



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]

Σαλάτα με βιολογική κινόα & γλυκοκαυτερή κρέμα αβοκάντο
Salad made with bio quinoa & sweet chili avocado cream

Με γαρίδες σχάρας

With grilled prawns

Με ελαφρά σοταρισμένο τόνο

With pan seared tuna

GREEN [V]

Βιολογικά φύλλα από μαρούλια & σπανάκι, λαχανικά εποχής,
μπισκότο κινόα & ντρέισινγκ από μηλόξυδο & σιρόπι αγαύης
*Bio lettuce & spinach leaves, seasonal vegetables, quinoa biscuit,
dressed with apple cider vinegar & agave syrup*

Με βιολογικό κοτόπουλο σχάρας

With grilled bio chicken

BURRATA

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

*Burrata cheese on a variety of cherry tomatoes, avocado
& homemade basil oil*

GOAT CHEESE

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

*Whipped goat cheese, baby spinach leaves, kale, crunchy seasonal vegetables
& green apple chips, garnished with black truffle shavings & dressing*

DUCK

Φιλετάκια πάπιας, τραγανά λαχανικά, νουντλς, κάσιους & σάλτσα τεριγιάκι
Duck fillets, crispy vegetables, noodles, cashews & teriyaki sauce





ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETISERS

κρύα πιάτα | cold dishes

SEA BREAM CEVICHE

Τσιπούρα με αβοκάντο, φρέσκο κόλιανδρο, μαυροκούκι & ντρέισινγκ λεμονιού
Sea bream with avocado, fresh coriander, nigella seeds & lemon dressing

SEA BASS TARTARE

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

Βασιλικός σολομός Σκωτίας με σάλτσα γιούζου & μαγιονέζα από
γουασάμπι & παντζάρι
King Scottish salmon with yuzu sauce & wasabi-beetroot mayonnaise

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)
*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

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

Ταρτάρ βοδινού φιλέτου από τη φάρμα Creekstone, γαρνιρισμένο με παρθένο
ελαιόλαδο, φρέσκο κρεμμυδάκι, κάπαρη, 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.
Έναλλακτικά, 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
Soya mince, sweet corn, fresh tomato, sweet potato & jalapeños

SHRIMP TACOS (2 τεμάχια / pieces)

Γαριδάκια Σύμης, γουακαμόλε με γιούζου & γλυκοκαυτερή σάλτσα τσίλι
Symy shrimps, yuzu guacamole & sweet chili sauce

DUCK BRIOCHE (2 τεμάχια / pieces)

Ασιατική πάπια με σάλτσα hoisin, κουλί μάνγκο & σχοινόπρασο,
σε φρυγανισμένο ψωμάκι μπριός
*Asian duck with hoisin sauce, mango coulis & chives,
on a toasted brioche bread*

HALLOUMI BITES

Μπουκιές χαλλουμιού τυλιγμένες σε φύλλο κρούστας, μαρμελάδα ντομάτας,
κρέμα από χαλλούμι & δυόσμο, διανθισμένες με γλάσο Κουμανδαρίας
*Halloumi bites wrapped in phyllo pastry, tomato marmalade, halloumi
& mint cream, garnished with Commandaria glaze*

SWEET CHILI CALAMARI

Τραγανό καλαμάρι με γλυκοκαυτερή σάλτσα & φρέσκο κόλιανδρο
Crispy calamari with sweet chili sauce & fresh coriander

VEGETABLE COUSCOUS [V]

Κουσκούς αρωματισμένο με λάδι βασιλικού, κρέμα κάσιους,
ψητά λαχανικά εποχής & ζωμό από σπανάκι & σέλινο
*Couscous aromatised with basil oil, cashew cream, oven baked
seasonal vegetables & celery-spinach broth*

[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.

Έναλλακτικά, επισκεφθείτε την σελίδα

For allergens scan here or visit:

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





ΑΣΙΑΤΙΚΑ | ASIAN

GOMA WAKAME SALAD

Φύκια wakame, φασολάκια ενταμάμε, σουσάμι, αγγούρι, καρότο, ραπανάκι νταϊκόν, πινόλια & πικάντικο ντρέσινγκ σουσαμιού
Wakame seaweed, edamame beans, sesame seeds, cucumber, carrot, daikon radish, pine nuts & spicy sesame dressing

WILD ROLL [V]

Αγγούρι, σπαράγγια, καρότο, αβοκάντο, βίγκαν μαγιονέζα με γιούζου, σιρόπι αγαύης & γουασάμπι
Cucumber, asparagus, carrot, avocado, vegan yuzu mayonnaise, agave syrup & wasabi

SPICY TUNA ROLL

Τόνος, αγγούρι, φρέσκο κρεμμυδάκι, πικάντικη μαγιονέζα, σάλτσα den miso & κίμτσι, σουσάμι, κανταΐφι
Tuna, cucumber, spring onion, spicy mayonnaise, den miso-kimchi sauce, sesame & kantaiji

SALMON DRAGON ROLL

Σολομός, αγγούρι, αβοκάντο, αϊολί den miso, τεριγιάκι & σουσάμι
Salmon, cucumber, avocado, den miso aioli, teriyaki & sesame

SHRIMP TEMPURA ROLL

Γαρίδα τεμπούρα, αγγούρι, τεριγιάκι & μαγιονέζα με ραπανάκια
Shrimp tempura, cucumber, teriyaki & radish mayonnaise

SMOKED EEL ROLL

Καπνιστό χέλι, γαρίδα τεμπούρα, αβοκάντο, αγγούρι & μαγιονέζα κίμτσι
Smoked eel, shrimp tempura, avocado, cucumber & kimchi mayonnaise

CRAB LIME ROLL

Καβούρι, αβοκάντο, μάνγκο, τεριγιάκι, πικάντικη μαγιονέζα & λάιμ
Crabmeat, avocado, mango, teriyaki, spicy mayonnaise & lime

TUNA TATAKI

Ελαφρά σοταρισμένα φιλετάκια τόνου, μάνγκο, φύκια wakame & σάλτσα ronzu κόκκινης πιπεριάς
Lightly sautéed tuna slices, mango, wakame seaweed & red pepper-ponzu sauce

SALMON TATAKI

Ελαφρά σοταρισμένος σολομός, φρέσκο κρεμμυδάκι, φλοίδες μαύρης τρούφας & σάλτσα ronzu
Lightly sautéed salmon, spring onion, black truffle flakes & ponzu sauce

SALMON TRUFFLE ROLL

Σολομός τεμπούρα, καρότο, ταρτάρ σολομού & λάδι λευκής τρούφας
Salmon tempura, carrot, salmon tartar & white truffle oil

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. | Suitable for vegans. Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαιώμα 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]

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

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

BURRATA SPAGHETTI

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

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

CACIO E PEPE RAVIOLI

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

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

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

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

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





ΚΡΕΑΤΙΚΑ | MEAT

Ψήνονται σε φούρνο Jospet
Cooked in the Jospet oven

MOUSSAKA

Σιγοψημένη μελιτζάνα με ραγού μοσχαριού & ανάλαφρη κρέμα,
καλυμμένη με τσιπς φρέσκιας κυπριακής πατάτας
*Slow cooked aubergine with veal ragout & airy cream, topped with
fresh Cypriot potato crisps*

CORN FED CHICKEN

Ζουμερό στήθος από κοτόπουλο σερβιρισμένο με γλυκοπατάτα σχάρας
& μικρά ψητά λαχανικά
Juicy chicken breast served with grilled sweet potato & baked baby vegetables

IBERICO PORK CHOPS*

LAMB SHANK

Σιγοψημένο αρνίσιο κότσι σε σάλτσα από κόκκινο κρασί & θυμάρι,
συνοδευόμενο από κριθαρότο τυριού Παρμεζάνας
*Slow cooked lamb shank in red wine & thyme sauce, accompanied with
Parmesan cheese orzotto*

BLACK ANGUS BEEF FILLET*

250gr

USDA PRIME, CREEKSTONE FARM

BLACK ANGUS RIBEYE*

300gr

BLACK ANGUS BEEF FILLET*

250gr

ΣΑΛΤΣΕΣ | SAUCES

Άγριωνμανιταριών | Κόκκοι πιπεριών | Μπερνέζ | Βούτυρο Café de Paris
Wild mushroom | Peppercorn | Béarnaise | Café de Paris butter

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

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ | SIDES

- Πατάτες πουρέ
Mashed potatoes
- Ψητές γλυκοπατάτες
Grilled sweet potatoes
- Τηγανητές πατάτες
Fried potatoes
Με τυρί Παρμεζάνα & λάδι τρούφας
With Parmesan cheese & truffle oil
- Κυδωνάτες, τηγανητές πατάτες
αρτυμένες με βότανα
Potato wedges spiced with herbs
- Ψητό κολοκυθάκι, γεμιστό με ποικιλία
μανιταριών & τυρί πεκορίνο
*Baked courgette, filled with a variety
of mushrooms & pecorino cheese*
- Ψητά λαχανικά
Grilled vegetables
- Σοταρισμένα σπαράγγια με σάλτσα
hollandaise
*Sautéed asparagus with hollandaise
sauce*

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. | Suitable for vegans. Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαιώμα 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>

