

SALADS

AS MAIN

Spinach and Feta Cheese Salad

€10.00

€14.00

Cooked spinach leaves with crumbled feta cheese, pine kernels and sultanas

Ψημένο σπανάκι, φέτα, κουκουνάρι και σταφίδες

Halloumi Cheese Salad

€12.00

€16.00

Salad with roasted halloumi cheese, cherry tomatoes and black olives served with a balsamic vinegar dressing

Σαλάτα με ψητό χαλούμι, ντοματίνια, μαύρες ελιές, σερβιρισμένη με dressing από βαλσάμικο

Artichoke, Asparagus and Green Bean Salad

€10.00

€14.00

Green mixed leaves served with marinated baby artichokes, asparagus and green beans, dressed with a herb vinaigrette

Ανάμικτη πράσινη σαλάτα σερβιρισμένη με μαριναρισμένες αγκινάρες, σπαράγγια και φασολάκι με vinaigrette από ελαιόλαδο και αρωματικά

Greek Salad

€11.50

€14.50

Tomato, cucumber, onion, green peppers, radishes and caper leaves served with wheat rusk

Ελληνική σαλάτα: ντομάτες, αγγουράκι, κρεμμύδι, πιπεριά, κάππαρη, ελιές και ραπανάκια σερβιρισμένη με κριθαρένιο παξιμάδι

Avocado and King Crab Salad

€16.00

€19.00

Avocado, king crab and red grapefruit served with mixed greens and a light herb vinaigrette

Αβοκάντο, καβουρόψυχα και κόκκινο γκρέιπφρουτ σερβιρισμένα με ανάμικτα μαρούλια και ελαφρύ αρωματικό vinaigrette

Gorgonzola Salad

€11.00

€15.00

Gorgonzola cheese and cos lettuce salad served with a honey and mustard dressing, pear slices and caramelised walnuts

Τυρί Gorgonzola και μαρούλι σερβιρισμένα με dressing μoustάρδας και μέλι, φέτες αχλαδιού και καραμελωμένα καρύδια

Some dishes may contain nuts or nut oil, ensure to inform your waiter of any allergies
Ορισμένα πιάτα πιθανόν να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή σπορέλαιο, παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο σας για οποιοσδήποτε αλλεργίες

Prices include service charge and V.A.T / Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και Φ.Π.Α.

APPETIZERS

AS MAIN

Potato Wrapped Prawns

€14.00

Prawns wrapped in potato set on a mango and avocado salsa

Γαρίδες τυλιγμένες σε πατάτα σερβιρισμένες σε salsa μάνγκο και αβοκάντο

Smoked Salmon

€12.00

Scottish smoked salmon served with sauce gribiche and whole-wheat toasted bread

Σκοτσέζικος καπνιστός σολομός σερβιρισμένος με sauce gribiche και φρυγανιές από μαύρο ψωμί

Carpaccios

€12.00

Beef carpaccio marinated with olive oil, garlic and herbs, served with rocket and pecorino shavings

Or

Octopus carpaccio served with rocket, marinated cherry tomatoes, capers and celery

Λεπτές φέτες μοσχαρίσιου φιλέτου μαριναρισμένες σε ελαιόλαδο και αρωματικά, σερβιρισμένο με ρόκα και νιφάδες τυριού pecorino

Ή

Χταπόδι σερβιρισμένο με ρόκα, μαριναρισμένα ντοματίνια, κάπαρη και σέλινο

Foie Gras

€16.00

Foie Gras terrine served with olive marmalade and toasted brioche

Τερρίνα Foie Gras (συκώτι χήνας) σερβιρισμένη με μαρμελάδα ελιάς και φρυγανιές brioche

Fresh Oysters

€9.00

Fresh "Fin de Claire" oysters No 2 (3 pieces) with lemon wedges and shallots in raspberry vinegar

Τρία φρέσκα "Fin de Claire" στρείδια No 2 σερβιρισμένα με φέτες λεμονιού και κρεμμυδάκια σε ξύδι από βατόμουρα

Lobster Ravioli

€12.00

€18.00

Lobster ravioli served in a creamy shellfish sauce

Ραβιόλια με ψίχα αστακού σε κρεμώδη σάλτσα οστρακοειδών

Sailor's Rest Fritto Misto

€12.00

Deep fried calamari, prawns and smelt, served with herb aioli and lemon wedges

Τηγανιτό καλαμάρι, γαρίδες και αθερίνα, σερβιρισμένα με μαγιονέζα με αρωματικά και σκόρδο

Some dishes may contain nuts or nut oil, ensure to inform your waiter of any allergies
Ορισμένα πιάτα πιθανόν να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή σπορέλαιο, παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο σας για οποιοσδήποτε αλλεργίες

Prices include service charge and V.A.T / Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και Φ.Π.Α.

SOUPS

Leek and Potato Soup €6.50

Leek and potato soup cappuccino with roasted pumpkin seed oil

Σούπα από πράσο και πατάτα με λάδι κολοκυθόσπορου

Soup of the Day €6.50

Inspired by the season

Εμπνευσμένη από την εποχή

MAIN COURSES

MEAT

Irish Rib Eye Steak (300gr) €24.00

Grilled Irish rib eye steak served with potato wedges and grainy mustard mayonnaise

Σπαλομπριζόλα ψημένη στη σχάρα σερβιρισμένη με φρέσκιες τηγανιτές πατάτες και sauce μαγιονέζα με μουστάρδα

Chicken Paillard €18.00

Grilled chicken breast served with sun-dried tomato pesto, green salad and new potatoes

Στήθος κοτόπουλου στη σχάρα σερβιρισμένο με πέστο λιαστής ντομάτας ανάμικτη πράσινη σαλάτα και φρέσκιες πατάτες

Fresh Black Angus Beef Fillet (250gr) €29.00

Φρέσκο Μοσχαρίσιο Black Angus φιλέτο (250gr)

• Served with foie gras and homemade onion marmalade €35.00
Σερβιρισμένο με foie gras και μαρμελάδα κρεμμυδιού

• Or with a wild mushroom sauce €30.00
Ή με σάλτσα άγριων μανιταριών

• Or grilled served with sauce béarnaise €30.00
Ή στη σχάρα σερβιρισμένο με σάλτσα béarnaise

Some dishes may contain nuts or nut oil, ensure to inform your waiter of any allergies
Ορισμένα πιάτα πιθανόν να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή σπορέλαιο, παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο σας για οποιοσδήποτε αλλεργίες

Prices include service charge and V.A.T / Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και Φ.Π.Α.

<p>Lamb Rack</p> <p>Oven baked lamb rack with mountain herbs served with potato ravioli, roasted garlic and vegetables glazed with lavender scented honey</p> <p><i>Αρνίσιο καρέ με βουνίσια αρωματικά σερβιρισμένο με ραβιόλια πατάτας, ψητό σκόρδο και λαχανικά γλασαρισμένο με μέλι λεβάντας</i></p>	<p>€24.00</p>
<p>Pork Fillet Tournedos</p> <p>Seared pork fillet tournedos stuffed with halloumi cheese served with a dried apricot and Commandaria wine sauce</p> <p><i>Χοιρινό φιλετάκι γεμιστό με χαλούμι σερβιρισμένο με σάλτσα από αποξηραμένα βερίκοκα και Κουμανδαρία</i></p>	<p>€18.00</p>
<p>Veal Chop</p> <p><i>Tender veal chop served with roasted vegetables, fresh potato wedges and sauce béarnaise</i></p> <p><i>Τρυφερή μπριζόλα από μοσχαράκι γάλακτος σερβιρισμένη με ψητά λαχανικά, φρέσκιες τηγανιτές πατάτες και σάλτσα béarnaise</i></p>	<p>€29.00</p>
<p>Baby Chicken</p> <p>Free range baby chicken marinated in olive oil and fresh marjoram, cooked on the grill served with green salad, sautéed potatoes and sprinkled with salsa Verde</p> <p><i>Κοτοπουλάκι ελευθέρως βοσκής, μαριναρισμένο σε ελαιόλαδο και μαντζουράνα ψημένο στη σχάρα, σερβιρισμένο με πράσινη σαλάτα, πατάτες sautéed και salsa Verde</i></p>	<p>€20.00</p>
<p>Baby Pork Chops</p> <p>Grilled baby pork chops accompanied with mashed potatoes laced with dried fruit and carob syrup glaze</p> <p><i>Τρυφερά χοιρινά μπριζολάκια σερβιρισμένα με πατάτες πουρέ με αποξηραμένα φρούτα και γλάσο από χαρουπόμελο</i></p>	<p>€29.00</p>

Some dishes may contain nuts or nut oil, ensure to inform your waiter of any allergies
 Ορισμένα πιάτα πιθανόν να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή σπορέλαιο, παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο σας για οποιοσδήποτε αλλεργίες

Prices include service charge and V.A.T / Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και Φ.Π.Α.

SEA FOOD

Salmon Java Pepper

€22.00

Grilled fresh salmon cutlet dusted with Javanese long grain pepper served with wild rice with fresh coriander and mango salsa

Φρέσκος σολομός μαριναρισμένος με πράσινο πιπέρι λάβας σεβριρισμένος με άγριο ρύζι αρωματισμένο με κολιάνδρο και mango salsa

Tiger Prawns

€28.00

Tiger prawns cooked with Thai curry and coconut milk set on wild rice

Γαρίδες Tiger ψημένες με Ταϊλανδέζικο κάρυ και γάλα ινδικής καρύδας σεβριρισμένες με άγριο ρύζι

Sea Bass

€28.00

Seared Sea bass fillet set on sautéed potatoes served with spaghetti of vegetables and chorizo sausage.

Φιλέτο λαβράκι πάνω σε sautéed πατάτες σεβριρισμένο με μαριναρισμένα λαχανικά και Ισπανικό λουκάνικο

Lobster

€75.00

Whole lobster steamed or grilled (700gr) served with shellfish sauce, steamed potatoes and vegetables (upon availability)

Αστακός (700gr) στον ατμό ή στην σχάρα σεβριρισμένος με πατάτες και λαχανικά ατμού (όταν υπάρχει)

Fruit de Mer Platter for two

€95.00

Fresh lobster, rock oysters, tiger prawns, a large portion of calamari rings and crab claws, served with aioli, green salad and potato wedges

Φρέσκος αστακός, στρείδια, γαρίδες, καλαμάρι και καβουροδαγκάνες σεβριρισμένα με σάλτσα μαγιονέζας με σκόρδο και πατάτες

Tuna Steak

€28.00

Tuna steak cooked with fennel crust, new potatoes, olives and sundried tomatoes and sauce vierge

Φρέσκος τόνος με κρούστα από φενοκίοσπορο, φρέσκιες πατάτες, ελιές και λιαστές ντομάτες και σάλτσα vierge

Lobster Tagliatelle

€39.00

Half lobster tail and prawns cooked in a light aromatic tomato sauce enriched with white wine and spring onions served with black and white tagliatelle

Αστακοουρά και γαρίδες σε ελαφριά σάλτσα ντομάτας αρωματισμένη με λευκό κρασί και φρέσκο κρεμμυδάκι, σεβριρισμένα με λευκά και μαύρα tagliatelle

Some dishes may contain nuts or nut oil, ensure to inform your waiter of any allergies

Ορισμένα πιάτα πιθανόν να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή σπορέλαιο, παρακαλώ ενημερώστε τον σεβριτόρο σας για οποιοσδήποτε αλλεργίες

Prices include service charge and V.A.T / Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και Φ.Π.Α.

DESSERTS

Crème Brûlée €6.00
Mini Crème brûlée served with pistachio ice cream and macaroon
Μίνι Crème brûlée σερβιρισμένη με παγωτό φιστική Αιγίνης και macaroon

Baked Cheese Cake €6.00
Baked cheese cake set on a dacquoise biscuit crumble topped with wild cherries
Κέικ με τυρί και άγρια κεράσια

Velvet Caramel €6.00
Velvet caramel mousse with crunchy biscuit
Βελούδινο μους καραμέλας με γέμιση τραγανών μπισκότων

Strawberries Charlotte €6.00
Fresh strawberries mixed in a vanilla scented cream set on pistachio biscuit
Φρέσκιες φράουλες σερβιρισμένες με κρέμα βανίλιας πάνω σε μπισκότο με φιστίκι Αιγίνης

Hazelnut Praline Cake €6.50
Hazelnut cream set on flourless biscuit with a creamy heart scented with Baileys
Κρέμα σοκολάτας και φουντουκιού πάνω σε μπισκότο κακάο με κρεμώδη καρδιά και Baileys

Chocolate Soufflé €9.00
Valhrona dark chocolate soufflé with hazelnuts and vanilla ice cream (please allow 15 minutes to be prepared)
Σουφλέ μαύρης σοκολάτας Valhrona ψημένο στο φούρνο με φουντούκια σερβιρισμένο με παγωτό βανίλιας (επιτρέψτε 15 λεπτά για να ετοιμαστεί)

Fresh Fruit Salad €6.00
Fruit salad with Grand Marnier
Φρουτοσαλάτα με Grand Marnier

Selection of Gelatos
Vanilla, Mango, Rose Scented with Mastic, Chocolate, Strawberry Sorbet, Lemon, Green Apple, Dolce Latte, Ferrero Rocher, After Eight, Pistachio, Yoghurt Βανίλια, Μάνγκο, Τριαντάφυλλο με Μαστίχα, Σοκολάτα, Σορπέ Φράουλας, Λεμόνι, Πράσινο Μήλο, Τόλτσιε Λάττε, Φερρέρο Ροσιέρ, Αφτερ Εητ, Φιστίκι Αιγίνης, Γιαούρτι

2 scoops of your choice €3.50
2 μπαλίτσες της επιλογής σας

Additional scoop €2.00
Επιπρόσθετη μπαλίτσα

Some dishes may contain nuts or nut oil, ensure to inform your waiter of any allergies
Ορισμένα πιάτα πιθανόν να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή σπορέλαιο, παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο σας για οποιοσδήποτε αλλεργίες

Prices include service charge and V.A.T / Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και Φ.Π.Α.

SUMMER SPECIALS

AS MAIN

Organic Spinach Ricotta

€9.00

€15.00

Organic spinach ricotta ravioli served with tomato sauce made with organic tomatoes

Ραβιόλια σπανακιού φτιαγμένα από βιολογικά προϊόντα σεβριρισμένα με σάλτσα από βιολογικές ντομάτες

Seared Scallops

€15.00

€25.00

Seared scallops served with squid ink risotto and leaks

Ψητά χτένια σεβριρισμένα με ριζότο με μελάνι σουπιάς

Tsar Nicolaj plate

€25.00

€35.00

Balic Tsar Nicolaj smoked salmon, Balic salmon caviar on blinis, toasted whole-wheat bread and baby leaves salad

Balic Tsar Nicolaj καπνιστός σολομός, Balic χαβιάρι σολομού πάνω σε blinis, σεβριρισμένα με φρυγανιές ολικής αλέσεως και σαλάτα ανάμεικτων μαρουλιών

Dover Sole

€49.00

Pan fried Dover sole (500-600 gr) served with vegetables, new potatoes and herb vinaigrette

Dover sole (500-600gr) σεβριρισμένο με λαχανικά, φρέσκιες πατάτες και αρωματικό vinaigrette

Catch of the Day

Market price

Ψάρι της ημέρας

Τιμή αγοράς

Seared Black Cod

€32.00

Seared black cod served with stir fried vegetables, rice noodles and coriander salad

Μαύρος μπακαλιάρος με τηγανιτά λαχανικά, noodles ρυζιού και σαλάτα κολιάνδρου

Mallard Duck Breast

€22.00

Seared mallard duck breast set on honey and ginger scented pumpkin puree and red cabbage marinated in balsamic vinegar

Ψητό στήθος πάπιας mallard σεβριρισμένο με πουρέ κολοκύθας, αρωματισμένο με μέλι και πιπερόριζα και κόκκινο λάχανο μαριναρισμένο σε βαλσάμικο

DESSERTS

Walnut Chocolate Tart

€6.50

Walnut chocolate tart served with vanilla ice cream

Τάρτα καρυδιού με σοκολάτα σεβριρισμένη με παγωτό βανίλιας

Galaktompurekko

€6.50

Milk and semolina cream pudding wrapped in fillo pastry served with baby walnut in syrup and rose mastic ice cream

Γαλακτομπούρεκο σεβριρισμένο με γλυκό καρυδάκι και παγωτό τριαντάφυλλο με μαστίχα

Some dishes may contain nuts or nut oil, ensure to inform your waiter of any allergies
Ορισμένα πιάτα πιθανόν να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή σπορέλαιο, παρακαλώ ενημερώστε τον σεβριτόρο σας για οποιοσδήποτε αλλεργίες

Prices include service charge and V.A.T / Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και Φ.Π.Α.