

WELCOME
TO PRALINA
EXPERIENCE



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€
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, φρέσκος 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 έξιτρα 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	

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 -κρύα πιάτα-

SEA BREAM TIRADITO	12€
Τσιπούρα tiradito, σόγια γιούζου, μουστάρδα με den miso, κανταίφι & σχινόπρασο	
TUNA TATAKI	14€
Ελαφρά σοταρισμένα, λεπτοκομμένα φιλετάκια τόνου, συνοδευμένα με σαλάτα από λαχανίδα ποκ τσόι, μάνγκο & φύκια wakame, σε σάλτσα ronzu κόκκινης πιπεριάς	
SALMON TATAKI	15€
Ελαφρά σοταρισμένος σολομός με φρέσκο κρεμμυδάκι & φλοίδες μαύρης τρούφας, σε σάλτσα ronzu	

SUSHI -8 τεμάχια-

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

ΑΣΙΑΤΙΚΑ -ζεστά πιάτα-

NOODLES [V]	14€
Νουντλς τύπου udon συνδυασμένα με ελαφρά σοταρισμένα λαχανικά, καλυμμένα με σάλτσα ronzu	
SWEET CHILI CALAMARI	14€
Τραγανό καλαμάρι με γλυκοκαυτερή σάλτσα & κόλιανδρο	
SCALLOP KANTAIFI	18€
Χτένια τεμπούρα τυλιγμένα σε κανταίφι, 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	

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€
Ταλιολίνι με σπιτικό πέστο αμυγδάλου, σοταρισμένο λεπτοκομμένο καλαμάρι, κολοκύθι & σεβίτσε από φινόκιο	
PRAWN LINGUINE	22€
Λιγκουίνι με ραγού γαρίδας, τραγανές γαρίδες & ντοματίνια κονφί	
LANGOUSTINE RISOTTO	22€
Ρύζι καρναρόλι ψημένο σε ζωμό από εσπεριδοειδή εποχής & σοταρισμένες καραβίδες	
ΨΑΡΙ	
SEA BASS	23€
Φιλέτο λαυράκι σχάρας, πλασιωμένο με μαριναρισμένα, πολύχρωμα παντζάρια & ντοματίνια, σεβίτσε εποχιακών φρούτων & σάλτσα Μενιέρ πορτοκαλιού	
SALMON	24€
Σοταρισμένο φιλέτο σολομού, συνδυασμένο με σαλάτα από φακές μεπελούγκα & κουλί από γιούζου & πορτοκάλι	
TUNA	25€
Φιλέτο τόνου συνοδευόμενο από κολοκυθάκια σχάρας, τραγανό κέλι, μαριναρισμένες κερασοντομάτες & γιούζου	

ΚΡΕΑΤΙΚΑ -Ψήνονται σε φούρνο Josper-

ALTERNATIVE "MOUSAKAS"	17€
Σιγοψημένη μελιτζάνα με ραγού μοσχαριού & ανάλαφρη κρέμα, καλυμμένη με τσιπς φρέσκιας κυπριακής πατάτας	
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€
Ψητά λαχανικά	5€
Τσιπς πατάτας με τυρί Παρμεζάνα & λάδι τρούφας	5€
Σοταρισμένα σπαράγγια και κρέμα πατάτας με τρούφα	6€

[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 επισκεφτείτε την σελίδα μας: <https://www.pralinacy.com/pralina-experience>



WELCOME
TO PRALINA
EXPERIENCE



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€
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	

TACOS -3 pieces-

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	

ΑΣΙΑΤΙΚΑ -cold dishes-

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-

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	

ΑΣΙΑΤΙΚΑ -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	
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	

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	

FISH

SEA BASS	23€
Grilled seabass fillet with marinated, colourful beetroots & cherry tomatoes, seasonal fruit ceviche & orange Meuniere 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	
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€/250gr
BLACK ANGUS BEEF FILLET*	46€/250gr
USDA prime, Creekstone farm	
AUSTRALIAN BLACK ANGUS RIBEYE*	27€/300gr
43€/500gr	
BLACK ANGUS RIBEYE*	43€/300gr
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€
Grilled vegetables	5€
Truffle Parmesan cheese crisps	5€
Sautéed asparagus with potato-truffle cream	6€

[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>

