & parmesan, crowned with 10k gold foils.

Χειροποίητα ραβιόλι γεμιστά με καπνιστό σολομό & ρικότα, σερβίρονται με κρεμώδη ροζ σάλτσα, φρέσκο βασιλικό & παρμεζάνα, στολισμένα με φύλλα χρυσού 10K.

GOLDEN
INDULGENCE

GOLDEN
DREAM



TIRAMISU | 22

Velvety mascarpone cream layered with coffee-soaked savoiardi & dusting of cocoa, the perfect balance of sweetness & depth. Covered in 10k gold foil for a touch of golden bliss.

Απαλή κρέμα μασκαρπόνε στρωμένη με savoiardi βουτηγμένα σε καφέ & πασπαλισμένα με κακάο, η τέλεια ισορροπία γλυκύτητας & έντασης. Καλυμμένο με φύλλο χρυσού 10K για μια χρυσή απόλαυση.



FALAFEL SALAD

18.00



Baked falafel, mix leaf salad, cherry tomatoes, cucumber, red onion, carrot, avocado & beetroot hummus dressing
Ψητά φαλάφελ, ανάμεικτα φύλλα σαλάτας, ντοματίνια, αγγουράκι, κόκκινο κρεμμύδι, καρότο, αβοκάντο & χούμους παντζάρι ντρέσιγκ.

MARINA POKE BOWL

21.00



Fresh salmon, sourimi, mango, wakame, edamame beans, radish, cucumber, avocado, Jalapeños, sesame & calamansi dressing on top of marinated sushi rice.
Φρέσκος σολομός, σουρίμι, μάνγκο, γουακάμε, εταμάμε φασόλια, ραπανάκι, αγγουράκι, αβοκάντο, χαλαπένιος, σηςάμι & καλαμάνσι ντρέσινγκ επάνω σε μαριναρισμένο ρύζι σούσι.

VEGAN PASTA

22.00



Vegan spinach tagliatelli, with mushroom, spinach leaves & cashew nuts served with avocado mousse.
Χορτοφαγικές ταλιατέλλες από σπανάκι, με μανιτάρι, φύλλα σπανάκι & φυστίκι κάσιους, σερβιρισμένες με μούς αβοκάντο.

VEGAN MEATBALLS

19.00



Vegan meatballs, grilled vegetables, tahini, grilled tortilla, tomato & avocado dip.
Κεφτεδάκια χωρίς κρέας, λαχανικά σχάρας, ταχίνι, τортίγια στην σχάρα, ντιπ ντομάτας & αβοκάντο.

THE G-BOWL

19.50



Marinated salmon with herbs & Jalapeño peppers, avocado, mango, edamame beans & ponzu sauce on top of marinated sushi rice.
Μαριναρισμένος σολομός με βότανα & πιπεριά χαλαπένιο, αβοκάντο, μάνγκο, εταμάμε φασόλια & σως πόνζου επάνω σε μαριναρισμένο ρύζι σούσι.



MAIN DISHES

seafood

CATCH OF THE DAY

Market Price / Kg



Whole fresh fish carefully wrapped in wineleaves, baked in salt-crust, opened and served on your table with fresh lemon and citronette sauce.

Please ask your waiter for availability.

Ολόκληρο φρέσκο ψάρι, προσεκτικά τυλιγμένο σε αμπελόφυλλα, ψημένο σε κρούστα από αλάτι.

Σερβίρεται στο τραπέζι σας με φρέσκο λεμόνι και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών.

Παρακαλώ ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για διαθεσιμότητα

BLACK COD FILLET

39.50



Best choice of wild black cod from Alaska served with edamame beans, crushed baby potatoes, spring onion, sesame & miso teriyaki sauce.

Επιλεκτικής ποιότητας μαύρος μπακαλιάρος από την Αλάσκα, σερβίρεται με εταμάμε φασόλια, τσακιστές πατάτες, φρέσκο κρεμμύδι, σουσάμι & σάλτσα μίσο τεριγιάκι.

YUZU SALMON FILLET

31.00



Pan seared fresh salmon, purple and white cauliflower puree, Beluga lentils & Edamame ragout with pickled ginger, pickled cauliflower, sauté vegetables, cauliflower tempura & yuzu beurre blanc.

Σοταρισμένος φρέσκος σολομός, πουρέ από μώβ και λευκό κουνουπίδι, φακές Μπελούγκα & Εταμάμε ραγούτ με τζιντζερ τουρσί, πίκλα από κουνουπίδι λαχανικά σωτέ, κουνουπίδι τεμπούρα & σάλτσα βουτύρου με γιούζου.

EMBARK ON A CULINARY ADVENTURE WITH
OUR EXQUISITE SEAFOOD SELECTION!
TASTE THE SEA IN EVERY BITE!

GOLDEN CALAMARI

26.50



**Fried OR grilled calamari (your choice), baby potatoes,
sauté vegetables & chilli mayonaise.**

Καλαμάρι στην σχάρα Η τηγανητό (επιλογή σας), πατάτες,
λαχανικά σωτέ & τσίλι μαγιονέζα.

SEA BASS

30.00



**Grilled fresh Cyprus farmed sea bass over wild rice,
zucchini puree, grilled zucchini & egg-lemon sauce.**

Κυπριακό φρέσκο λαβράκι στη σχάρα, πάνω σε άγριο ρύζι,
πουρέ κολοκυθάκι, κολοκυθάκια σχάρας & σάλτσα αυγολέμονο.

SEAFOOD COMBINATION

36.00



**Grilled marinated tiger prawns, pan seared salmon &
grilled sea bass, sauté vegetables & creamy garlic sauce.**

Γαρίδες στη σχάρα, σολομός σωτέ, λαβράκι στην σχάρα,
λαχανικά σωτέ & κρεμώδες σάλτσα σκόρδου.

MAIN DISHES

meat

PORK BELLY (300gr)

33.00



Caramelized Cyprus farmed pork belly, green apple puree, charred leeks & commandaria sauce.

Καραμελωμένη Κυπριακή πανσέτα, πουρές πράσινου μήλου, καψαλισμένα πράσσα & σάλτσα κουμανταρίας.

BEEF TENDERLOIN (250gr)

42.00



Grilled angus beef tenderloin, celeriac puree, beetroot ragout, sauté shallots & red wine sauce.

Βοδινό φιλέτο άνγκους στη σχάρα, πουρέ σελινόριζα, ραγού παντζάρι, σωτέ εσαλότ & σάλτσα κόκκινου κρασιού.

RIB EYE STEAK (300gr)

41.00



Grilled Australian rib eye steak, baked sweet potatoes, sauté vegetables & crispy parsnip chips. Add your favorite sauce. 3.50

Rib eye Αυστραλίας στη σχάρα, γλυκοπατάτες φούρνου, λαχανικά σωτέ & τραγανό παστινάκι. Προσθέστε την αγαπημένη σας σάλτσα. 3.50

GRILLED CHICKEN (300gr)

30.00



Marinated chicken fillet with cilantro, ginger, garlic, sweet corn puree, grilled corn on the cob, cilantro mayonnaise, sauté vegetables & citrus vinaigrette.

Μαριναρισμένο στήθος κοτόπουλου με κόλιανδρο, τζίντζερ, σκόρδο, πουρέ από καλαμπόκι, καλαμπόκι στη σχάρα, μαγιονέζα κόλιανδρου, σωτέ λαχανικά & βινεγκρέτ λεμονιού.

DUCK BREAST FILLET

35.00



Sous-vide duck breast, carrot puree, sauté vegetables, aromatic potato croquette & maple syrup sauce.

Στήθος πάπιας ψημένο σε κενό αέρος, πουρέ καρότο, λαχανικά σωτέ, αρωματική κροκέτα πατάτας & σάλτσα από σφένδαμο.

STONE COOKED USDA (400gr)

65.00



USDA rib-eye stone cooked at your table with your cooking preference. Served with village bread “karveli”, pepper sauce, aromatic butter & salt flakes.

Εξαιρετικής ποιότητας USDA rib eye στέϊκ, ψήνεται σε πέτρα στο τραπέζι σας όπως εσείς επιθυμείτε. Σερβίρετε με χωριάτικο ψωμί “καρβέλι”, σάλτσα πιπεριού, αρωματικό βούτυρο & νιφάδες αλατιού.

side dishes

- 4.00 **Grilled vegetables** - Λαχανικά σχάρας (100gr)
- 4.00 **Steamed vegetables** - Λαχανικά ατμού (150gr)
- 4.00 **Baby potatoes** (100gr)
- 5.00 **Sweet potatoes** - Γλυκοπατάτες φούρνου (100gr)
- 4.00 **Wild rice** - Άγριο ρύζι (100gr)
- 6.00 **Twister potatoes** (200gr)
- 5.00 **French fries** - Τηγανητές πατάτες (200gr)
- 7.00 **Whole edamame beans** - Ολόκληρα Φασόλια (100gr)
- 4.00 **Side salad** - Μικρή σαλάτα (200gr)
- 7.00 **Grilled asparagus** - Σπαράγγια στην σχάρα. (50gr)
- 2.50 **Grilled Halloumi** - Χαλούμι στην σχάρα (per piece)

EXTRA SAUCES

3.50

Pepper sauce - Σάλτσα πιπεριού, **Red wine sauce** - Σάλτσα κόκκινου κρασιού, **Commandaria sauce** - Σάλτσα κουμανταρίας, **Truffle sauce** - Σάλτσα τρούφας, **Citrus Vinaigrette** - Βινεγκρέτ λεμονιού, **Chimichurri** - Τσιμιτσούρι

desserts

CHOCOLATE TEMPTATION

14.00



Homemade molten bitter chocolate cake, with icing sugar & vanilla Madagascar ice cream.

Σπιτικό Κέικ λιωμένης σοκολάτας, με ζάχαρη άχνη & παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης.

TROPICAL KIWI FUSION

15.00



Homemade eclair, filled with pistachio patisserie, passion, mango and kiwi koulis, kiwi whipped cream, pistachio twill, kiwi foam & mango passion ice cream.

Χειροποίητα εκλαίρ, γεμιστά με πατισερί απο φυστίκι Αιγίνης, κουλί απο μάνγκο, ακτινίδιο και φρούτα του πάθους, σαντιγί απο ακτινίδιο, τουίλ φυστίκι Αιγίνης, αφρός ακτινίδιο & παγωτό μάνγκο και φρούτα του πάθους.

ORANGE CRÈME BRÛLÉE

13.50



Homemade orange flavored crème brûlée & kaimaki ice cream.

Σπιτική κρέμ μπρουλέ αρωματισμένη με πορτοκάλι & παγωτό καϊμάκι.

DECONSTRUCTED CHEESE CAKE

15.00



Cream cheese infused with lemon and lime, homemade strawberry marmalade, buttered biscuit crumbs, fresh strawberries & berries, tuile & lemon sorbet.

Κρέμα τυριού αρωματισμένη με λεμόνι και μοσχολέμονο, σπιτική μαρμελάδα φράουλας, χύμα μπισκότου, φρέσκες φράουλες & μούρα, τουίλ & σορμπέ λεμονιού.

SUSHI DELIGHT

14.00



Pancakes infused with chocolate, rolled up with fresh strawberries & biscuit, topped with white and brown praline, cream cheese & strawberries.

Πανκέϊκ εμπλουτισμένα με σοκολάτα, ρολαρισμένα με φρέσκες φράουλες & μπισκότο, επικαλυμένα με λευκή και μαύρη πραλίνα, κρέμα τυριού & φράουλες.

BAKED ALASKA (serves 2)

23.00



Ice-cream trilogy of vanilla, chocolate and forest fruit, covered with torched italian meringue, on a bed of fluffy chocolate sponge cake.

Τριλογία παγωτού με βανίλια, σοκολάτα και φρούτα του δάσους, καλυμμένο με καψαλισμένη Ιταλική μαρέγγα, πάνω σε αφράτο κέικ σοκολάτας.

MELTING CHOCOLATE SPHERE (serves 2)

24.00



Homemade halvas ice cream on a bed of fluffy chocolate brownie with walnuts, strawberries, covered with a chocolate sphere & served with hot chocolate sauce.

Χειροποίητο παγωτό "Χαλβά" σε αφράτο μπράουνι σοκολάτας με καρύδια, φράουλες, καλυμμένο με σοκολατένια σφαίρα & σερβίρεται με σάλτσα ζεστής σοκολάτας.

LOTUS BISCOFF DREAM

14.00



Pancakes infused with chocolate & lotus praline, rolled with cinnamon flavored Chantilly, crumbled lotus biscuit, garnished with caramelized almonds.

Πανκέϊκ εμπλουτισμένα με πραλίνα σοκολάτας & "Lotus", ρολαρισμένα με αρωματική σαντιγί με κανέλα, θρυμματισμένα μπισκότα "Lotus", γαρνιρισμένο με καραμελωμένα αμύγδαλα

"DUBAI CHOCOLATE" SUSHI

16.00



Pancakes infused with chocolate praline, filled with pistachio praline and "kataifi" pastry, topped with pistachio praline, roasted and caramelized pistachio nuts and homemade pistachio Chantilly.

Πανκέϊκ εμπλουτισμένα με πραλίνα σοκολάτας, γεμιστά με πραλίνα απο φιστίκι Αιγίνης & κανταΐφι, επικαλυμένα με πραλίνα φιστικιού, καραμελωμένα φιστίκια Αιγίνης και σπιτική σαντιγί φιστικιού Αιγίνης.

ALLERGENS | ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

Please note that most of our dishes contain ingredients which may cause allergies. Our staff is at your disposal should you require any clarification as to the products used for the preparation of our menu.

Παρακαλώ σημειώστε ότι τα περισσότερα από τα πιάτα μας περιέχουν συστατικά που μπορεί να προκαλέσουν αλλεργίες. Το προσωπικό μας είναι διαθέσιμο για εσάς να ζητήσετε οποιαδήποτε διευκρίνιση ως προς τα προϊόντα που χρησιμοποιούνται για την προετοιμασία του μενού μας.



Crustacean / Οστρακοειδή



Gluten / Γλουτένη



Nuts / Ξηροί Καρποί



Mollusc / Μαλάκια



Peanuts / Φυστίκια



Lactose / Λακτόζη



Sesame / Σουσάμι



Soya / Σόγια



Lupin / Λούπινο



Egg / Αυγό



Sulphur Dioxide / Διοξείδιο του θείου



Mustard / Μουστάρδα



Cellery / Σέλινο



Fish / Ψάρι



Suitable for vegetarians
Κατάλληλο για χορτοφάγους



Suitable for vegans
Κατάλληλο για vegans