



# ΟΔΗΓΟΣ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ ALLERGENS MAP

1.	Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη Cereals containing gluten
2.	Οστρακοειδή Crustaceans
3.	Αυγά Eggs
4.	Ψάρια Fish
5.	Αραχίδες (αράπικα φιστίκια) Peanuts
6.	Σόγια Soybeans
7.	Γάλα (λακτόζη) Milk (lactose)
8.	Καρποί με κέλυφος (αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, καρύδια κάσιους, καρύδια πεκάν, καρύδια Βραζιλίας, φιστίκια, καρύδια μακαντάμια ή καρύδια Κουίνσλαντ) Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, brazil nuts, peanuts, macadamia nuts or Queensland nuts)
9.	Σέλινο Celery
10.	Μουστάρδα (σινάπι) Mustard
11.	Σπόροι σποαμιού Sesame Seeds
12.	Sulphur dioxide and sulphites (>10mg/kg) Το διοξείδιο του θείου και οι θειώδεις ενώσεις
13.	Λούπινο Lupin
14.	Μαλάκια Molluscs

## ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Quinoa [V]	1, 6, 11
Quinoa with Prawns	1, 2, 6, 11
Quinoa with Salmon	1, 4, 6, 11
Green	7
Green with Chicken	7
Green with Tuna	4, 7
Tofu [V]	6, 12
Burrata	7
Chicken	1, 6, 8, 11, 14
Duck	1, 6, 8, 11

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETISERS

Halloumi Bites	1, 7
Sea Bass Carpaccio	1, 4, 6, 11, 12
Sea Bream Ceviche	4, 9, 11
Beef Carpaccio	3, 7, 12
Beef Tartare	10, 12

## TACOS

Vegan Felicity [V]	1
Crunchy Shrimp	1, 2, 11
Pulled Duck	1, 6, 11

## ΑΣΙΑΤΙΚΑ / ASIAN -κρύα πιάτα- / - cold dishes -

Goma Wakame Salad [V]	1, 6, 11
Sea Bream Tiradito	1, 4, 6, 10
Tuna Tataki	1, 4, 6
Salmon Tataki	1, 4, 6, 10, 11

## SUSHI

Vegan Roll [V]	1, 6, 10
Spicy Tuna Roll	1, 3, 4, 6, 10, 11
Salmon Dragon Roll	1, 3, 4, 6, 10, 11
Salmon Truffle Roll	1, 3, 4, 6, 10
Shrimp Tempura Roll	1, 2, 3, 4, 6, 10, 12
Soft Shell Crab Roll	1, 2, 3, 4, 6, 10
Scallop roll	1, 2, 3, 6, 10, 11
King Crab Crispy Nigiri	1, 2, 3, 6

## ΑΣΙΑΤΙΚΑ / ASIAN -ζεστά πιάτα- / - hot dishes -

Noodles [V]	1, 4, 6, 14
Sweet Chili Calamari	1, 14
Scallop Kantaifi	1, 2, 3, 4, 6, 10
King Crab Kantaifi	1, 2, 3, 4, 6, 10
Soft Shell Crab	1, 2, 6
Soft Shell Crab Noodles	1, 2, 6, 14
Black Cod	1, 4, 11

## ZYMAPIKA & PIZOTO / PASTA & RISOTTO

Vegan Tagliatelle [V]	1, 11
Burrata Spaghetti	1, 3, 7, 12
Calamari Tagliolini	1, 3, 7, 8, 9, 14
Prawn Linguine	1, 2, 3, 7, 9, 12
Langoustine Risotto	2, 9, 12

## ΨΑΡΙ / FISH

Sea Bass	3, 4, 7
Salmon	4, 7, 9
Tuna	1, 4, 6, 10, 12

## ΚΡΕΑΤΙΚΑ / MEAT

Alternative "Mousakas"	1, 7, 9, 12
Beef Burger	1, 3, 7, 9, 10, 12
Turkey Burger	1, 3, 6, 7, 10, 11
Corn Fed Chicken	1, 6
Iberico Pork Chops	1, 9
Australian Black Angus Beef Fillet	1, 9
Black Angus Beef Fillet	1, 9
Australian Black Angus Ribeye	1, 9
Black Angus Ribeye	1, 9

## ΣΑΛΤΣΕΣ / SAUCES

Mushroom	7, 9, 10, 12
Pepper	7, 10
Béarnaise	3, 10, 12
Café de Paris	7, 10, 12

## ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ / SIDES

Potato Purée	7
Fried Potato Sticks	
Grilled Sweet Potatoes	
Miso Truffle Salad	3, 6, 7
Grilled Vegetables	
Truffle Parmesan Crisps	3, 7
Sautéed Asparagus (with Potato-truffle Cream)	7

## THE JAPANESE BEEF EXPERIENCE

Nigiri	1, 4, 6
Tataki	6
Tartare	
The Avant Garde	1, 3, 7, 9, 12, 14

Στην κουζίνα μας διαχειριζόμαστε:  
In our kitchen we handle:

γλουτένη / gluten, γαρίδες / shrimp,  
καραβίδες / crayfish, καβούρια / crabs, αυγά / eggs,  
ψάρια / fish, αραχίδες / peanuts, σόγια / soy,  
γάλα / milk, καρποί με κέλυφος / nuts with shell,  
σέλινο / celery, μουστάρδα / mustard,  
σπόροι σποαμιού / sesame seeds, μαλάκια.

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



# ΟΔΗΓΟΣ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ ΜΕΝΟΥ ΣΝΑΚ

## SNACKS MENU ALLERGENS MAP

1.	Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη Cereals containing gluten
2.	Οστρακοειδή Crustaceans
3.	Αυγά Eggs
4.	Ψάρια Fish
5.	Αραχίδες (αράπικα φιστίκια) Peanuts
6.	Σόγια Soybeans
7.	Γάλα (λακτόζη) Milk (lactose)
8.	Καρποί με κέλυφος (αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, καρύδια κάσιους, καρύδια πεκάν, καρύδια Βραζιλίας, φιστίκια, καρύδια μακαντάμια ή καρύδια Κουίνσλαντ) Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, brazil nuts, peanuts, macadamia nuts or Queensland nuts)
9.	Σέλινο Celery
10.	Μουστάρδα (σινάπι) Mustard
11.	Σπόροι οσοαμιού Sesame Seeds
12.	Sulphur dioxide and sulphites (>10mg/kg) Το διοξείδιο του θείου και οιθειώδεις ενώσεις
13.	Λούπινο Lupin
14.	Μαλάκια Molluscs

### ΜΠΟΛ / BOWLS

Granola	7, 8
Chia pudding [V]	8
Fruit salad [V]	
Acai superfood [V]	8

### ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟ / BAKERY

Πίτες ημέρας   Pies of the day (Παρακαλούμε όπως συμβουλευτείτε το προσωπικό εξυπηρέτησης για τις διαθέσιμες επιλογές   Please consult our service team for the available options)	1, 3, 7
Κρουασάν σκέτο   Plain croissants	1, 3, 7
Κρουασάν με μαρμελάδα   Croissant with marmalade	1, 3, 7
Κρουασάν με Nutella   Croissant with Nutella	1, 3, 6, 7, 8
Κρουασάν αμυγδάλου   Almond croissant	1, 7, 8
Anari naan	7, 8
Mozzarella naan	3, 7, 8

### ΠΙΑΤΕΛΕΣ / PLATTERS

Fresh seasonal fruit [V]

Tower delight

(Παρακαλούμε όπως συμβουλευτείτε το προσωπικό εξυπηρέτησης για τις διαθέσιμες επιλογές | Please consult our service team for the available options)

Τυριά   Cheese	7
Αλλαντικά   Charcuterie	6, 7
Συνδυασμός   Mixed	6, 7

### ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ / SANDWICH

Vegan [V]	1, 11, 12
Turkey	1, 7
Club sandwich	1, 3, 6, 10, 14
Salmon	1, 4, 6, 7, 11

### ΑΥΤΑ ΜΠΕΝΕΝΤΙΚΤ / EGGS BENEDICT

Florentine	1, 3, 7, 12
Salmon	1, 3, 4, 7, 12
Prosciutto	1, 3, 7, 12

### ΟΜΕΛΕΤΕΣ / OMELETTES

Cotto ham	3, 7
Egg-whites	3, 7, 12
Jamon serano	3, 7, 12

Στην κουζίνα μας διαχειριζόμαστε:  
In our kitchen we handle:

γλουτένη / gluten, γαρίδες / shrimp,  
καραβίδες / crayfish, καβούρια / crabs, αυγά / eggs,  
ψάρια / fish, αραχίδες / peanuts, σόγια / soy,  
γάλα / milk, καρποί με κέλυφος / nuts with shell,  
σέλινο / celery, μουστάρδα / mustard,  
σπόροι οσοαμιού / sesame seeds, μαλάκια.

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



# ΟΔΗΓΟΣ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ ΜΕΝΟΥ ΕΠΙΔΟΡΠΙΩΝ

## DESSERTS MENU ALLERGENS MAP

1.	Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη Cereals containing gluten
2.	Οστρακοειδή Crustaceans
3.	Αυγά Eggs
4.	Ψάρια Fish
5.	Αραχίδες (αράπηκα φιστίκια) Peanuts
6.	Σόγια Soybeans
7.	Γάλα (λακτόζη) Milk (lactose)
8.	Καρποί με κέλυφος (αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, καρύδια κάσιους, καρύδια πεκάν, καρύδια Βραζιλίας, φιστίκια, καρύδια μακαντάμια ή καρύδια Κουίνσλαντ) Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, brazil nuts, peanuts, macadamia nuts or Queensland nuts)
9.	Σέλινο Celery
10.	Μουστάρδα (σινάπι) Mustard
11.	Σπόροι οσομηιού Sesame Seeds
12.	Sulphur dioxide and sulphites (>10mg/kg) Το διοξειδίο του θείου και οι θειώδεις ενώσεις
13.	Λούπινο Lupin
14.	Μαλάκια Molluscs

### ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ΣΕ ΠΙΑΤΟ / PLATED DESSERTS

Pavlova	1, 3, 7, 12
Vanilla Parfait	3, 7, 8
After Eight	3, 7
Vegan Banoffee [V]	1, 6
X.O Tiramisu	1, 3, 7
Pistachio Dream	1, 3, 7, 8
Pear & Chocolate Temptation	1, 3, 6, 7, 8

### ΠΙΑΤΕΛΕΣ / PLATTERS

#### Fresh Seasonal Fruit [V]

Cheese	1, 7, 8, 12
--------	-------------

### ΠΑΓΩΤΑ & ΣΟΡΜΠΕ / ICE CREAM & SORBET

Dark Chocolate	7
Milk Chocolate	7
Madagascar Vanilla	3, 7
Pistachio	3, 7, 8
Mango Sorbet [V]	12
Strawberry Sorbet [V]	12
Lemon Sherbet	7, 12

Στην κουζίνα μας διαχειριζόμαστε:  
In our kitchen we handle:

γλουτένη / gluten, γαρίδες / shrimp,  
καραβίδες / crayfish, καβούρια / crabs, αυγά / eggs,  
ψάρια / fish, αραχίδες / peanuts, σόγια / soy,  
γάλα / milk, καρποί με κέλυφος / nuts with shell,  
σέλινο / celery, μουστάρδα / mustard,  
σπόροι οσομηιού / sesame seeds, μαλάκια.

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους.

[V] Suitable for vegans.