

ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ ΜΕΝΟΥ

ΣΑΛΑΤΕΣ

QUINOA	9€
Σαλάτα με κινόα & απαλή μελιτζανοσαλάτα [V]	
Με γαρίδες σχάρας	13€
Με μαριναρισμένο σολομό	13€
GREEN	10€
Καρδιές μαρουλιών, πράσινες ελιές, σχινόπρασο, νιφάδες από τυρί γραβιέρα και ντρέσινγκ από μηλόξυδο & σιρόπι αγαύης	
Με κοτόπουλο σχάρας	13€
Με ελαφρά σοταρισμένο τόνο	15€

TOFU [V]	12€
Τόφου τεμπούρα, φύλλα σπανακιού & κέιλ, γλυκομπίζελο, φρέσκες φράουλες, αβοκάντο, κόκκινο ραπανάκι, φλοίδες καρύδας & ντρέσινγκ φράουλας	

BURRATA	13€
Τυρί μπουράτα πάνω σε ποικιλία από ντοματίνια, αβοκάντο & σπιτικό λάδι βασιλικού	

CHICKEN	15€
Φιλετάκια κοτόπουλο corn fed στη σχάρα, φύλλα σπανακιού, φέτες πορτοκαλιού, κάσιους, ρόδι, φρέσκο κόλιανδρος, φύλλα δυόσμου & ντρέσινγκ hoisin	

DUCK	17€
Φιλετάκια πάπιας, τραγανά λαχανικά, νουντλς, κάσιους & σάλτσα τεριγιάκι	

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

HALLOUMI BITES	9€
Μπουκιές χαλλουμιού τυλιγμένες σε φύλλο κρούστας, μαρμελάδα ντομάτας & σφαίρα από χυμό ροδιού	

SEA BASS CARPACCIO	14€
Λαυράκι μαριναρισμένο σε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο & χυμό λεμονιού, γαρνιρισμένο με επιλεγμένα φύκια wakame & ελιά κονφί	

SEA BREAM CEVICHE	14€
Τσιπούρα με αβοκάντο, φρέσκο κόλιανδρο & μαυροκούκι	

BEEF CARPACCIO	18€
Λεπτοκομμένο βοδινό φιλέτο ανώτατης ποιότητας, διανθισμένο με λάδι τρούφας, θρυμματισμένο τυρί Παρμεζάνα, λευκές σταφίδες, παλαιωμένο βαλσάμικο ξύδι & φύλλα ρόκας	

BEEF TARTARE	21€
Ταρτάρ βοδινού φιλέτου από τη φάρμα Creekstone, γαρνιρισμένο με παρθένο ελαιόλαδο, λευκό βαλσάμικο ξύδι, φρέσκο κρεμμυδάκι, κάππαρη & νότες από τσίλι	

TACOS	-3 τεμάχια-
VEGAN FELICITY [V]	10€
Κιμάς από σόγια, καλαμπόκι, φρέσκια ντομάτα, γλυκοπατάτα & χαλαπένιος	

CRUNCHY SHRIMP	11€
Γαριδάκια Σύμης, γουακαμόλε με γιούζου & γλυκοκαυτερή σάλτσα τσίλι	

PULLED DUCK	11€
Ασιατική πάπια, αγγούρι, μάνγκο, φρέσκο κρεμμυδάκι, σουσάμι & σάλτσα hoisin	

ΑΣΙΑΤΙΚΑ

GOMA WAKAME SALAD	10€
Φύκια wakame, φασολάκια ενταμάμε, σουσάμι, αγγούρι, καρότο, ραπανάκι νταϊκόν, πινόλια & πικάντικο ντρέσινγκ σουσαμιού	

SEA BREAM TIRADITO	12€
Τσιπούρα tiradito, σόγια γιούζου, μουστάρδα με den miso, κανταΐφι & σχινόπρασο	

TUNA TATAKI	14€
Ελαφρά σοταρισμένα, λεπτοκομμένα φιλετάκια τόνου, συνοδευμένα με σαλάτα από λαχανίδα ποκ τσόι, μάνγκο & φύκια wakame, σε σάλτσα ροτζυ κόκκινης πιπεριάς	

SALMON TATAKI	15€
Ελαφρά σοταρισμένος σολομός με φρέσκο κρεμμυδάκι & φλοίδες μαύρης τρούφας, σε σάλτσα ροτζυ	

SUSHI

VEGAN ROLL [V]	11€
Αγγούρι, σπαράγγια, καρότο, αβοκάντο, βίγκαν μαγιονέζα με γιούζου, σιρόπι αγαύης & γουασάμπι	

SPICY TUNA ROLL	13€
Τόνος, αγγούρι, φρέσκο κρεμμυδάκι, πικάντικη μαγιονέζα, σάλτσα den miso & κίμτσι, σουσάμι, κανταΐφι	

SALMON DRAGON ROLL	13€
Σολομός, αγγούρι, αβοκάντο, αϊολί den miso, τεριγιάκι & σουσάμι	

SALMON TRUFFLE ROLL	13€
Σολομός τεμπούρα, καρότο, ταρτάρ σολομού & λάδι λευκής τρούφας	

SHRIMP TEMPURA ROLL	13€
Γαρίδα τεμπούρα, αγγούρι, τεριγιάκι & μαγιονέζα με ραπανάκια	

SOFT SHELL CRAB ROLL	16€
Καβούρι με μαλακό κέλυφος τεμπούρα, αγγούρι, αβοκάντο, μάνγκο & μαγιονέζα με πιπέρι καγιέν	

SCALLOP ROLL	18€
Φρέσκα χτένια, γαρίδα τεμπούρα, αβοκάντο, πικάντικη μαγιονέζα, νότες λεμονιού & λάιμ	

KING CRAB CRISPY NIGIRI	18€
Βασιλικό καβούρι με πικάντικη μαγιονέζα & σχινόπρασο πάνω σε τραγανό ρύζι	

ΑΣΙΑΤΙΚΑ

NOODLES [V]	14€
Νουντλς τύπου udon συνδυασμένα με ελαφρά σοταρισμένα λαχανικά, καλυμμένα με σάλτσα ροτζυ	

SWEET CHILI CALAMARI	14€
Τραγανό καλαμάρι με γλυκοκαυτερή σάλτσα & κόλιανδρο	

SCALLOP KANTAIFI	18€
Χτένια τεμπούρα τυλιγμένα σε κανταΐφι, αϊολί den miso & αυγά σολομού	

KING CRAB KANTAIFI	19€
Βασιλικό καβούρι τεμπούρα τυλιγμένο σε κανταΐφι, αϊολί den miso & αυγά σολομού	

SOFT SHELL CRAB	20€
Καβούρι με μαλακό κέλυφος τεμπούρα, συνοδευόμενο από σάλτσα με μέλι & τσίλι	

SOFT SHELL CRAB NOODLES	28€
Νουντλς τύπου udon με καβούρι με μαλακό κέλυφος τεμπούρα, ελαφρά σοταρισμένα λαχανικά & σάλτσα με μέλι & τσίλι	

BLACK COD	35€
Μαριναρισμένο σε σάλτσα den miso, φιλέτο μαύρου μπακαλιάρου από την Αλάσκα, συνοδευόμενο από σοταρισμένα λαχανικά & στικ περουβιανής πατάτας	

ZYMAPIKA & PIZOTO

VEGAN TAGLIATELLE [V]	16€
Ταλιατέλες σπανακιού με χούμους, ψητές κερασοντομάτες, κύβους κολοκύθας, φλοίδες από κολοκυθάκι & φυτικό τυρί	

BURRATA SPAGHETTI	18€
Σπαγγέτι με φρέσκια ντομάτα & νότες από τσίλι σε βάση καπνιστής μελιτζάνας & σφαίρα από τυρί μπουράτα	

CALAMARI TAGLIOLINI	20€
Ταλιολίни με σπιτικό πέστο αμυγδάλου, σοταρισμένο λεπτοκομμένο καλαμάρι, κολοκύθι & σεβίτσε από φινόκιο	

PRAWN LINGUINE	22€
Λιγκουίни με ραγού γαρίδας, τραγανές γαρίδες & ντοματίνια κονφί	

LANGOUSTINE RISOTTO	22€
Ρύζι καρναρόλι ψημένο σε ζωμό από εσπεριδοειδή εποχής & σοταρισμένες καραβίδες	

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ. Αλλεργίες και δυσανεξίες: Αν υποφέρετε από κάποια τροφική δυσανεξία ή αλλεργία, παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε, για να σας προτείνουμε τα κατάλληλα πιάτα για εσάς.

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



ΨΑΡΙ

SEA BASS	23€
Φιλέτο λαυράκι σχάρας, πλαισιωμένο με μαριναρισμένα, πολύχρωμα παντζύρια & ντοματίνια, σεβίτσε εποχιακών φρούτων & σάλτσα Μενιέρ πορτοκαλιού	

SALMON	24€
Σοταρισμένο φιλέτο σολομού, συνδυασμένο με σαλάτα από φακές μπελουόγκα & κουλί από γιούζου & πορτοκάλι	

TUNA	25€
Φιλέτο τόνου συνοδευόμενο από κολοκυθάκια σχάρας, τραγανό κέιλ, μαριναρισμένες κερασοντομάτες & γιούζου	

ΚΡΕΑΤΙΚΑ

ALTERNATIVE "MOUSAKAS"	17€
Σιγοψημένη μελιτζάνα με ραγού μοσχारीού & ανάλαφρη κρέμα, καλυμμένη με τσιπς φρέσκιας κυπριακής πατάτας	

TURKEY BURGER	17€
Μπιφτέκι γαλοπούλας στη σχάρα συνοδευόμενο από γλυκοπατάτες σχάρας & σαλάτα από σπαγγέτι λαχανικών με ραπανάκι νταϊκόν, καρότο, παντζύρι, φύκια wakame & ντρέσινγκ λεμονιού	

BEEF BURGER	18€
Μπιφτέκι από βοδινό black angus, τυρί, ντομάτα & μαγιονέζα κρεμμυδιού, συνοδευόμενο από τραγανές, λεπτοκομμένες πατάτες, πράσινη σαλάτα & σάλτσα μπάρμπεκιου	

CORN FED CHICKEN	18€
Ζουμερό στήθος από κοτόπουλο συνοδευόμενο από γλυκοπατάτα σχάρας & μικρά ψητά λαχανικά	

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	2.50€
Μανιταριών Πιπεριών Μπερνέζ Café de Paris	

*Η τιμή συμπεριλαμβάνει μία σάλτσα της επιλογής σας

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Πατάτες πουρέ	4€
Τηγανητά στικς πατάτας	4€
Ψητές γλυκοπατάτες	4€
Σαλάτα σπανάκι με miso και λάδι τρούφας	4€
Ψητά λαχανικά	5€
Τσιπς πατάτας με τυρί Παρμεζάνα & λάδι τρούφας	5€
Σοταρισμένα σπαράγγια και κρέμα πατάτας με τρούφα	6€

LUNCH MENU

SALADS

QUINOA	9€
Quinoa salad & smooth aubergine purée [V]	
With grilled prawns	13€
With marinated salmon	13€

GREEN	10€
Lettuce hearts, green olives, chives & graviera cheese flakes, dressed with apple cider vinegar & agave syrup	
With grilled chicken	13€
With seared tuna	15€

TOFU [V]	12€
Tofu tempura, spinach & kale leaves, snow peas, fresh strawberries, avocado, watermelon radish, coconut flakes & strawberry dressing	

BURRATA	13€
Burrata cheese on a variety of cherry tomatoes, avocado & homemade basil oil	

CHICKEN	15€
Grilled corn fed chicken fillets, spinach leaves, orange segments, cashews, pomegranate, fresh coriander & mint leaves, dressed with hoisin sauce	

DUCK	17€
Duck fillets, crispy vegetables, noodles, cashews & teriyaki sauce	

APPETISERS

HALLOUMI BITES	9€
Halloumi bites wrapped in phyllo pastry, tomato marmalade & pomegranate juice sphere	

SEA BASS CARPACCIO	14€
Sea bass marinated in extra virgin olive oil & lemon juice, garnished with selected wakame seaweed & olive confit	

SEA BREAM CEVICHE	14€
Sea bream with avocado, fresh coriander & nigella seeds	

BEEF CARPACCIO	18€
Thin slices of premium beef fillets, topped with truffle oil, trimmed Parmesan cheese, white raisins, aged balsamic vinegar & arugula leaves	

BEEF TARTARE	21€
Creekstone-farm beef tartare, garnished with virgin olive oil, white balsamic vinegar, spring onion, capers & hints of chili	

TACOS -3 τεμάχια-

VEGAN FELICITY [V]	10€
Minced meat from soy, sweet corn, fresh tomato, sweet potato & jalapeños	

CRUNCHY SHRIMP	11€
Symi shrimps, yuzu guacamole & sweet chili sauce	

PULLED DUCK	11€
Asian duck, cucumber, mango, spring onion, sesame & hoisin sauce	

ASIAN -cold dishes-

GOMA WAKAME SALAD	10€
Wakame seaweed, edamame beans, sesame seeds, cucumber, carrot, daikon radish, pine nuts & spicy sesame dressing	

SEA BREAM TIRADITO	12€
Sea bream tiradito, yuzu soy, den miso mustard, kantaifi & chives	

TUNA TATAKI	14€
Lightly sautéed, thin slices of tuna, with pak choi, mango & wakame seaweed salad, in a red pepper ponzu sauce	

SALMON TATAKI	15€
Lightly sautéed salmon with spring onion & black truffle flakes, in ponzu sauce	

SUSHI -8 pieces-

VEGAN ROLL [V]	11€
Cucumber, asparagus, carrot, avocado, vegan mayonnaise with yuzu, agave syrup & wasabi	

SPICY TUNA ROLL	13€
Tuna, cucumber, spring onion, spicy mayonnaise, den miso kimchee sauce, sesame & kantaifi	

SALMON DRAGON ROLL	13€
Salmon, cucumber, avocado, den miso aioli, teriyaki & sesame	

SALMON TRUFFLE ROLL	13€
Salmon tempura, carrot, salmon tartar & white truffle oil	

SHRIMP TEMPURA ROLL	13€
Shrimp tempura, cucumber, teriyaki & radish mayonnaise	

SOFT SHELL CRAB ROLL	16€
Soft shell crab tempura, cucumber, avocado, mango & cayenne pepper mayonnaise	

SCALLOP ROLL	18€
Fresh scallop, shrimp tempura, avocado, spicy mayonnaise, hints of lemon & lime	

KING CRAB CRISPY NIGIRI	18€
King crab with spicy mayonnaise & chives on crispy sushi rice	

ASIAN -hot dishes-

NOODLES [V]	14€
Udon noodles with lightly sautéed vegetables, dressed with ponzu sauce	

SWEET CHILI CALAMARI	14€
Crispy calamari with sweet chili sauce & coriander	

SCALLOP KANTAIFI	18€
Scallop tempura wrapped in kantaifi, den miso aioli & salmon eggs	

KING CRAB KANTAIFI	19€
King crab tempura wrapped in kantaifi, den miso aioli & salmon eggs	

SOFT SHELL CRAB	20€
Soft shell crab tempura, served with honey chili sauce	

SOFT SHELL CRAB NOODLES	28€
Udon noodles with soft shell crab tempura, lightly sautéed vegetables & honey chili sauce	

BLACK COD	35€
Alaskan black cod marinated in den miso sauce, accompanied with sautéed vegetables & Peruvian potato sticks	

PASTA & RISOTTO

VEGAN TAGLIATELLE [V]	16€
Spinach tagliatelle with hummus, roasted cherry tomatoes, pumpkin cubes, zucchini shaves & vegan cheese	

BURRATA SPAGHETTI	18€
Spaghetti with fresh tomato & hints of chili, on a bed of smoked aubergine, topped with a burrata cheese sphere	

CALAMARI TAGLIOLINI	20€
Tagliolini with homemade almond pesto, thin slices of sautéed calamari, zucchini & fennel ceviche	

PRAWN LINGUINE	22€
Linguine with prawn ragout, crunchy prawns & cherry tomato confit	

LANGOUSTINE RISOTTO	22€
Carnaroli rice, cooked in seasonal citrus broth & sautéed crayfish	

[V] Suitable for vegans. Prices are in Euro and include service charge and VAT. 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.

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



FISH

SEA BASS	23€
Grilled seabass fillet with marinated, colourful beetroots & cherry tomatoes, seasonal fruit ceviche & orange Meunier sauce	

SALMON	24€
Pan seared salmon fillet served with beluga lentil salad and yuzu - orange coulis	

TUNA	25€
Tuna fillet accompanied with grilled zucchini, crunchy kale, marinated cherry tomatoes & yuzu	

MEAT -Cooked in the Jospier oven -

ALTERNATIVE "MOUSAKAS"	17€
Slow cooked aubergine with veal ragout & airy cream, topped with fresh Cypriot potato crisps	

TURKEY BURGER	17€
Grilled turkey burger, accompanied with grilled sweet potatoes & a vegetable spaghetti salad made with daikon radish, carrot, beetroot, wakame seaweed & lemon dressing	

BEEF BURGER	18€
Black angus beef burger with cheese, tomato and onion mayonnaise, served with crispy, thinly cut potatoes, green salad & barbecue sauce	

CORN FED CHICKEN	18€
Juicy chicken breast with grilled sweet potato & baked baby vegetables	

IBERICO PORK CHOPS*	23€
----------------------------	-----

AUSTRALIAN BLACK ANGUS BEEF FILLET*	30€/250g ^{tr}
--	------------------------

BLACK ANGUS BEEF FILLET*	46€/250g ^{tr}
USDA prime, Creekstone farm	

AUSTRALIAN BLACK ANGUS RIBEYE*	27€/300g ^{tr}
	43€/500g ^{tr}

BLACK ANGUS RIBEYE*	43€/300g ^{tr}
USDA prime, Creekstone farm	

SAUCES	2.50€
Mushroom Pepper Béarnaise Cafè de Paris	

*Price includes one sauce of your choice

SIDES

Mashed potatoes	4€
Fried potato sticks	4€
Grilled sweet potatoes	4€
Spinach salad with miso and truffle oil	4€
Grilled vegetables	5€
Truffle Parmesan cheese crisps	5€
Sautéed asparagus with potato-truffle cream	6€