



ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ ΜΕΝΟΥ

ΣΑΛΑΤΕΣ

QUINOA [V]

Σαλάτα με βιολογική κινόα & γλυκοκαυτερή κρέμα αβοκάντο

Με γαρίδες σχάρας

Με ελαφρά σοταρισμένο τόνο

GREEN [V]

Βιολογικά φύλλα από μαρούλια & σπανάκι, λαχανικά εποχής, μπισκότο κινόα & ντρέσινγκ από μηλόξυδο & σιρόπι αγαύης

Με βιολογικό κοτόπουλο σχάρας

BURRATA

Τυρί πουράτα πάνω σε ποικιλία από ντοματίνια, αβοκάντο & σπιτικό λάδι βασιλικού

GOAT CHEESE

Κρέμα κατσικίσου τυριού, μικρόφυλλο σπανάκι, λαχανίδα, τραγανά λαχανικά εποχής, τσιπς πράσινου μήλου, φλοίδες & ντρέσινγκ μαύρης τρούφας

DUCK

Φιλετάκια πάπιας, τραγανά λαχανικά, νουντλς, κάσιους & σάλτσα τεριγιάκι

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

κρύα πιάτα

SEA BREAM CEVICHE

Τσιπούρα με αβοκάντο, φρέσκο κόλιανδρο, μαυροκούκι & ντρέσινγκ λεμονιού

SEA BASS TARTARE

Λαυράκι με τζίντζερ, χυμό & ξύσμα από λάιμ, φρέσκο κόλιανδρο & φλοίδες εσπεριδοειδών, σε στρώμα από καπνιστή μελιτζάνα

LABEL ROUGE SALMON CARPACCIO

Βασιλικός σολομός Σκωτίας με σάλτσα γιούζου & μαγιονέζα από γουασάμπι & παντζάρι

FISH CARPACCIO

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

Λεπτοκομμένο βοδινό φιλέτο ανώτατης ποιότητας, διανθισμένο με φλοίδες & λάδι τρούφας, θρυμματισμένο τυρί Παρμεζάνα, λευκές σταφίδες, μαγιονέζα κρεμμυδιού & πέρλες από βαλσαμικό ξύδι

BEEF TARTARE

Ταρτάρ βοδινού φιλέτου από τη φάρμα Creekstone, γαρνιρισμένο με παρθένο ελαιόλαδο, φρέσκο κρεμμυδάκι, κάπαρη, τζίντζερ & ποσέ κρόκο αυγού, πλασιωμένο με τραγανό μπριός

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ζεστά πιάτα

FELICITY TACOS [V] (2 τεμάχια)

Κιμάς από σόγια, καλαμπόκι, φρέσκια ντομάτα, γλυκοπατάτα & χαλαπένιος

SHRIMP TACOS (2 τεμάχια)

Γαριδάκια Σύμης, γουακαμόλε με γιούζου & γλυκοκαυτερή σάλτσα τσίλι

DUCK BRIOCHE (2 τεμάχια)

Ασιατική πάπια με σάλτσα hoisin, κουλί μάνγκο & σχινόπρασο, σε φρυγανισμένο ψωμάκι μπριός

HALLOUMI BITES

Μπουκιές χαλλουμιού τυλιγμένες σε φύλλο κρούστας, μαρμελάδα ντομάτας, κρέμα από χαλλούμι & δυόσμο, διανθισμένες με γλάσο Κουμανδαρίας

SWEET CHILI CALAMARI

Τραγανό καλαμάρι με γλυκοκαυτερή σάλτσα & φρέσκο κόλιανδρο

VEGETABLE COUSCOUS [V]

Κουσκούς αρωματισμένο με λάδι βασιλικού, κρέμα κάσιους, ψητά λαχανικά εποχής & ζωμό από σπανάκι & σέλινο

ΑΣΙΑΤΙΚΑ

GOMA WAKAME SALAD

Φύκια wakame, φασολάκια ενταμάμε, σουσάμι, αγγούρι, καρότο, ραπανάκι νταΐκόν, πινόλια & πικάντικο ντρέσινγκ σουσαμιού

WILD ROLL [V]

Αγγούρι, σπαράγγια, καρότο, αβοκάντο, βίγκαν μαγιονέζα με γιούζου, σιρόπι αγαύης & γουασάμπι

SPICY TUNA ROLL

Τόνος, αγγούρι, φρέσκο κρεμμυδάκι, πικάντικη μαγιονέζα, σάλτσα den miso & κίμτσι, σουσάμι, κανταΐφι

SALMON DRAGON ROLL

Σολομός, αγγούρι, αβοκάντο, αϊολί den miso, τεριγιάκι & σουσάμι

SHRIMP TEMPURA ROLL

Γαρίδα τεμπούρα, αγγούρι, τεριγιάκι & μαγιονέζα με ραπανάκια

SMOKED EEL ROLL

Καπνιστό χέλι, γαρίδα τεμπούρα, αβοκάντο, αγγούρι & μαγιονέζα κίμτσι

CRAB LIME ROLL

Καβούρι, αβοκάντο, μάνγκο, τεριγιάκι, πικάντικη μαγιονέζα & λάιμ

TUNA TATAKI

Ελαφρά σοταρισμένα φιλετάκια τόνου, μάνγκο, φύκια wakame & σάλτσα ronzu κόκκινης πιπεριάς

SALMON TATAKI

Ελαφρά σοταρισμένος σολομός, φρέσκο κρεμμυδάκι, φλοίδες μαύρης τρούφας & σάλτσα ronzu

SALMON TRUFFLE ROLL

Σολομός τεμπούρα, καρότο, ταρτάρ σολομού & λάδι λευκής τρούφας

[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>





ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ ΜΕΝΟΥ

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ

SPINACH TAGLIATELLE [V]

Ταλιατέλες σπανακιού με χούμους, ψητές κερασοντομάτες, κύβους κολοκύθας, φλοίδες από κολοκυθάκι & φυτικό τυρί

PUMPKIN RISOTTO

Ρύζι καρναρόλι ψημένο με πουρέ κολοκύθας & επικάλυψη από κομμάτια τυριού στίλτον

BURRATA SPAGHETTI

Σπαγγέτι με φρέσκια ντομάτα & νότες από τσίλι σε βάση καπνιστής μελιτζάνας & σφαίρα από τυρί μπουράτα

PRAWN LINGUINE

Λιγκουίνι με ραγού γαρίδας, τραγανές γαρίδες & ντοματίνια κονφί

CACIO E PEPE RAVIOLI

Χειροποίητα ραβιόλι, γεμιστά με τυρί πεκορίνο & τρούφα, διανθισμένα με θρυμματισμένο μαύρο πιπέρι, κρέμα τυριού Παρμεζάνας & φλοίδες μαύρης τρούφας

ΨΑΡΙ

SEA BASS

Φιλέτο λαυράκι σοτέ, σε βάση από χόρτα εποχής, συνοδευόμενο από παβέ πατάτας & καρότου, ρουλάντ κολοκυθιού & σάλτσα bouillabaisse

SALMON

Φιλέτο σολομού σχάρας, συνοδευόμενο από ψητά σπαράγγια & μπροκολίνι, κρέμα από καρότο & τζίντζερ, διανθισμένο με σάλτσα μενιέρ πορτοκαλιού

TUNA

Φιλέτο τόνου στη σχάρα, συνοδευόμενο από κολοκυθάκια σχάρας, τραγανή λαχανίδα, μαριναρισμένες κερασοντομάτες & γιούζου

BLACK COD

Φιλέτο μαύρου μπακαλιάρου από την Αλάσκα, μαριναρισμένο σε σάλτσα den miso, πλαισιωμένο από σπαγγέτι λαχανικών & στικ πράσου

ΚΡΕΑΤΙΚΑ

Ψήνονται σε φούρνο Jospet

MOUSSAKA

Σιγοψημένη μελιτζάνα με ραγού μοσχαριού & ανάλαφρη κρέμα, καλυμμένη με τσιπς φρέσκιας κυπριακής πατάτας

TURKEY BURGER

Μπιφτέκι γαλοπούλας στη σχάρα, συνοδευόμενο από γλυκοπατάτες σχάρας & σαλάτα από σπαγγέτι λαχανικών εποχής

BEEF BURGER

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

CORN FED CHICKEN

Ζουμερό στήθος από κοτόπουλο, συνοδευόμενο από γλυκοπατάτα σχάρας & μικρά ψητά λαχανικά

IBERICO PORK CHOPS*

LAMB SHANK

Σιγοψημένο αρνίσιο κότσι σε σάλτσα από κόκκινο κρασί & θυμάρι, σερβιρισμένο με κριθαρότο τυριού Παρμεζάνας

BLACK ANGUS BEEF FILLET*

250g^r

USDA PRIME, CREEKSTONE FARM

BLACK ANGUS RIBEYE*

300g^r

BLACK ANGUS BEEF FILLET*

250g^r

ΣΑΛΤΣΕΣ

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

*Η τιμή συμπεριλαμβάνει μία σάλτσα της επιλογής σας

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

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

[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>

