



ΒΡΑΔΙΝΟ ΜΕΝΟΥ DINNER MENU

Ένα μαγικό ταξίδι αρχίζει, ένα παιχνίδι γεύσεων και αισθήσεων.
Διαφορετικές υφές, αυθεντικές γεύσεις, χαρούμενα ακούσματα,
ιδιαιτέρως εικόνες και μοναδικές μυρωδιές.
Ένας κόσμος επιλογών για όσους εκτιμούν την ποιότητα,
αποζητούν την απόλαυση και ανταποδίδουν την αγάπη.
Τα όνειρα υπάρχουν για να πραγματοποιούνται.

Καλώς ήρθατε στα Pralina Experience.

A magical journey begins, exciting the senses and the palate.
Varied textures, authentic flavours, joyful sounds,
beautiful images and unique scents.
A world of choices for those who appreciate quality,
who pursue pleasure and offer love in return.
Dreams exist to come true.

Welcome to Pralina Experience.



ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

QUINOA	9€
Σαλάτα με κινόα & απαλή μελιτζανοσαλάτα [V] <i>Quinoa salad & smooth aubergine purée</i> [V]	
Με γαρίδες σχάρας <i>With grilled prawns</i>	13€
Με μαριναρισμένο σολομό <i>With marinated salmon</i>	13€
GREEN	10€
Καρδιές μαρουλιών, πράσινες ελιές, σχοινόπρασο, νιφάδες από τυρί γραβιέρα & ντρέσινγκ από μηλόξυδο & σιρόπι αγαύης <i>Lettuce hearts, green olives, chives & graviera cheese flakes, dressed with apple cider vinegar & agave syrup</i>	
TOFU [V]	12€
Τόφου τεμπούρα, φύλλα σπανακιού & κέιλ, γλυκομπίζελο, φρέσκες φράουλες, αβοκάντο, κόκκινο ραπανάκι, φλοίδες καρύδας & ντρέσινγκ φράουλας <i>Tofu tempura, spinach & kale leaves, snow peas, fresh strawberries, avocado, watermelon radish, coconut flakes & strawberry dressing</i>	
BURRATA	13€
Τυρί μπουράτα πάνω σε ποικιλία από ντοματίνια, αβοκάντο & σπιτικό λάδι βασιλικού <i>Burrata cheese on a variety of cherry tomatoes, avocado & homemade basil oil</i>	
DUCK	17€
Φιλετάκια πάπιας, τραγανά λαχανικά, νουντλς, κάσιους & σάλτσα τεριγιάκι <i>Duck fillets, crispy vegetables, noodles, cashews & teriyaki sauce</i>	

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ. | Suitable for vegans. Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Αν υποφέρετε από κάποια τροφική δυσανεξία ή αλλεργία, παρακαλώ όπως ενημερώσετε, για να σας προτείνουμε τα κατάλληλα πιάτα για εσάς. | Allergies and intolerances: if you have a food allergy, intolerance or sensitivity, please let us know in order to be able to suggest the best dishes for you.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. Εναλλακτικά, επισκεφθείτε την σελίδα

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





ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETISERS

HALLOUMI BITES Μπουκιές χαλλουμιού τυλιγμένες σε φύλλο κρούστας, μαρμελάδα ντομάτας & σφαίρα από χυμό ροδιού <i>Halloumi bites wrapped in phyllo pastry, tomato marmalade & pomegranate juice sphere</i>	9€
SEA BASS CARPACCIO Λαυράκι μαριναρισμένο σε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο & χυμό λεμονιού, γαρνιρισμένο με επιλεγμένα φύκια wakame & ελιά κονφί <i>Sea bass marinated in extra virgin olive oil & lemon juice, garnished with selected wakame seaweed & olive confit</i>	14€
SEA BREAM CEVICHE Τσιπούρα με αβοκάντο, φρέσκο κόλιανδρο & μαυροκούκι <i>Sea bream with avocado, fresh coriander & nigella seeds</i>	14€
BEEF CARPACCIO Λεπτοκομμένο βοδινό φιλέτο ανώτατης ποιότητας, διανθισμένο με λάδι τρούφας, θρυμματισμένο τυρί Παρμεζάνα, λευκές σταφίδες, παλαιωμένο βαλσάμικο ξύδι & φύλλα ρόκας <i>Thin slices of premium beef fillets, topped with truffle oil, trimmed Parmesan cheese, white raisins, aged balsamic vinegar & arugula leaves</i>	18€
BEEF TARTARE Ταρτάρ βοδινού φιλέτου από τη φάρμα Creekstone, γαρνιρισμένο με παρθένο ελαιόλαδο, λευκό βαλσάμικο ξύδι, φρέσκο κρεμμυδάκι, κάππαρη & νότες από τσίλι <i>Creekstone-farm beef tartare, garnished with virgin olive oil, white balsamic vinegar, spring onion, capers & hints of chili</i>	21€

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ. | Suitable for vegans. Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Αν υποφέρετε από κάποια τροφική δυσανεξία ή αλλεργία, παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε, για να σας προτείνουμε τα κατάλληλα πιάτα για εσάς. | Allergies and intolerances: if you have a food allergy, intolerance or sensitivity, please let us know in order to be able to suggest the best dishes for you.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. Εναλλακτικά, επισκεφθείτε την σελίδα For allergens scan here or visit: <https://www.pralinacy.com/pralina-experience>





TACOS

- 3 τεμάχια | 3 pieces -

- VEGAN FELICITY [V]** 10€
Κιμάς από σόγια, καλαμπόκι, φρέσκια ντομάτα, γλυκοπατάτα & χαλαπένιος
Minced meat from soy, sweet corn, fresh tomato, sweet potato & jalapeños
- CRUNCHY SHRIMP** 11€
Γαριδάκια Σύμης, γουακαμόλε με γιούζου & γλυκοκαυτερή σάλτσα τσίλι
Symy shrimps, yuzu guacamole & sweet chili sauce
- PULLED DUCK** 11€
Ασιατική πάπια, αγγούρι, μάνγκο, φρέσκο κρεμμυδάκι, σουσάμι & σάλτσα hoisin
Asian duck, cucumber, mango, spring onion, sesame & hoisin sauce

ΑΣΙΑΤΙΚΑ | ASIAN

- κρύα πιάτα | cold dishes -

- GOMA WAKAME SALAD** 10€
Φύκια wakame, φασολάκια ενταμάμε, σουσάμι, αγγούρι, καρότο, ραπανάκι νταΐκόν, πινόλια & πικάντικο ντρέσινγκ σουσαμιού
Wakame seaweed, edamame beans, sesame seeds, cucumber, carrot, daikon radish, pine nuts & spicy sesame dressing
- SEA BREAM TIRADITO** 12€
Τσιπούρα tiradito, σόγια γιούζου, μουστάρδα με den miso, κανταΐφι & σχινόπρασο
Sea bream tiradito, yuzu soy, den miso mustard, kantaifi & chives
- TUNA TATAKI** 14€
Ελαφρά σοταρισμένα, λεπτοκομμένα φιλετάκια τόνου, συνοδευμένα με σαλάτα από λαχανίδα ποκ τσόι, μάνγκο & φύκια wakame, σε σάλτσα ρονζυ κόκκινης πιπεριάς
Lightly sautéed, thin slices of tuna, with pak choi, mango & wakame seaweed salad, in a red pepper ponzu sauce
- SALMON TATAKI** 15€
Ελαφρά σοταρισμένος σολομός με φρέσκο κρεμμυδάκι & φλοίδες μαύρης τρούφας, σε σάλτσα ρονζυ
Lightly sautéed salmon with spring onion & black truffle flakes, in ponzu sauce

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ. | Suitable for vegans. Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Αν υποφέρετε από κάποια τροφική δυσανεξία ή αλλεργία, παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε, για να σας προτείνουμε τα κατάλληλα πιάτα για εσάς. | Allergies and intolerances: if you have a food allergy, intolerance or sensitivity, please let us know in order to be able to suggest the best dishes for you.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. Εναλλακτικά, επισκεφθείτε την σελίδα For allergens scan here or visit: <https://www.pralinacy.com/pralina-experience>





SUSHI

- 8 τεμάχια | 8 pièces -

VEGAN ROLL [V] Αγγούρι, σπαράγγια, καρότο, αβοκάντο, βίγκαν μαγιονέζα με γιούζου, σιρόπι αγαύης & γουασάμπι <i>Cucumber, asparagus, carrot, avocado, vegan mayonnaise with yuzu, agave syrup & wasabi</i>	11€
SPICY TUNA ROLL Τόνος, αγγούρι, φρέσκο κρεμμυδάκι, πικάντικη μαγιονέζα, σάλτσα den miso & κίμτσι, σουσάμι, κανταΐφι <i>Tuna, cucumber, spring onion, spicy mayonnaise, den miso kimchee sauce, sesame & kantaifi</i>	13€
SALMON DRAGON ROLL Σολομός, αγγούρι, αβοκάντο, αΐολί den miso, τεριγιάκι & σουσάμι <i>Salmon, cucumber, avocado, den miso aioli, teriyaki & sesame</i>	13€
SALMON TRUFFLE ROLL Σολομός τεμπούρα, καρότο, ταρτάρ σολομού & λάδι λευκής τρούφας <i>Salmon tempura, carrot, salmon tartar & white truffle oil</i>	13€
SHRIMP TEMPURA ROLL Γαρίδα τεμπούρα, αγγούρι, τεριγιάκι & μαγιονέζα με ραπανάκια <i>Shrimp tempura, cucumber, teriyaki & radish mayonnaise</i>	13€
SOFT SHELL CRAB ROLL Καβούρι με μαλακό κέλυφος τεμπούρα, αγγούρι, αβοκάντο, μάνγκο & μαγιονέζα με πιπέρι καγιέν <i>Soft shell crab tempura, cucumber, avocado, mango & cayenne pepper mayonnaise</i>	16€
SCALLOP ROLL Φρέσκα χτένια, γαρίδα τεμπούρα, αβοκάντο, πικάντικη μαγιονέζα, νότες λεμονιού & λάιμ <i>Fresh scallop, shrimp tempura, avocado, spicy mayonnaise, hints of lemon & lime</i>	18€
KING CRAB CRISPY NIGIRI Βασιλικό καβούρι με πικάντικη μαγιονέζα & σχοινόπρασο πάνω σε τραγανό ρύζι <i>King crab with spicy mayonnaise & chives on crispy sushi rice</i>	18€

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ. | Suitable for vegans. Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Αν υποφέρετε από κάποια τροφική δυσανεξία ή αλλεργία, παρακαλώ όπως ενημερώσετε, για να σας προτείνουμε τα κατάλληλα πιάτα για εσάς. | Allergies and intolerances: if you have a food allergy, intolerance or sensitivity, please let us know in order to be able to suggest the best dishes for you.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. Εναλλακτικά, επισκεφθείτε την σελίδα For allergens scan here or visit: <https://www.pralinacy.com/pralina-experience>





ΑΣΙΑΤΙΚΑ | ASIAN

- ζεστά πιάτα | hot dishes -

NOODLES [V]	14€
Νουντλς τύπου udon συνδυασμένα με ελαφρά σοταρισμένα λαχανικά, καλυμμένα με σάλτσα ponzu Udon noodles with lightly sautéed vegetables, dressed with ponzu sauce	
SWEET CHILI CALAMARI	14€
Τραγανό καλαμάρι με γλυκοκαυτερή σάλτσα & κόλιανδρο <i>Crispy calamari with sweet chili sauce & coriander</i>	
SCALLOP KANTAIFI	18€
Χτένια τεμπούρα τυλιγμένα σε κανταΐφι, αϊολί den miso & αυγά σολομού <i>Scallop tempura wrapped in kantaifi, den miso aioli & salmon eggs</i>	
KING CRAB KANTAIFI	19€
Βασιλικό καβούρι τεμπούρα τυλιγμένο σε κανταΐφι, αϊολί den miso & αυγά σολομού <i>King crab tempura wrapped in kantaifi, den miso aioli & salmon eggs</i>	
SOFT SHELL CRAB	20€
Καβούρι με μαλακό κέλυφος τεμπούρα, συνοδευόμενο από σάλτσα με μέλι & τσίλι Soft shell crab tempura, served with honey chili sauce	
SOFT SHELL CRAB NOODLES	28€
Νουντλς τύπου udon με καβούρι με μαλακό κέλυφος τεμπούρα, ελαφρά σοταρισμένα λαχανικά & σάλτσα με μέλι & τσίλι Udon noodles with soft shell crab tempura, lightly sautéed vegetables & honey chili sauce	
BLACK COD	35€
Μαριναρισμένο σε σάλτσα den miso, φιλέτο μαύρου μπακαλιάρου από την Αλάσκα, συνοδευόμενο από σοταρισμένα λαχανικά & στικς περουβιανής πατάτας <i>Alaskan black cod marinated in den miso sauce, accompanied with sautéed vegetables & Peruvian potato sticks</i>	

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ. | Suitable for vegans. Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Αν υποφέρετε από κάποια τροφική δυσανεξία ή αλλεργία, παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε, για να σας προτείνουμε τα κατάλληλα πιάτα για εσάς. | Allergies and intolerances: if you have a food allergy, intolerance or sensitivity, please let us know in order to be able to suggest the best dishes for you.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. Εναλλακτικά, επισκεφθείτε την σελίδα For allergens scan here or visit: <https://www.pralinacy.com/pralina-experience>





ZYMAPIKA & PIZOTO | PASTA & RISOTTO

VEGAN TAGLIATELLE [V] 16€

Ταλιατέλες σπανακιού με χούμους, ψητές κερασοντομάτες, κύβους κολοκύθας, φλοίδες από κολοκυθάκι & φυτικό τυρί
Spinach tagliatelle with hummus, roasted cherry tomatoes, pumpkin cubes, zucchini shaves & vegan cheese

BURRATA SPAGHETTI 18€

Σπαγγέτι με φρέσκια ντομάτα & νότες από τσίλι σε βάση καπνιστής μελιτζάνας & σφαίρα από τυρί μπουράτα
Spaghetti with fresh tomato & hints of chili, on a bed of smoked aubergine, topped with a burrata cheese sphere

CALAMARI TAGLIOLINI 20€

Ταλιολίνι με σπιτικό πέστο αμυγδάλου, σοταρισμένο λεπτοκομμένο καλαμάρι, κολοκύθι & σεβίτσε από φινόκιο
Tagliolini with homemade almond pesto, thin slices of sautéed calamari, zucchini & fennel ceviche

PRAWN LINGUINE 22€

Λιγκουίνι με ραγού γαρίδας, τραγανές γαρίδες & ντοματίνια κονφί
Linguine with prawn ragout, crunchy prawns & cherry tomato confit

LANGOUSTINE RISOTTO 22€

Ρύζι καρναρόλι ψημένο σε ζωμό από εσπεριδοειδή εποχής & σοταρισμένες καραβίδες
Carnaroli rice, cooked in seasonal citrus broth & sautéed crayfish

ΨΑΡΙ | FISH

SEA BASS 23€

Φιλέτο λαυράκι σχάρας, πλαισιωμένο με μαριναρισμένα, πολύχρωμα παντζάρια & ντοματίνια, σεβίτσε εποχιακών φρούτων & σάλτσα Μενιέρ πορτοκαλιού
Grilled seabass fillet with marinated, colourful beetroots & cherry tomatoes, seasonal fruit ceviche & orange Meuniere sauce

SALMON 24€

Σοταρισμένο φιλέτο σολομού, συνδυασμένο με σαλάτα από φακές μπελούγκα & κουλί από γιούτζου & πορτοκάλι
Pan seared salmon fillet served with beluga lentil salad and yuzu - orange coulis

TUNA 25€

Φιλέτο τόνου συνοδευόμενο από κολοκυθάκια σχάρας, τραγανό κέιλ, μαριναρισμένες κερασοντομάτες & γιούτζου
Tuna fillet accompanied with grilled zucchini, crunchy kale, marinated cherry tomatoes & yuzu

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ. | Suitable for vegans. Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Αν υποφέρετε από κάποια τροφική δυσανεξία ή αλλεργία, παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε, για να σας προτείνουμε τα κατάλληλα πιάτα για εσάς. | Allergies and intolerances: if you have a food allergy, intolerance or sensitivity, please let us know in order to be able to suggest the best dishes for you.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. Εναλλακτικά, επισκεφθείτε την σελίδα For allergens scan here or visit: <https://www.pralinacy.com/pralina-experience>





ΚΡΕΑΤΙΚΑ | MEAT

- Ψήνονται σε φούρνο Jospier -
- Cooked in the Jospier oven -

ALTERNATIVE "MOUSAKAS"	17€
Σιγοψημένη μελιτζάνα με ραγού μοσχαριού & ανάλαφρη κρέμα, καλυμμένη με τσιπς φρέσκιας κυπριακής πατάτας <i>Slow cooked aubergine with veal ragout & airy cream, topped with fresh Cypriot potato crisps</i>	
CORN FED CHICKEN	18€
Ζουμερό στήθος από κοτόπουλο συνοδευόμενο από γλυκοπατάτα σχάρας & μικρά ψητά λαχανικά <i>Juicy chicken breast with grilled sweet potato & baked baby vegetables</i>	
IBERICO PORK CHOPS*	23€
AUSTRALIAN BLACK ANGUS BEEF FILLET*	30€/250g [†]
BLACK ANGUS BEEF FILLET*	46€/250g [†]
<i>USDA prime, Creekstone farm</i>	
AUSTRALIAN BLACK ANGUS RIBEYE*	27€/300g [†] 43€/500g [†]
BLACK ANGUS RIBEYE*	43€/300g [†]
<i>USDA prime, Creekstone farm</i>	
ΣΑΛΤΣΕΣ SAUCES	2.50€
Μανιταριών Πιπεριών Μπερνέζ Café de Paris <i>Mushroom Pepper Béarnaise Café de Paris</i>	

*Η τιμή συμπεριλαμβάνει μία σάλτσα της επιλογής σας | *Price includes one sauce of your choice

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ | SIDES

Πατάτες πουρέ <i>Mashed potatoes</i>	4€	Ψητά λαχανικά <i>Grilled vegetables</i>	5€
Τηγανητά στικς πατάτας <i>Fried potato sticks</i>	4€	Τσιπς πατάτας με τυρί Παρμεζάνα & λάδι τρούφας <i>Truffle Parmesan cheese crisps</i>	5€
Ψητές γλυκοπατάτες <i>Grilled sweet potatoes</i>	4€	Σοταρισμένα σπαράγγια και κρέμα πατάτας με τρούφα <i>Sautéed asparagus with potato truffle cream</i>	6€
Σαλάτα σπανάκι με miso και λάδι τρούφας <i>Spinach salad with miso and truffle oil</i>	4€		

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ. | Suitable for vegans. Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Αν υποφέρετε από κάποια τροφική δυσανεξία ή αλλεργία, παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε, για να σας προτείνουμε τα κατάλληλα πιάτα για εσάς. | Allergies and intolerances: if you have a food allergy, intolerance or sensitivity, please let us know in order to be able to suggest the best dishes for you.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. Εναλλακτικά, επισκεφθείτε την σελίδα For allergens scan here or visit:
<https://www.pralinacy.com/pralina-experience>





THE JAPANESE BEEF EXPERIENCE

KAGOSHIMA - €95 | KOBE - €145



NIGIRI

- 2 τεμάχια | pieces -

Καψαλισμένο βοδινό πάνω σε ρύζι με ponzu & ανθό αλατιού
Torched beef on sushi rice with ponzu & sea salt blossom

TATAKI

- 2 τεμάχια | pieces -

Σοταρισμένα φιλετάκια βοδινού με σάλτσα den miso,
τραγανά φύλλα σαλάτας & πράσινο λάδι
*Seared beef tataki with den miso sauce crispy salad leaves
& green oil*

TARTARE

Ελαφρά ψημένοι κύβοι από βοδινό, γαρνιρισμένοι με κάππαρη, νότες από τσίλι,
τζίντζερ & φουρνιστό λιναρόσπορο, συνοδευόμενο από σπιτικό φρυγανισμένο ψωμί
*Lightly baked beef cubes, garnished with capers, hints of chili, ginger & toasted
linseed, accompanied with homemade toasted bread*

THE AVANT GARDE

Καπνισμένο μίνι μπέργκερ από βοδινό με μαγιονέζα μαύρης τρούφας, σε αφράτο
ψωμάκι μπριός και μικρό φιλέτο από βοδινό συνοδευόμενα από μπουκιές πατάτας,
μικρά λαχανικά σχάρας & βοδινό ζωμό
*Smoked mini beef burger with black truffle mayonnaise, in a fluffy brioche bun and a
mini beef steak accompanied with potato puffs, mini grilled vegetables & beef jus*

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ. | Suitable for vegans. Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Αν υποφέρετε από κάποια τροφική δυσανεξία ή αλλεργία, παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε, για να σας προτείνουμε τα κατάλληλα πιάτα για εσάς. | Allergies and intolerances: if you have a food allergy, intolerance or sensitivity, please let us know in order to be able to suggest the best dishes for you.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο.
Εναλλακτικά, επισκεφθείτε την σελίδα
For allergens scan here or visit:
<https://www.pralinacy.com/pralina-experience>

