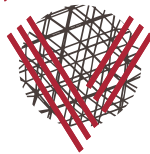


THE STARS ARE OUT TONIGHT



THE VIEW

◆ ROOF GARDEN ◆

dinner



Dinner

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Ελληνική Σαλάτα με ντομάτα, κριθάροκοκύθουρο & φέτα
Greek salad with tomato corn barley & feta cheese 8.0€

Σαλάτα Caesar's με iceberg, ντρέσινγκ αντζούγιας, λιαστής τομάτας, Bacon & κοτόπουλο
Caesar's salad with iceberg, anchovy tomato dressing, sliced Bacon & chicken 8.5€

Ανάμεικτη σαλάτα με φουρνιστή ντομάτα, καβουρδισμένα φουντούκια & ταλιαγάκι
Mixed salad with baked tomato, roasted hazelnuts & "Talagani" cheese 9.5€

Σαλάτα με πράσινα φύλλα & φρούτα
Salad with green leaves & fruits 9.0€

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | STARTERS

Προσούτο Μοτσαρέλα, σπανάκι & ντομάτα
Prosciutto Mozzarella with spinach & tomato 9.0€

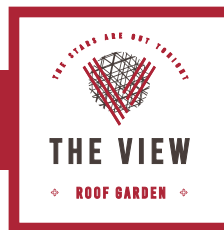
Carpaccio χταπόδι με σάλτσα τόνου & φρέσκα μυρωδικά
Octopus carpaccio with tuna sauce & fresh herbs 11.0€

Carpaccio μοσχάρι με ρόκα & μανιτάρια μαριναρμένο σε λάδι τρούφας
Beef Carpaccio, with rocket salad & mushroom marinated in truffle oil 12.0€

ΠΑΣΤΑ & ΡΙΖΟΤΟ | PASTA & RISOTTO

Ριζότο με μανιτάρια Πορτσίνι & λάδι λευκής τρούφας | φρέσκα τρούφα
Risotto with Portcini mushrooms & white truffle oil | with fresh truffle 11.5€ | 16.0€

Ραβιόλι χειροποίητο γεμιστό με κατσικίσιο τυρί & σάλτσα τομάτας | φρέσκα τρούφα
Handmade ravioli stuffed with goat cheese & tomato sauce | with fresh truffle 12.0€ | 17.0€



Dinner

Γιουβέτσι με καραβίδες, ούζο, φέτα & φρέσκα τομάτα
Traditional barley pasta with crayfish, ouzo, feta cheese & fresh tomato 14.0€

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ | CHICKEN

Στήθος κοτόπουλο, κουσκούς παντζάρι & κρέμα μανούρι
Chickenbreast, kous kous beetroot & monouri cream cheese 11.5€

ΨΑΡΙΑ | FISH

Φιλέτο λαυράκι σε κρούστα αμυγδαλίου με καπονάτα, φινόκιο & σάλτσα σαφράν
Sea bass filet in almond crust with "kaponata", fennel & saffron sauce 14.0€

ΦΙΛΕΤΑ | STEAK

Ψαρονέφρι με πουρέ πατάτας, άχυρο πράσου & σάλτσα κόκκινου κρασιού
Tenderloin steak with potato pure, leek straw & red wine sauce 12.5€

Ταλιάτα μοσχαρίσια με μανιτάρια, προσούτο, κουκουνάρι & Jus μόσχου
Beef tagliatta with mushrooms, prosciutto & beef juice 17.0€

Σιτεμένο Rib-eye μόσχου 45 ημερών με αρωματικό βούτυρο | φρέσκα τρούφα
Dry aged beef Rib – eye 45 days with aromatic butter | with fresh truffle 20.0€ | 25.0€

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

Μαρέγκα με βατόμουρο & δυόσμο
Meringue with raspberry & spearmint 6.5€

Σούπα φρέσκιας φράουλας με παγωτό βανίλιας
Fresh strawberry soup with vanilla ice cream 6.0€

Γαλακτομπούρεκο με παγωτό παρφέ
Galaktoboureko" with ice cream 5.0€

Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό βανίλια
Chocolate soufflé with vanilla ice cream 5.5€



Για τις παρασκευές των εδεσμάτων χρησιμοποιούμε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΥΠΟΧΡΕΟΥΤΑΙ ΝΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΑ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΗΚΗ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΤΥΠΩΣΗ ΟΠΟΙΑΣΔΗΠΟΤΕ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ | THE ESTABLISHMENT MUST BE EQUIPPED WITH PRINTED FORMS PLACED IN A SPECIAL LOCATION FOR THE REPORT OF ANY COMPLAINTS

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ/ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ) | CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT/INVOICE)

**Σε όλες τις τιμές του καταλόγου συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α 24% & Δημοτικός Φόρος 0,5%
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Μόσιαλος Γεώργιος**