



PRALINA
experience

ΒΡΑΔΙΝΟ ΜΕΝΟΥ DINNER MENU

Ένα μαγικό ταξίδι αρχίζει, ένα παιχνίδι γεύσεων και αισθήσεων. Διαφορετικές υφές, αυθεντικές γεύσεις, χαρούμενα ακούσματα, ιδιαίτερες 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 [V]	11€
Σαλάτα με βιολογική κινόα & γλυκοκαυτερή κρέμα αβοκάντο <i>Salad made with bio quinoa & sweet chili avocado cream</i>	
Με γαρίδες σχάρας <i>With grilled prawns</i>	15€
Με ελαφρά σοταρισμένο τόνο <i>With pan seared tuna</i>	15€
GREEN [V]	13€
Βιολογικά φύλλα από μαρούλια & σπανάκι, λαχανικά εποχής, μπισκότο κινόα & ντρέσινγκ από μηλόξυδο & σιρόπι αγαύης <i>Bio lettuce & spinach leaves, seasonal vegetables, quinoa biscuit, dressed with apple cider vinegar & agave syrup</i>	
Με βιολογικό κοτόπουλο σχάρας <i>With grilled bio chicken</i>	18€
BURRATA	15€
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>	
GOAT CHEESE	16€
Κρέμα κατσικίσιου τυριού, μικρόφυλλο σπανάκι, λαχανίδα, τραγανά λαχανικά εποχής, τσιπς πράσινου μήλου, φλοίδες & ντρέσινγκ μαύρης τρούφας <i>Whipped goat cheese, baby spinach leaves, kale, crunchy seasonal vegetables & green apple chips, garnished with black truffle shavings & dressing</i>	
DUCK	18€
Φιλετάκια πάπιας, τραγανά λαχανικά, νουντλς, κάσιους & σάλτσα τεριγιάκι <i>Duck fillets, crispy vegetables, noodles, cashews & teriyaki sauce</i>	

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

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινήσεις πριν από την παραγγελία σας. | Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

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





ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETISERS

κρύα πιάτα | cold dishes

- SEA BREAM CEVICHE** 15€
Τσιπούρα με αβοκάντο, φρέσκο κόλιανδρο, μαυροκούκι & ντρέσινγκ λεμονιού
Sea bream with avocado, fresh coriander, nigella seeds & lemon dressing
- SEA BASS TARTARE** 16€
Λαυράκι με τζίντζερ, χυμό & ξύσμα από λάιμ, φρέσκο κόλιανδρο & φλοίδες εσπεριδοειδών, σε στρώμα από καπνιστή μελιτζάνα
Sea bass with ginger, lime juice & zest, fresh coriander & citrus segments, on a bed of smoked aubergine
- LABEL ROUGE SALMON CARPACCIO** 17€
Βασιλικός σολομός Σκωτίας με σάλτσα γιούζου & μαγιονέζα από γουασάμπι & παντζάρι
King Scottish salmon with yuzu sauce & wasabi-beetroot mayonnaise
- 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)
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€
Λεπτοκομμένο βοδινό φιλέτο ανώτατης ποιότητας, διανθισμένο με φλοίδες & λάδι τρούφας, θρυμματισμένο τυρί Παρμεζάνα, λευκές σταφίδες, μαγιονέζα κρεμμυδιού & πέρλες από βαλσαμικό ξύδι
Thin slices of premium beef fillet, topped with truffle flakes & oil, trimmed Parmesan cheese, white raisins, onion mayonnaise & balsamic vinegar pearls
- 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
Creekstone-farm beef tartare, garnished with virgin olive oil, spring onion, capers, ginger & poached egg yolk, accompanied with crunchy brioche

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

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινήσεις πριν από την παραγγελία σας. | Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

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





ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETISERS

ζεστά πιάτα | hot dishes

FELICITY TACOS [V] (2 τεμάχια / pieces) Κιμάς από σόγια, καλαμπόκι, φρέσκια ντομάτα, γλυκοπατάτα & χαλαπένιος <i>Soya mince, sweet corn, fresh tomato, sweet potato & jalapeños</i>	7€
SHRIMP TACOS (2 τεμάχια / pieces) Γαριδάκια Σύμης, γουακαμόλε με γιούζου & γλυκοκαυτερή σάλτσα τοίλι <i>Symi shrimps, yuzu guacamole & sweet chili sauce</i>	8€
DUCK BRIOCHE (2 τεμάχια / pieces) Ασιατική πάπια με σάλτσα hoisin, κουλί μάνγκο & σχοινόπρασο, σε φρυγανισμένο ψωμάκι μπριός <i>Asian duck with hoisin sauce, mango coulis & chives, on a toasted brioche bread</i>	9€
HALLOUMI BITES Μπουκιές χαλλουμιού τυλιγμένες σε φύλλο κρούστας, μαρμελάδα ντομάτας, κρέμα από χαλλούμι & δυόσμο, διανθισμένες με γλάσο Κουμανδαρίας <i>Halloumi bites wrapped in phyllo pastry, tomato marmalade, halloumi & mint cream, garnished with Commandaria glaze</i>	10€
SWEET CHILI CALAMARI Τραγανό καλαμάρι με γλυκοκαυτερή σάλτσα & φρέσκο κόλιανδρο <i>Crispy calamari with sweet chili sauce & fresh coriander</i>	15€
VEGETABLE COUSCOUS [V] Κουσκούς αρωματισμένο με λάδι βασιλικού, κρέμα κάσιους, ψητά λαχανικά εποχής & ζωμό από σπανάκι & σέλινο <i>Couscous aromatised with basil oil, cashew cream, oven baked seasonal vegetables & celery-spinach broth</i>	16€

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

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινήσεις πριν από την παραγγελία σας. | Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο.

Εναλλακτικά, επισκεφθείτε την σελίδα

For allergens scan here or visit:

<https://www.pralinacy.com/pralina-experience>





ΑΣΙΑΤΙΚΑ | ASIAN

GOMA WAKAME SALAD	11€
Φύκια wakame, φασολάκια ενταμάμε, σουσάμι, αγγούρι, καρότο, ραπανάκι νταϊκόν, πινόλια & πικάντικο ντρέσινγκ σουσαμιού <i>Wakame seaweed, edamame beans, sesame seeds, cucumber, carrot, daikon radish, pine nuts & spicy sesame dressing</i>	
WILD ROLL [V]	12€
Αγγούρι, σπαράγγια, καρότο, αβοκάντο, βίγκαν μαγιονέζα με γιούζου, σιρόπι αγαύης & γουασάμπι <i>Cucumber, asparagus, carrot, avocado, vegan yuzu mayonnaise, agave syrup & wasabi</i>	
SPICY TUNA ROLL	14€
Τόνος, αγγούρι, φρέσκο κρεμμυδάκι, πικάντικη μαγιονέζα, σάλτσα den miso & κίμτσι, σουσάμι, κανταΐφι <i>Tuna, cucumber, spring onion, spicy mayonnaise, den miso-kimchi sauce, sesame & kantaifi</i>	
SALMON DRAGON ROLL	14€
Σολομός, αγγούρι, αβοκάντο, αϊολί den miso, τεριγιάκι & σουσάμι <i>Salmon, cucumber, avocado, den miso aioli, teriyaki & sesame</i>	
SHRIMP TEMPURA ROLL	14€
Γαρίδα τεμπούρα, αγγούρι, τεριγιάκι & μαγιονέζα με ραπανάκια <i>Shrimp tempura, cucumber, teriyaki & radish mayonnaise</i>	
SMOKED EEL ROLL	14€
Καπνιστό χέλι, γαρίδα τεμπούρα, αβοκάντο, αγγούρι & μαγιονέζα κίμτσι <i>Smoked eel, shrimp tempura, avocado, cucumber & kimchi mayonnaise</i>	
CRAB LIME ROLL	14€
Καβούρι, αβοκάντο, μάνγκο, τεριγιάκι, πικάντικη μαγιονέζα & λάιμ <i>Crabmeat, avocado, mango, teriyaki, spicy mayonnaise & lime</i>	
TUNA TATAKI	14€
Ελαφρά σοταρισμένα φιλετάκια τόνου, μάνγκο, φύκια wakame & σάλτσα ronzu κόκκινης πιπεριάς <i>Lightly sautéed tuna slices, mango, wakame seaweed & red pepper-ponzu sauce</i>	
SALMON TATAKI	15€
Ελαφρά σοταρισμένος σολομός, φρέσκο κρεμμυδάκι, φλοίδες μαύρης τρούφας & σάλτσα ronzu <i>Lightly sautéed salmon, spring onion, black truffle flakes & ponzu sauce</i>	
SALMON TRUFFLE ROLL	15€
Σολομός τεμπούρα, καρότο, ταρτάρ σολομού & λάδι λευκής τρούφας <i>Salmon tempura, carrot, salmon tartar & white truffle oil</i>	

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

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινήσεις πριν από την παραγγελία σας. | Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

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

SPINACH 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, shaved zucchini & vegan cheese

PUMPKIN RISOTTO 18€

Ρύζι καρναρόλι ψημένο με πουρέ κολοκύθας & επικάλυψη από κομμάτια τυριού στίλτον
Carnaroli rice, cooked with pumpkin purée, topped with crumbled stilton 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

PRAWN LINGUINE 22€

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

CACIO E PEPE RAVIOLI 26€

Χειροποίητα ραβιόλι, γεμιστά με τυρί πεκορίνο & τρούφα, διανθισμένα με θρυμματισμένο μαύρο πιπέρι, κρέμα τυριού Παρμεζάνας & φλοίδες μαύρης τρούφας
Handmade ravioli, stuffed with pecorino cheese & truffle, topped with crushed black pepper, Parmesan cheese cream & black truffle flakes

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

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινήσεις πριν από την παραγγελία σας. | Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

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





ΨΑΡΙ | FISH

- SEA BASS** 24€
Φιλέτο λαυράκι σοτέ, σε βάση από χόρτα εποχής, συνοδευόμενο από παβέ πατάτας & καρότου, ρουλάντ κολοκυθίου & σάλτσα bouillabaisse
Pan seared sea bass, on a bed of seasonal greens, served with potato & carrot pavé, zucchini roulade & bouillabaisse sauce
- SALMON** 25€
Φιλέτο σολομού σχάρας, συνοδευόμενο από ψητά σπαράγγια & μπροκολίνι, κρέμα από καρότο & τζίντζερ, διανθισμένο με σάλτσα μενιέρ πορτοκαλιού
Grilled salmon accompanied with roasted asparagus & broccolini, carrot-ginger cream, dressed with orange-meunier sauce
- TUNA** 26€
Φιλέτο τόνου στη σχάρα, συνοδευόμενο από κολοκυθάκια σχάρας, τραγανή λαχανίδα, μαριναρισμένες κερασοντομάτες & γιούζου
Grilled tuna fillet accompanied with grilled zucchini, crunchy kale, marinated cherry tomatoes & yuzu
- BLACK COD** 35€
Φιλέτο μαύρου μπακαλιάρου από την Αλάσκα, μαριναρισμένο σε σάλτσα den miso, πλασιωμένο από σπαγγέτι λαχανικών & στικ πράσου
Alaskan black cod marinated in den miso sauce, accompanied with vegetable spaghetti & leek sticks

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

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινήσεις πριν από την παραγγελία σας. | Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

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

MOUSSAKA	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	19€
Ζουμερό στήθος από κοτόπουλο σερβιρισμένο με γλυκοπατάτα σχάρας & μικρά ψητά λαχανικά <i>Juicy chicken breast served with grilled sweet potato & baked baby vegetables</i>	
IBERICO PORK CHOPS*	24€
LAMB SHANK	32€
Σιγοψημένο αρνίσιο κότσι σε σάλτσα από κόκκινο κρασί & θυμάρι, συνοδευόμενο από κριθαρότο τυριού Παρμεζάνας <i>Slow cooked lamb shank in red wine & thyme sauce, accompanied with Parmesan cheese orzotto</i>	
BLACK ANGUS BEEF FILLET*	32€/250gr
USDA PRIME, CREEKSTONE FARM	
BLACK ANGUS RIBEYE*	45€/300gr
BLACK ANGUS BEEF FILLET*	49€/250gr
ΣΑΛΤΣΕΣ SAUCES	2.50€
Άγριωνμανιταριών Κόκκοι πιπεριών Μπερνέζ Βούτυρο Café de Paris <i>Wild mushroom Peppercorn Béarnaise Café de Paris butter</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€	• Ψητό κολοκυθάκι, γεμιστό με ποικιλία μανιταριών & τυρί πεκορίνο <i>Baked courgette, filled with a variety of mushrooms & pecorino cheese</i>	6€
• Ψητές γλυκοπατάτες <i>Grilled sweet potatoes</i>	4€	• Ψητά λαχανικά <i>Grilled vegetables</i>	6€
• Τηγανητές πατάτες <i>Fried potatoes</i>	4€	• Σοταρισμένα σπαράγγια με σάλτσα hollandaise <i>Sautéed asparagus with hollandaise sauce</i>	6€
Με τυρί Παρμεζάνα & λάδι τρούφας <i>With Parmesan cheese & truffle oil</i>	5€		
• Κυδωνάτες, τηγανητές πατάτες αρτυμένες με βότανα <i>Potato wedges spiced with herbs</i>	5€		

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

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινήσεις πριν από την παραγγελία σας. | Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

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

