

ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ ΜΕΝΟΥ

ΣΑΛΑΤΕΣ

QUINOA [V]	11€
Σαλάτα με βιολογική κινόα & γλυκοκαυτερή κρέμα αβοκάντο	
Με γαρίδες σχάρας	15€
Με ελαφρά σοταρισμένο τόνο	15€
GREEN [V]	13€
Βιολογικά φύλλα από μαρούλια & σπανάκι, λαχανικά εποχής, μπισκότο κινόα & ντρέισινγκ από μηλόξυδο & σιρόπι αγαύης	
Με βιολογικό κοτόπουλο σχάρας	18€
BURRATA	15€
Τυρί μπουράτα πάνω σε ποικιλία από ντοματίνια, αβοκάντο & σπιτικό λάδι βασιλικού	
GOAT CHEESE	16€
Κρέμα κασικίσιου τυριού, μικρόφυλλο σπανάκι, λαχανίδα, τραγανά λαχανικά εποχής, τσιπς πράσινου μήλου, φλοίδες & ντρέισινγκ μαύρης τρούφας	
DUCK	18€
Φιλετάκια πάπιας, τραγανά λαχανικά, νουντλς, κάσιους & σάλτσα τεριγιάκι	

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

κρύα πιάτα

SEA BREAM CEVICHE	15€
Τσιπούρα με αβοκάντο, φρέσκο κόλιανδρο, μαυροκούκι & ντρέισινγκ λεμονιού	
SEA BASS TARTARE	16€
Λαυράκι με τζίντζερ, χυμό & ξύσμα από λάιμ, φρέσκο κόλιανδρο & φλοίδες εσπεριδοειδών, σε στρώμα από καπνιστή μελιτζάνα	
LABEL ROUGE SALMON CARPACCIO	17€
Βασιλικός σολομός Σκωτίας με σάλτσα γιούζου & μαγιονέζα από γουασάμπι & παντζάρι	
FISH CARPACCIO	19€
Φρέσκο ψάρι ημέρας, μαριναρισμένο σε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο & χυμό λεμονιού, γαρνιρισμένο με φρέσκο κόλιανδρο, πιπεριά Φλωρίνης, τζίντζερ, πράσινο μήλο & κάπαρη (Συμβουλευτείτε το προσωπικό εξυπηρέτησης για τις διαθέσιμες επιλογές)	
BEEF CARPACCIO	20€
Λεπτοκομμένο βοδινό φιλέτο ανώτατης ποιότητας, διανθισμένο με φλοίδες & λάδι τρούφας, θρυμματισμένο τυρί Παρμεζάνα, λευκές σταφίδες, μαγιονέζα κρεμμυδιού & πέρλες από βαλσαμικό ξύδι	
BEEF TARTARE	22€
Ταρτάρ βοδινού φιλέτου από τη φάρμα Creekstone, γαρνιρισμένο με παρθένο ελαιόλαδο, φρέσκο κρεμμυδάκι, κάππαρη, τζίντζερ & ποσέ κρόκο αυγού, πλαισιωμένο με τραγανό μπριός	

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ζεστά πιάτα

FELICITY TACOS [V] (2 τεμάχια)	7€
Κιμάς από σόγια, καλαμπόκι, φρέσκια ντομάτα, γλυκοπατάτα & χαλαπένιος	
SHRIMP TACOS (2 τεμάχια)	8€
Γαριδάκια Σύμης, γουακαμόλε με γιούζου & γλυκοκαυτερή σάλτσα τσίλι	
DUCK BRIOCHE (2 τεμάχια)	9€
Ασιατική πάπια με σάλτσα hoisin, κουλί μάνγκο & σχοινόπρασο, σε φρυγανισμένο ψωμάκι μπριός	
HALLOUMI BITES	10€
Μπουκιές χαλλουμιού τυλιγμένες σε φύλλο κρούστας, μαρμελάδα ντομάτας, κρέμα από χαλλούμι & δυόσμο, διανθισμένες με γλάσο Κουμανδαρίας	
SWEET CHILI CALAMARI	15€
Τραγανό καλαμάρι με γλυκοκαυτερή σάλτσα & φρέσκο κόλιανδρο	
VEGETABLE COUSCOUS [V]	16€
Κουσοκούς αρωματισμένο με λάδι βασιλικού, κρέμα κάσιους, ψητά λαχανικά εποχής & ζωμό από σπανάκι & σέλινο	

ΑΣΙΑΤΙΚΑ

GOMA WAKAME SALAD	11€
Φύκια wakame, φασολάκια ενταμάμε, σουσάμι, αγγούρι, καρότο, ραπανάκι νταϊκόν, πιινόλια & πικάντικο ντρέισινγκ σουσαμιού	
WILD ROLL [V]	12€
Αγγούρι, σπαράγγια, καρότο, αβοκάντο, βίγκαν μαγιονέζα με γιούζου, σιρόπι αγαύης & γουασάμπι	
SPICY TUNA ROLL	14€
Τόνος, αγγούρι, φρέσκο κρεμμυδάκι, πικάντικη μαγιονέζα, σάλτσα den miso & κίμτσι, σουσάμι, κανταΐφι	
SALMON DRAGON ROLL	14€
Σολομός, αγγούρι, αβοκάντο, αΐολί den miso, τεριγιάκι & σουσάμι	
SHRIMP TEMPURA ROLL	14€
Γαρίδα τεμπούρα, αγγούρι, τεριγιάκι & μαγιονέζα με ραπανάκια	
SMOKED EEL ROLL	14€
Καπνιστό χέλι, γαρίδα τεμπούρα, αβοκάντο, αγγούρι & μαγιονέζα κίμτσι	
CRAB LIME ROLL	14€
Καβούρι, αβοκάντο, μάνγκο, τεριγιάκι, πικάντικη μαγιονέζα & λάιμ	
TUNA TATAKI	14€
Ελαφρά σοταρισμένα φιλετάκια τόνου, μάνγκο, φύκια wakame & σάλτσα ροτζυ κόκκινης πιπεριάς	
SALMON TATAKI	15€
Ελαφρά σοταρισμένος σολομός, φρέσκο κρεμμυδάκι, φλοίδες μαύρης τρούφας & σάλτσα ροτζυ	
SALMON TRUFFLE ROLL	15€
Σολομός τεμπούρα, καρότο, ταρτάρ σολομού & λάδι λευκής τρούφας	

ZYMAPIKA & PIZOTO

SPINACH TAGLIATELLE [V]	16€
Ταλιατέλες σπανακιού με χούμους, ψητές κερασοντομάτες, κύβους κολοκύθας, φλοίδες από κολοκυθάκι & φυτικό τυρί	
PUMPKIN RISOTTO	18€
Ρύζι καρναρόλι ψημένο με πουρέ κολοκύθας & επικάλυψη από κομμάτια τυριού στίλτον	
BURRATA SPAGHETTI	18€
Σπαγγέτι με φρέσκια ντομάτα & νότες από τσίλι σε βάση καπνιστής μελιτζάνας & σφαίρα από τυρί μπουράτα	
PRAWN LINGUINE	22€
Λιγκουίτι με ραγού γαρίδας, τραγανές γαρίδες & ντοματίνια κονφί	
CACIO E PEPE RAVIOLI	26€
Χειροποίητα ραβιόλι, γεμιστά με τυρί πεκορίνο & τρούφα, διανθισμένα με θρυμματισμένο μαύρο πιπέρι, κρέμα τυριού Παρμεζάνας & φλοίδες μαύρης τρούφας	

ΨΑΡΙ

SEA BASS	24€
Φιλέτο λαυράκι σοτέ, σε βάση από χόρτα εποχής, συνοδευόμενο από παβέ πατάτας & καρότου, ρουλάντ κολοκυθίου & σάλτσα bouillabaisse	
SALMON	25€
Φιλέτο σολομού σχάρας, συνοδευόμενο από ψητά σπαράγγια & μπροκολίνι, κρέμα από καρότο & τζίντζερ, διανθισμένο με σάλτσα μενιέρ πορτοκαλιού	
TUNA	26€
Φιλέτο τόνου στη σχάρα, συνοδευόμενο από κολοκυθάκια σχάρας, τραγανή λαχανίδα, μαριναρισμένες κερασοντομάτες & γιούζου	
BLACK COD	35€
Φιλέτο μαύρου μπακαλιάρου από την Αλάσκα, μαριναρισμένο σε σάλτσα den miso, πλαισιωμένο από σπαγγέτι λαχανικών & στικ πράσου	

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ. Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινήσεις πριν από την παραγγελία σας.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. Εναλλακτικά, επισκεφθείτε την σελίδα <https://www.pralinacy.com/pralina-experience>



ΚΡΕΑΤΙΚΑ

Ψάνονται σε φούρνο Josper

MOUSSAKA	17€
Σιγοψημένη μελιτζάνα με ραγού μοσχαριού & ανάλαφρη κρέμα, καλυμμένη με τσιπς φρέσκιας κυπριακής πατάτας	
TURKEY BURGER	18€
Μπιφτέκι γαλοπούλας στη σχάρα, συνοδευόμενο από γλυκοπατάτες σχάρας & σαλάτα από σπαγγέτι λαχανικών εποχής	
BEEF BURGER	19€
Μπιφτέκι από βοδινό black angus, τυρί, ντομάτα & μαγιονέζα κρεμμυδιού, συνοδευόμενο από τραγανές, λεπτοκομμένες πατάτες, πράσινη σαλάτα & σάλτσα μπάμπεκλιου	
CORN FED CHICKEN	19€
Ζουμερό στήθος από κοτόπουλο, συνοδευόμενο από γλυκοπατάτα σχάρας & μικρά ψητά λαχανικά	
IBERICO PORK CHOPS*	24€
LAMB SHANK	32€
Σιγοψημένο αρνίσιο κότσι σε σάλτσα από κόκκινο κρασί & θυμάρι, σερβιρισμένο με κριθαρότο τυριού Παρμεζάνας	
BLACK ANGUS BEEF FILLET*	32€/250g [†]
USDA PRIME, CREEKSTONE FARM BLACK ANGUS RIBEYE*	45€/300g [†]
BLACK ANGUS BEEF FILLET*	49€/250g [†]

ΣΑΛΤΣΕΣ

2.50€

Άγριων μανιταριών	Κόκκοι πιπεριών	Μπερνέζ	Βούτυρο Café de Paris
----------------------	--------------------	---------	--------------------------

*Η τιμή συμπεριλαμβάνει μία σάλτσα της επιλογής σας

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

• Πατάτες πουρέ	4€
• Ψητές γλυκοπατάτες	4€
• Τηγανητές πατάτες Με τυρί Παρμεζάνα & λάδι τρούφας	4€ 5€
• Κυδωνάτες, τηγανητές πατάτες αρτυμένες με βότανα	5€
• Ψητό κολοκυθάκι, γεμιστό με ποικιλία μανιταριών & τυρί πεκορίνο	6€
• Ψητά λαχανικά	6€
• Σοταρισμένα σπαράγγια με σάλτσα hollandaise	6€

LUNCH MENU

SALADS

QUINOA [V]	11€
Salad made with bio quinoa & sweet chili avocado cream	
With grilled prawns	15€
With pan seared tuna	15€
GREEN [V]	13€
Bio lettuce & spinach leaves, seasonal vegetables, quinoa biscuit, dressed with apple cider vinegar & agave syrup	
With grilled bio chicken	18€
BURRATA	15€
Burrata cheese on a variety of cherry tomatoes, avocado & homemade basil oil	
GOAT CHEESE	16€
Whipped goat cheese, baby spinach leaves, kale, crunchy seasonal vegetables & green apple chips, garnished with black truffle shavings & dressing	
DUCK	18€
Duck fillets, crispy vegetables, noodles, cashews & teriyaki sauce	

APPETISERS

cold dishes

SEA BREAM CEVICHE	15€
Sea bream with avocado, fresh coriander, nigella seeds & lemon dressing	
SEA BASS TARTARE	16€
Sea bass with ginger, lime juice & zest, fresh coriander & citrus segments, on a bed of smoked aubergine	
LABEL ROUGE SALMON CARPACCIO	17€
King Scottish salmon with yuzu sauce & wasabi-beetroot mayonnaise	
FISH CARPACCIO	19€
Fish of the day, marinated in extra virgin olive oil & lemon juice, garnished with fresh coriander, Florina pepper, ginger, green apple & capers (Please consult our service team for the available options)	
BEEF CARPACCIO	20€
Thin slices of premium beef fillet, topped with truffle flakes & oil, trimmed Parmesan cheese, white raisins, onion mayonnaise & balsamic vinegar pearls	
BEEF TARTARE	22€
Creekstone-farm beef tartare, garnished with virgin olive oil, spring onion, capers, ginger & poached egg yolk, accompanied with crunchy brioche	

APPETISERS

hot dishes

FELICITY TACOS [V] (2 pieces)	7€
Soya mince, sweet corn, fresh tomato, sweet potato & jalapeños	
SHRIMP TACOS (2 pieces)	8€
Symi shrimps, yuzu guacamole & sweet chili sauce	
DUCK BRIOCHE (2 pieces)	9€
Asian duck with hoisin sauce, mango coulis & chives, on a toasted brioche bread	
HALLOUMI BITES	10€
Halloumi bites wrapped in phyllo pastry, tomato marmalade, halloumi & mint cream, garnished with Commandaria glaze	
SWEET CHILI CALAMARI	15€
Crispy calamari with sweet chili sauce & fresh coriander	
VEGETABLE COUSCOUS [V]	16€
Couscous aromatised with basil oil, cashew cream, oven baked seasonal vegetables & celery-spinach broth	
ASIAN	
GOMA WAKAME SALAD	11€
Wakame seaweed, edamame beans, sesame seeds, cucumber, carrot, daikon radish, pine nuts & spicy sesame dressing	
WILD ROLL [V]	12€
Cucumber, asparagus, carrot, avocado, vegan yuzu mayonnaise, agave syrup & wasabi	
SPICY TUNA ROLL	14€
Tuna, cucumber, spring onion, spicy mayonnaise, den miso-kimchi sauce, sesame & kantaifi	
SALMON DRAGON ROLL	14€
Salmon, cucumber, avocado, den miso aioli, teriyaki & sesame	
SHRIMP TEMPURA ROLL	14€
Shrimp tempura, cucumber, teriyaki & radish mayonnaise	
SMOKED EEL ROLL	14€
Smoked eel, shrimp tempura, avocado, cucumber & kimchi mayonnaise	
CRAB LIME ROLL	14€
Crabmeat, avocado, mango, teriyaki, spicy mayonnaise & lime	
TUNA TATAKI	14€
Lightly sautéed tuna slices, mango, wakame seaweed & red pepper-ponzu sauce	
SALMON TATAKI	15€
Lightly sautéed salmon, spring onion, black truffle flakes & ponzu sauce	
SALMON TRUFFLE ROLL	15€
Salmon tempura, carrot, salmon tartar & white truffle oil	

PASTA & RISOTTO

SPINACH TAGLIATELLE [V]	16€
Spinach tagliatelle with hummus, roasted cherry tomatoes, pumpkin cubes, shaved zucchini & vegan cheese	
PUMPKIN RISOTTO	18€
Carnaroli rice, cooked with pumpkin purée, topped with crumbled stilton cheese	
BURRATA SPAGHETTI	18€
Spaghetti with fresh tomato & hints of chili, on a bed of smoked aubergine, topped with a burrata cheese sphere	
PRAWN LINGUINE	22€
Linguine with prawn ragout, crunchy prawns & cherry tomato confit	
CACIO E PEPE RAVIOLI	26€
Handmade ravioli, stuffed with pecorino cheese & truffle, topped with crushed black pepper, Parmesan cheese cream & black truffle flakes	

FISH

SEA BASS	24€
Pan seared sea bass, on a bed of seasonal greens, served with potato & carrot pavé, zucchini roulade & bouillabaisse sauce	
SALMON	25€
Grilled salmon accompanied with roasted asparagus & broccolini, carrot-ginger cream, dressed with orange-meunier sauce	
TUNA	26€
Grilled tuna fillet accompanied with grilled zucchini, crunchy kale, marinated cherry tomatoes & yuzu	
BLACK COD	35€
Alaskan black cod marinated in den miso sauce, accompanied with vegetable spaghetti & leek sticks	

[V] Suitable for vegans. Prices are in Euro and include service charge and VAT. Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

For allergens scan here or visit:
<https://www.pralinacy.com/pralina-experience>



MEAT

Cooked in the Jospoer oven

MOUSSAKA	17€
Slow cooked aubergine with veal ragout & airy cream, topped with fresh Cypriot potato crisps	
TURKEY BURGER	18€
Grilled turkey burger accompanied with grilled sweet potatoes & seasonal vegetable spaghetti salad	
BEEF BURGER	19€
Black angus beef burger with cheese, tomato and onion mayonnaise, served with crispy, thinly cut potatoes, green salad & barbecue sauce	
CORN FED CHICKEN	19€
Juicy chicken breast served with grilled sweet potato & baked baby vegetables	
IBERICO PORK CHOPS*	24€
LAMB SHANK	32€
Slow cooked lamb shank in red wine & thyme sauce, accompanied with Parmesan cheese orzotto	
BLACK ANGUS BEEF FILLET*	32€/250gr
USDA PRIME, CREEKSTONE FARM	
BLACK ANGUS RIBEYE*	45€/300gr
BLACK ANGUS BEEF FILLET*	49€/250gr

SAUCES	2.50€		
Wild mushroom	Peppercorn	Béarnaise	Cafè de Paris butter

*Price includes one sauce of your choice

SIDES

• Mashed potatoes	4€
• Grilled sweet potatoes	4€
• Fried potatoes With Parmesan cheese & truffle oil	4€ 5€
• Potato wedges spiced with herbs	5€
• Baked courgette, filled with a variety of mushrooms & pecorino cheese	6€
• Grilled vegetables	6€
• Sautéed asparagus with hollandaise sauce	6€