

**Σούπα** ημέρας 7

### **Σαλάτες**

Γλυστιρίδα, ντοματίνια, αγγούρι, φαινόκιο, caper berries, croutons, sherry vinaigrette (v)(v/o)(g/f) 9

Ρόκα, κινόα, αποξηραμένα κεράσια, σέλινο, χαλεπιανά, παρμεζάνα, lemon-lime vinaigrette (v)(v/o)(g/f) 9

Kale, ρόδι, gorgonzola, καραμελωμένα καρύδια, basil vinaigrette (v)(v/o)(g/f) 9

### **Ορεκτικά**

Provolone τηγανιτό, φρέσκα βότανα, μαρμελάδα ντομάτας (v) 11

Dumplings με πάπια, ginger, lemongrass, σάλτσα hoisin 12

Ceviche λαυράκι, ραπανάκια, σταφύλι, chili, καλαμπόκι, φρέσκος κόλιανδρος, σάλτσα κόκκινης πιπεριάς (g/f) 14

Οχταπόδι στον φούρνο με ροζ πιπέρια, σαλάτα relish, λάδι από βότανα (g/f) 13

Caraccio Black Angus, mousse παρμεζάνας, φρέσκια ρόκα, λάδι λευκής τρούφας (g/f) 13

Σολομός tartar, αβοκάντο, μαντζουράνα, ξύσμα λεμονιού, σάλτσα κίτρινης πιπεριάς (g/f) 13

### **Κυρίως πιάτα**

Fusilli, μπρόκολο, ντοματίνια, φρέσκο βασιλικό, πινόλια (v) 16

Linguine, Bottarga, ξύσμα λεμόνι, φρέσκα βότανα (v) 17

Ριζότο, καβούρι, χυμό lime, πράσινο μήλο, τραγανά πράσα, παρμεζάνα (v/o)(g/f) 17

Σολομός φιλέτο, σχάρας, καρύδα, chutney μάνγκο, πατατούλες βραστές, σπαράγγια (g/f) 21

Λαυράκι στο φούρνο, julienne λαχανικά, ελαφριά σάλτσα λεμονιού, θυμάρι (g/f) 24

Ψάρι Φιλέτο ημέρας (g/f) –

Κοτόπουλο φιλέτο roulade, σπανάκι, sauté λαχανικά, σάλτσα από soy sesame 17

Λαιμός μαύρου χοιρινού στη σχάρα, mushy μπιζέλια, δυόσμος (g/f) 23

Steak, Black Angus Rib Eye, τηγανιτές πατάτες (g/f) 28

Burger Black Angus πάνω σε brioche, scamosa, τραγανά κρεμμύδια, τουρσί, καλύτερη σάλτσα μαγιονέζας, τηγανιτές πατάτες 19

### **Συνοδευτικά:**

Sauté λαχανικά, mushy μπιζέλι, τηγανιτές πατάτες, βραστές πατατούλες, χόρτα βραστά 5

(v) χορτοφαγικό (g/f) χωρίς γλουτένη (v/o) vegan επιλογή

Chef: Χαράλαμπος Κωνσταντίνου

**€1 από το λογαριασμό σας προσφέρεται στο Φιλανθρωπικό Σωματείο “Αλκυονίδες”**

Στην κουζίνα μας χρησιμοποιούμε φρέσκα κρέατα, θαλασσινά και ντόπια υλικά και εποχιακά

Εάν είστε αλλεργικοί σε οτιδήποτε, παρακαλώ να μας ενημερώσετε

<b>Soup</b> of the day	7
<b>Salads</b>	
Summer salad with marble crest, cherry tomatoes, cucumber, fennel, caper berries, croutons, sherry vinaigrette (v)(v/o)(g/f)	9
Arugula, quinoa, dried cherries, celery, pistachios, parmesan, lemon-lime vinaigrette (v)(v/o)(g/f)	9
Kale, pomegranate, gorgonzola, caramelized walnuts, basil vinaigrette (v) (v/o) (g/f)	9
<b>Starters</b>	
Provolone fried, fresh herbs, tomato marmalade (v)	11
Dumplings with duck, ginger, lemongrass, hoisin sauce	12
Ceviche Sea Bass, radishes, grapes, chili, corn, fresh coriander, red bell pepper sauce (g/f)	14
Octopus baked in oven with pink pepper, relish salad, herb oil (g/f)	13
Carpaccio Black Angus, parmesan mousse, fresh arugula, white truffle oil (g/f)	13
Salmon tartar, avocado, marjoram, lemon zest, yellow bell pepper sauce (g/f)	13
<b>Main Dishes</b>	
Fusilli, broccoli, cherry tomatoes, fresh basil, pine nuts (v)	16
Linguine, Bottarga, lemon zest, fresh herbs (v)	17
Risotto, crab, lime juice, green apple, crispy leeks, parmesan (v/o)(g/f)	17
Salmon fillet, grilled, coconut, chutney mango, baby potatoes, asparagus (g/f)	21
Sea Bass baked in oven, julienne vegetables, lemon thyme sauce (g/f)	24
Fish fillet of the day (g/f)	–
Chicken fillet roulade, spinach, sauté vegetables, soy sesame sauce	17
Black pork neck grilled, mushy peas, mint (g/f)	23
Steak, Black Angus Rib Eye, fries (g/f)	28
Burger Black Angus on brioche, scamosa, gherkins, crispy onions, spicy mayo sauce, fries	19
<b>Side Dishes:</b>	
Sauté vegetables, mushy peas, fried potatoes, boiled baby potatoes, steamed vegetables	5

(v) vegetarian (g/f) gluten free (v/o) vegan option

Chef: Charalambos Constantinou | Artist "a la carte": Kyriaki Shiopacha

**€1 from your bill will be donated to Alkionides Charity** | We use fresh meat, fish and local ingredients

Please let us know if you have any allergies