



PRALINA
experience

ΛΕΥΚΩΣΙΑ | NICOSIA

ΠΡΩΙΝΟ ΜΕΝΟΥ | BRUNCH MENU

ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ ΜΕΝΟΥ | LUNCH MENU

ΒΡΑΔΙΝΟ ΜΕΝΟΥ | DINNER MENU



PRALINA
experience

ΛΕΥΚΩΣΙΑ | NICOSIA
ΠΡΩΙΝΟ ΜΕΝΟΥ | BRUNCH MENU



ΖΕΣΤΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ ESPRESSO | HOT ESPRESSO BEVERAGES

ESPRESSO

Μονό | *Single*

Διπλό | *Double*

AMERICANO

MACCHIATO

Μονό | *Single*

Διπλό | *Double*

CAPPUCCINO

LATTE

FLAT WHITE

MOCHA

AFFOGATO

CARAMEL MACCHIATO

ΚΡΥΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ ESPRESSO | ICED ESPRESSO BEVERAGES

FREDDO ESPRESSO

ICED AMERICANO

FREDDO CAPPUCCINO

ICED LATTE

ICED FLAT WHITE

ICED MOCHA

ICED CARAMEL MACCHIATO

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

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο.

Εναλλακτικά, επισκεφθείτε την σελίδα

For allergens scan here or visit:

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





ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ | FILTER COFFEE

CLASSIC

V60

FRENCH PRESS

COLD BREW

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΚΑΦΕ ΓΙΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ ESPRESSO & ΦΙΛΤΡΟΥ | COFFEE OPTIONS FOR ESPRESSO & FILTER BEVERAGES

PRALINA

100% Arabica με πλούσιο σώμα, ισορροπημένη οξύτητα και μακράς διάρκειας επίγευση | *100% Arabica with rich body, balanced acidity and long aftertaste*

DECAF

100% Arabica αποκαφεϊνοποιημένος με διαδικασία απαλλαγμένη από χημικά (Swiss Water Process) | *100% Arabica decaffeinated by chemical free procedure (Swiss Water Process)*

COLOMBIA

Μοναδικής προέλευσης, με πλούσιο σώμα, γλυκιά οξύτητα, αίσθηση καστανής ζάχαρης και επίγευση καραμέλας βουτύρου | *Single origin, with rich body, sweet acidity, sense of brown sugar and butter caramel aftertaste*

JAMAICA BLUE MOUNTAIN

Μοναδικής ποικιλίας, ισορροπημένος με απαλή οξύτητα, μεταξένια υφή και τόνους σοκολάτας και φιστικιών Βραζιλίας | *Single variety, well balanced, with soft acidity, silky texture, notes of chocolate and Brazilian nuts*

ΚΟΡΙ LUWAK

Από ηφαιστιογενή εδάφη της Σουμάτρα, γήινος, γευστικά μοναδικός και πολύπλοκος | *From the volcanic Sumatran soil, earthy, unique and complex*

ΠΡΟΣΘΕΤΑ | EXTRAS

Δόση εσπρέσο | *Espresso shot*

Σιρόπι καραμέλα, βανίλια, φουντούκι | *Caramel, vanilla, hazelnut syrup*





ΑΛΛΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ ΚΑΦΕ | OTHER COFFEE BEVERAGES

CYPRUS COFFEE

Μονός | *Single*

Διπλός | *Double*

INSTANT HOT COFFEE

INSTANT ICED COFFEE

Διαθέσιμη επιλογή ντεκαφεϊνέ | *Available also in decaf*

ΦΑΚΕΛΑΚΙΑ ΤΣΑΓΙΟΥ | TEA SACHETS

ζεστά - κρύα | *hot - iced*

MAYPO ΤΣΑΪ | BLACK TEA

English breakfast

Earl grey imperiale

ΠΡΑΣΙΝΟ ΤΣΑΪ | GREEN TEA

Μέντα | *Mint*

Special jasmine: μείγμα πράσινου τσαγιού και λουλουδιών |
Blend of green tea and flowers

Special gunpowder: μείγμα δυνατού πράσινου τσαγιού |
Blend of strong green tea

ΒΟΤΑΝΑ & ΦΡΟΥΤΩΔΗ (ΧΩΡΙΣ ΚΑΦΕΪΝΗ) | HERBAL & FRUITY (CAFFEINE FREE)

Χαμομήλι | *Camomila*

Κόκκινο τσάι Cape town Rooibos | *Cape town Rooibos tea*

Infuso frutti di bosco: με φρούτα του δάσους | *with forest fruits*

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

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
Prices are in Euro and include service charge and VAT.

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





ΦΥΛΛΑ ΤΣΑΓΙΟΥ | LOOSE LEAF TEA

ζεστά - κρύα | hot - iced

ΜΑΥΡΟ ΤΣΑΪ | BLACK TEA

Te Tat'jana: τσάι ρωσικού τύπου | *Russian style tea*

ΠΡΑΣΙΝΟ ΤΣΑΪ | GREEN TEA

Matcha: ρόφημα από πράσινο τσάι σε σκόνη | *Tea drink from green tea powder*

ΒΟΤΑΝΑ & ΦΡΟΥΤΩΔΗ (ΧΩΡΙΣ ΚΑΦΕΪΝΗ) | HERBAL & FRUITY (CAFFEINE FREE)

Infuso notti in Tibet: μείγμα γλυκάνισου με αρώματα φρούτων και φλούδες κίτρων |
Blend of elderberry with fruity aromas and citrus peels

ΑΦΕΨΗΜΑΤΑ ΤΣΑΓΙΟΥ | TEA INFUSIONS

ζεστά - κρύα | hot - iced

DETOX GREEN TEA

Πράσινο τσάι με γιασεμί, μέλι, φρέσκια πιπερόριζα και δυόσμο
Jasmine green tea, honey, fresh ginger and mint

TURMERIC IMMUNE

Κουρκουμάς, μέλι, πιπερόριζα, φέτες από λεμόνι και δεντρολίβανο
Turmeric, honey, ginger, lemon slices and rosemary

EXOTIC TEA

Τσάι βοτάνων Notti in Tibet, μέλι, φρούτα του πάθους και δεντρολίβανο
Herbal tea Notti in Tibet, honey, passion fruit and rosemary





ΧΥΜΟΙ | JUICES

FRESHLY SQUEEZED

Επιλογές από | *Choice of:*

Πορτοκάλι | *Orange*

Καρότο | *Carrot*

Μήλο | *Apple*

Ανάμεικτος επιλογή από | *Mixed choice of:*

Πορτοκάλι, Καρότο, Μήλο, Μπανάνα | *Orange, Carrot, Apple, Banana*

HOUSE LEMONADE

Φρέσκια σπιτική λεμονάδα | *Fresh homemade lemonade*

Φρέσκια σπιτική λεμονάδα με φράουλα | *Fresh homemade lemonade with strawberry*

SUPER DRINKS

ζεστά - κρύα | *hot - iced*

TURMERIC LATTE

Κουρκουμάς με κανέλα, τσίλι, πιπέρι καγιέν, μαύρο πιπέρι και γάλα καρύδας
Turmeric with cinnamon, cayenne pepper, black pepper and coconut milk

MATCHA LATTE

Πράσινο τσάι matcha με γάλα
Matcha tea with milk

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ | MILK OPTIONS

Καρύδας, σόγιας, βρώμης, αμυγδάλου, αγελαδινό | *Coconut, soya, oat, almond, cow's*





SMOOTHIES

FRUIT DREAM

Μήλο, μούρα, αχλάδι, κανέλα, μέλι και γάλα αμυγδάλου
Apple, berries, pear, cinnamon, honey and almond milk

GREEN SMOOTHIE

Αβοκάντο, χυμός πράσινου μήλου, τζίντζερ και μικρόφυλλο σπανάκι
Avocado, green apple juice, ginger and baby spinach

HEALTHY BERRY

Μείγμα από μούρα, πράσινο μήλο, τσάι matcha και μέλι
Mixed berries, green apple, matcha tea and honey

ALMOND BANANA

Γάλα αμυγδάλου, αμύγδαλα, chia, μέλι, μπανάνα και βρώμη
Almond milk, almonds, chia, honey, banana and oats

MILKSHAKES

Σοκολάτα γάλακτος | *Milk chocolate*

Φράουλα | *Strawberry*

Βανίλια | *Vanilla*

ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ | CHOCOLATE

ζεστές - κρύες | *hot - iced*

COCOA DRINK

Ροφήματα σοκολάτας με ανώτερης ποιότητας γαλλική σοκολάτα |
Chocolate beverages with superior quality French chocolate

Με περιεκτικότητα κακάο | *With cocoa content 38%*

Με περιεκτικότητα κακάο | *With cocoa content 63%*

Με περιεκτικότητα κακάο | *With cocoa content 100%*





ΑΥΓΑ & ΟΜΕΛΕΤΕΣ | EGGS & OMELETTES

Σερβίρονται μέχρι τις 12:00πμ
| Served until 12:00am

SCRAMBLED EGG WHITES

Σκράμπλ από βιολογικά ασπράδια αυγού σε φρυγανισμένο μακεδονίτικο ψωμί, με αναρή και φρέσκα τραγανά λαχανικά

Scrambled bio egg whites on toasted Macedonian bread, with anari cheese and fresh crispy vegetables

HAM & MUSHROOMS

Ομελέτα με πράσα, ιταλικό χαμ, εποχιακά μανιτάρια, τυρί Προβολόνη, παρμεζάνα και πράσινη σαλάτα

Omelette with leeks, Italian ham, seasonal mushrooms, Provolone cheese, Parmesan and green salad

HALLOUMI & PANCETTA

Ποσέ αυγά σε φρυγανισμένο μακεδονίτικο ψωμί, με χαλλούμι σχάρας, καπνιστή πανσέτα, μαρμελάδα ντομάτας, σάλτσα hollandaise και μικρόφυλλη ρόκα

Poached eggs on a toasted Macedonian bread, with grilled halloumi, smoked pancetta, tomato jam, hollandaise sauce and baby rucola

BROCCOLI & CHEESE

Ομελέτα με μπρόκολο, σπανάκι, κρέμα από κατσικίσιο τυρί, παρμεζάνα, ντοματίνια και αβοκάντο

Omelette with broccoli, spinach, goat cheese cream, Parmesan, cherry tomatoes and avocado

SALMON EGG BENEDICT

Ποσέ αυγά σε φρυγανισμένο ψωμί μπριός, με κρέμα από τυρί ρικότα, αρωματικά, νότες λεμονιού, κρέμα από αβοκάντο, άνηθο, σολομό Gravlox και σάλτσα hollandaise

Poached eggs on a toasted brioche bread, with ricotta cream, infused with herbs and lemon, avocado cream, dill, salmon Gravlox and hollandaise sauce





ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ | SANDWICHES

TRIPLE TOAST

Τριπλό τοστ από σταρένιο ψωμί, με τυρί Προβολόνη, ψητή γαλοπούλα και συνοδευτική πράσινη σαλάτα

Triple wheat bread toast, with Provolone cheese, roasted turkey and side green salad

CROISSANT TOAST

Κρουασάν γεμιστό με ιταλικό χαμ, τυρί Προβολόνη, ντοματίνια, αυγό ποσέ και συνοδευτική πράσινη σαλάτα με ιαπωνικό matcha

Croissant filled with Italian ham, Provolone cheese, cherry tomatoes, poached egg and side green salad with Japanese matcha

PROTEIN SANDWICH

Σάντουιτς με ψωμί πρωτεΐνης, με κρέμα από τυρί ρικότα και αρωματικά βότανα, ψητή γαλοπούλα, αβοκάντο, λεμόνι, φρέσκα μούρα και μαρμελάδα μούρων

Protein bread sandwich, with ricotta cheese and aromatic herbs cream, roasted turkey, avocado, lemon, fresh berries and berries marmalade

OPEN SALMON SANDWICH

Ανοικτό σάντουιτς από πολύσπορο φραντζολάκι, με σολομό Gravlax, ανάλαφρη κρέμα τυριού, αβοκάντο και συνοδευτική σαλάτα από σπανάκι

Open multigrain bun, with Gravlax salmon, cream cheese mousse, avocado and side spinach salad

SIGNATURE PIES

OLIVE PIE

Χειροποίητη πίτα με αλεύρι ολικής αλέσεως, μαύρες ελιές χωρίς κουκούτσι, φρέσκο κόλιανδρο και καπνιστή πιπεριά Φλωρίνης

Homemade whole wheat flour pie, with pitted black olives, fresh coriander and smoked Florina pepper

MIZITHRA PIE

Χειροποίητη πίτα με αλεύρι ολικής αλέσεως, ξινομυζήθρα, μπουράτα, σπανάκι, σχοινόπρασο και θυμάρι, διανθισμένη με μέλι βελανιδιάς εμπλουτισμένο με γανόδεσμα και φρέσκο δυόσμο

Homemade whole wheat flour pie, with xinomizithra and burrata cheese, spinach, chives and thyme, drizzled with oak tree honey, enriched with reishi mushrooms and fresh mint





ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟ | BAKERY

CROISSANTS

Απλό παραδοσιακό γαλλικό κρουασάν
Traditional French plain croissant

Με σπιτική μαρμελάδα εποχής ή Nutella
With homemade seasonal marmalade or Nutella

Παραδοσιακό γαλλικό κρουασάν αμυγδάλου
Traditional French almond croissant

HOUSE PIES

Χειροποίητες πίτες φτιαγμένες με ζύμη κουρού
(Συμβουλευθείτε το προσωπικό εξυπηρέτησης για τις διαθέσιμες επιλογές)
Handmade pies with kourou dough
(Please consult our service team for the available options)

STRAWBERRY CREAM CROISSANT

Παραδοσιακό γαλλικό κρουασάν με γέμιση από κρέμα πατισερί, φρέσκες φράουλες και φιστίκια Αιγίνης
Traditional French croissant with crème pâtissière filling, fresh strawberries, and pistachios





ΓΑΛΛΙΚΑ ΜΠΡΙΟΣ | FRENCH BRIOCHE

FIG & COFFEE

Καραμελωμένο γαλλικό μπριός, με παστά σύκα, κρέμα βανίλιας, καραμελωμένα φουντούκια και σιρόπι από καφέ εσπρέσο

Caramelised French brioche with dried figs, vanilla cream, caramelised hazelnuts and espresso coffee syrup

VERY BERRY

Καραμελωμένο γαλλικό μπριός με κρέμα βανίλιας, φρέσκα εποχιακά μούρα, φράουλες και μέλι βελανιδιάς εμπλουτισμένο με γανόδερμα

Caramelised French brioche with vanilla cream, fresh seasonal berries, strawberries and oak tree honey enriched with reishi mushrooms

ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ | PANCAKES

BANANA SALTED CARAMEL

Τηγανίτες με μπανάνα, πραλίνα φουντουκιού, κρέμα πατισερί και σος καραμέλας με ανθό αλατιού

Pancakes with banana, hazelnut praline, crème pâtissière and caramel sauce with salt blossom

CHOCO & STRAWBERRIES

Τηγανίτες με φρέσκες φράουλες, πραλίνα φουντουκιού, κρέμα πατισερί και θρυμματισμένο μπισκότο

Pancakes with fresh strawberries, hazelnut praline, crème pâtissière and crushed biscuits





ΜΠΟΛ | BOWLS

FRUIT SALAD [V]

Σαλάτα με εποχιακά και εξωτικά φρούτα
Salad with seasonal and exotic fruits

YOGHURT WITH APPLE & CINNAMON

Γιαούρτι με χαμηλά λιπαρά, πράσινο μήλο ποσέ, κύβους από εποχιακά μήλα, καρύδια, κανέλα Κεϋλάνης και σιρόπι αγαύης
Low fat yoghurt, poached green apple, seasonal apple cubes, walnuts, Ceylan cinnamon and agave syrup

ACAI SUPERFOOD [V]

Πουρές από το φυτό ασάι, γαρνιρισμένος με μάνγκο, μύρτιλα, φλοίδες καρύδας, γκρανόλα αρωματισμένη με λεμόνι και σπόρους chia
Acai palm purée, garnished with mango, blueberries, coconut flakes, lemon scented granola and chia seeds

ΠΙΑΤΕΛΕΣ | PLATTERS

FRUIT [V]

Φρέσκα εποχιακά και εξωτικά φρούτα
Fresh seasonal and exotic fruits

2 άτομα | persons

4 άτομα | persons

TOWER DELIGHT

Σνακ και μπουκιές για το πρωινό ή απογευματινό διάλειμμα
Snacks and bites for morning or afternoon break

2 άτομα | persons

4 άτομα | persons

CHEESE & COLD CUTS

Επιλεγμένα και φρεσκοκομμένα τυριά και αλλαντικά
Selected and freshly sliced cheese and charcuterie

2 άτομα | persons

4 άτομα | persons

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. | Suitable for vegans.

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

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο.

Εναλλακτικά, επισκεφθείτε την σελίδα

For allergens scan here or visit:

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





ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

MACARONS

Συμβουλευθείτε το προσωπικό εξυπηρέτησης για τις διαθέσιμες επιλογές
Please consult our service team for the available options

CHOCOLATE NAMELAKA

Παντεσπάνι σοκολάτας, κρέμα Namelaka και γλάσο μαύρης σοκολάτας
Chocolate sponge cake, Namelaka cream and dark chocolate glazing

PRINCESS

Μπισκότο δούκισσας και κρεμέ σοκολάτας γάλακτος
Duchess biscuit and milk chocolate crèmeux

DUKE

Μπισκότο δούκισσας και κρεμέ μαύρης σοκολάτας
Duchess biscuit and dark chocolate crèmeux

MELODY

Μους καραμέλας με ημίγλυκια σοκολάτα, στρώση crème brûlée, φεγγεντίνη και γλάσο σοκολάτας
Caramel mousse with semi-sweet chocolate, a layer of crème brûlée, crispy feuilletine and chocolate glazing

AMERICAN CARROT CAKE

Κέικ καρότου με ψιλοκομμένα καρύδια και κρέμα τυριού
Carrot cake with crushed walnuts and cream cheese frosting

STRAWBERRY TART

Μπισκότο σαμπλέ, κρέμα πατισερί και φρέσκες φράουλες
Sablé biscuit with crème pâtissière and fresh strawberries

VANILLA MILLE-FEUILLE

Καραμελωμένη σφολιάτα με κρέμα πατισερί και ζάχαρη άχνη
Caramelised puff pastry with crème pâtissière and powdered sugar

PROFITEROLE

Σουδάκια με κρέμα πατισερί και γλάσο σοκολάτας
Choux with crème pâtissière and chocolate glazing

CREME BRULÉE

Κρέμα με βανίλια Ταϊτής και καραμελωμένη ζάχαρη
Tahitian vanilla cream with caramelised sugar

CREME BRULÉE CHEESECAKE

Cheesecake με στρώση από crème brûlée σε μπισκότο και μαρμελάδα βατόμουρο
Cheesecake with a layer of crème brûlée on biscuit and raspberry jam





ΕΠΙΔΩΡΠΙΑ | DESSERTS

APPLE GANACHE [V]

Κέικ μήλου με επικάλυψη γκανάζ μαύρης σοκολάτας από γάλα καρύδας
Apple cake topped with dark chocolate ganache made with coconut milk

MARQUISE

Μπισκότο δούκισσας με μαύρη σοκολάτα και φιστίκι Αιγίνης
Duchess biscuit with dark chocolate and pistachio

LAVA CAKE

Ζεστό κέικ σοκολάτας με ρευστή σοκολάτα συνοδευόμενο από παγωτό βανίλια
Oven baked chocolate soufflé with melted chocolate served with vanilla ice cream

APPLE PIE

Μπισκότο σαμπλέ, ψημένα μήλα και κραμπλ, συνοδευόμενο από παγωτό βανίλια
Sablé biscuit with baked apples and crumble served with vanilla ice cream

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. | Suitable for vegans.

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

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο.

Εναλλακτικά, επισκεφθείτε την σελίδα

For allergens scan here or visit:

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





ΠΑΓΩΤΑ & ΣΟΡΜΠΕ | ICE CREAM & SORBET

DARK CHOCOLATE

Μαύρη σοκολάτα με περιεκτικότητα κακάο 60% | *Dark chocolate with 60% cocoa content*

MILK CHOCOLATE

Σοκολάτα γάλακτος με 38% περιεκτικότητα σε κακάο | *Milk chocolate with 38% cocoa content*

VANILLA

Αυθεντική βανίλια Μαδαγασκάρης | *With pure Madagascar vanilla*

PISTACHIO

Αυθεντική πάστα φιστικιού Αιγίνης | *With authentic pistachio paste*

MANGO SORBET [V]

Με αυθεντικό πουρέ μάνγκο, χωρίς πρόσθετη ζάχαρη | *With authentic mango purée, no added sugar*

STRAWBERRY SORBET [V]

Με αυθεντικό πουρέ φράουλας | *With authentic strawberry purée*

LEMON SORBET [V]

Με φρέσκο χυμό λεμονιού | *With fresh lemon juice*

1 μπάλα | *scoop*

2 μπάλες | *scoops*

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. | Suitable for vegans.

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

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο.

Εναλλακτικά, επισκεφθείτε την σελίδα

For allergens scan here or visit:

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





PRALINA
experience

ΛΕΥΚΩΣΙΑ | NICOSIA

ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ ΜΕΝΟΥ | LUNCH MENU



ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

MOJITO MATCHA

Τραχανά φυλλώδη λαχανικά, με μικρόφυλλο σπανάκι και ρόκα, καρπούζι, φρούτα εποχής, τραχανό μπισκότο από χαλλούμι και ντρέσινγκ από δυόσμο, σιρόπι αγαύης και matcha

Crispy leafy greens, with baby spinach and rucola, watermelon, seasonal fruits, crunchy halloumi biscuit and mint dressing with agave syrup and matcha

GREEN

Καρδιές μαρουλιού, ξινόμηλα ποσέ, αβοκάντο, καψαλισμένο ροδάκινο, σταφύλι, μπισκότο κινόα, πάνκο, γραβιέρα Κρήτης με θυμάρι και ντρέσινγκ εμπλουτισμένο από μηλόξιδο

Lettuce hearts with poached sour apples, avocado, torched peach, grapes, quinoa biscuit, panko, Cretan thyme graviera cheese and apple cider vinegar dressing

GREEK

Ντοματίνια κονφί, γλυκιά πίκλα από αγγούρι και κρεμμύδι, ραπανάκια, τυρί φέτα και παξιμάδι, περιχυμένα με ντρέσινγκ απο ζωμό ελληνικής σαλάτας, αρωματισμένη με φρέσκια ρίγανη

Cherry tomatoes confit, sweet pickled cucumber and onion, radish, rusk, feta cheese, with Greek salad dressing, seasoned with fresh oregano

BEETROOT MANOURI

Τρυφερά φύλλα σαλάτας, ρόκα, παντζαρόφυλλα, φύλλα δυόσμου, ψητά παντζάρια σε αλάτι, κρέμα απο μανούρι, τραχανές μαρέγκες από έψημα και ντρέσινγκ από ξίδι μούρων

Baby leaves, rucola, beetroot leaves, fresh mint, baked beetroot in salt, manouri cheese cream, crispy grape syrup meringues and berry vinegar dressing

BURRATA

Τυρί μπουράτα πάνω σε ποικιλία από ντοματίνια, αβοκάντο, καβουρδισμένα πινόλια και λάδι βασιλικού

Burrata cheese on a variety of cherry tomatoes, avocado, toasted pine nuts and basil oil

ASIAN

Τραχανά λαχανικά, μάνγκο, φέτες από πορτοκάλι, κάσιους, φύλλα κόκκινου βασιλικού και φρέσκου δυόσμου, περιχυμένα με σάλτσα τεριγιάκι και τζίντζερ

Crispy vegetables, mango, orange segments, cashews, red basil and fresh mint leaves, dressed with teriyaki sauce and ginger

Με φιλετάκια πάπιας

With duck fillets

Με τόνο τατάκι

With tuna tataki





ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETISERS

κρύα πιάτα | cold dishes

SEA BREAM CEVICHE

Τσιπούρα με αβοκάντο, φρέσκο κόλιανδρο, μαυροκούκι και ντρέσινγκ λεμονιού
Sea bream with avocado, fresh coriander, nigella seeds and lemon dressing

TUNA TATAKI

Φιλετάκια κιτρινόπτερου τόνου, ελαφρώς καψαλισμένα, με ντρέσινγκ από γιούζου και σορμπέ γιούζου από πορτοκάλι και τσίλι, συνοδευόμενα από σαλάτα με φρέσκο κόλιανδρο, αυγά σολομού, καπνιστά πινόλια και σταφίδες
Yellow fin tuna fillets, lightly torched, with yuzu dressing, yuzu-orange and chili sorbet, served with fresh coriander, salmon roe, smoked pinenuts and raisins salad

SALMON CARPACCIO

Καρπάτσιο από φιλέτο σολομού, με λεπτοκομμένη σαλάτα φοινόκιο, εποχιακά εσπεριδοειδή, φρέσκο дуόσμο και κουλί από μάνγκο
Salmon fillet carpaccio with thinly sliced fennel salad, seasonal citrus, fresh mint and mango coulis

FISH CARPACCIO*

Φρέσκο ψάρι ημέρας, μαριναρμένο σε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και χυμό λεμονιού, γαρνιρισμένο με φρέσκο κόλιανδρο, πιπεριές Φλωρίνης, τζίντζερ, πράσινο μήλο, τηγανητή κάπαρη και μαύρες ελιές
Fish of the day, marinated in extra virgin olive oil and lemon juice, garnished with fresh coriander, Florina peppers, ginger, green apple, fried capers and black olives

BEEF CARPACCIO

Λεπτοκομμένο βοδινό φιλέτο ανώτατης ποιότητας, μαρμελάδα από πίκλα κρεμμυδιού, μαριναρμένες μορχέλες, σιναπόσπορο, λάδι τρούφας, ανθό αλατιού, φρεσκοτριμμένο πιπέρι, τραγανό μπισκότο από χαλλούμι και μαρούλι φριζέ
Thinly sliced prime beef fillet, with pickled onion marmalade, marinated morels, mustard seeds, truffe oil, salt blossom, freshly grated pepper, crispy halloumi biscuit and frisee lettuce

*Συμβουλευτείτε το προσωπικό εξυπηρέτησης για τις διαθέσιμες επιλογές. | Please consult our service team for the available options.

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

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
| Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. |
For allergens scan the QR code:





ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETISERS

ζεστά πιάτα | hot dishes

BLACK BEAN TACOS (2 τμχ | 2 pcs)

Ραγού μαύρων φασολιών με παντζάρι, φρεσκοκομμένη σαλάτα με αβοκάντο, κόλιανδρο, ντομάτες και φρέσκος χυμός λάιμ

Black beans and beetroot ragù, freshly cut salad with avocado, coriander, tomatoes and fresh lime juice

SHRIMP TACOS (2 τμχ | 2 pcs)

Συμιακό γαριδάκι, γουακαμόλε με γιούζου και γλυκοκαυτερή σάλτσα με νότες από φρέσκο τσίλι

Symy shrimps, yuzu guacamole and sweet chili sauce with notes of fresh chili

HALLOUMI BITES

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

Halloumi bites wrapped in phyllo pastry, tomato marmalade, halloumi and mint cream, garnished with commandaria glaze

ZUCCHINI FLOWERS

Λαβράκι ταρτάρ με λεμόνι, σχινόπρασο, τζίντζερ, ελαιόλαδο και αυγά χελιδονόψαρου, σε τραγανό ανθό κολοκυθιού, σερβιρισμένα με λεπτοκομμένα κολοκυθάκια και ξινόκρεμα με αρωματικά βότανα

Sea bass tartar with lemon, chives, ginger, olive oil and tobiko, in a crispy zucchini blossom, served with thinly sliced zucchini and sour cream with aromatic herbs

SWEET CHILI CALAMARI

Τραγανές λωρίδες από καλαμάρι, φρέσκο κόλιανδρο και γλυκοκαυτερή σάλτσα τσίλι

Crispy, squid slices, fresh coriander and sweet chili sauce

ΣΕ ΞΥΛΑΚΙ | SKEWERS

2τμχ | 2pcs

CORNFED CHICKEN

Γαλλικό κοτόπουλο, ψημένο στη σχάρα, μαριναρισμένο με σάλτσα τσιμιτσούρι, συνοδευόμενο από τραγανά τσιπς πράσου και λεμόνι σχάρας

Grilled French chicken, marinated with chimichurri sauce, served with crispy leek chips and grilled lemon

WILD COD

Φιλέτο άγριου μπακαλιάρου, ψημένο στη σχάρα, μαριναρισμένο με σάλτσα μίσο, συνοδευόμενο από ψητό μαρούλι με ντρέσινγκ σόγιας, ιαπωνικό σουσάμι, σχινόπρασο και λεμόνι σχάρας

Grilled wild cod fillet, marinated with miso sauce, served with roasted lettuce, soya dressing, Japanese sesame, chives and grilled lemon

BEEF SHORT RIB

Σιγοψημένο βοδινό short rib, περασμένο από τη σχάρα, γλασαρισμένο με σάλτσα μπάρμπεκιου, συνοδευόμενο με πουρέ σελινόριζας, ιαπωνικό σουσάμι και φύτρες σκόρδου

Slow cooked and lightly grilled, beef short rib, glazed with barbeque sauce, served with celeriac purée, Japanese sesame and garlic microgreens

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

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
| Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. |
For allergens scan the QR code:





ΣΟΥΣΙ | SUSHI

WAKAME SALAD

Φύκια γουακάμε με αγγούρι, καρότο, καπνιστά πινόλια, ενταμάμε, φρέσκο κρεμμυδάκι και πικάντικο γομα ντρέσινγκ

Wakame seaweed with cucumber, carrot sticks, smoked pine nuts, edamame, spring onion and spicy goma dressing

SASHIMI (2 τμχ | pcs)

Τόνος | *Tuna*

Σολομός | *Salmon*

Ψάρι ημέρας | *Fish of the day**

Μαγιάτικο | *Hamachi*

NIGIRI (2 τμχ | pcs)

Μπαρμπούνη «μπρουλέ» | *Red mullet "brûlée"*

Τόνος | *Tuna*

Σολομός | *Salmon*

Ψάρι ημέρας | *Fish of the day**

Βοδινό Wagyu | *Wagyu beef*

EXOTIC ROLL [V]

Φυτικής προέλευσης «τόνος», καρότο τουρσί, τζίντζερ, αγγούρι, χυμός καρύδας και κουλί από φρούτο του πάθους

Plant based "tuna", pickled carrot, ginger, cucumber, coconut juice and passion fruit coulis

CALIFORNIA ROLL

Καβουροπόδαρα ψίχα, αβοκάντο, μάνγκο, τεριγιάκι, πικάντικη μαγιονέζα και λάιμ

Kanimi crab stick, avocado, mango, teriyaki, spicy mayonnaise and lime

SHRIMP TEMPURA ROLL

Γαρίδα τεμπούρα, αγγούρι, τεριγιάκι, μαγιονέζα εμπλουτισμένη με ραπανάκι και γουακαμόλε με γιούζου

Shrimp tempura, cucumber, teriyaki, radish mayonnaise and yuzu guacamole

SPICY TUNA ROLL

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

Tuna, cucumber, spring onion, spicy mayonnaise, den miso-kimchi sauce, sesame and kantaifi

SALMON DRAGON ROLL

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

Salmon, cucumber, avocado, den miso aioli, teriyaki and sesame

SALMON MANGO ROLL

Σολομός, αβοκάντο, μάνγκο, αυγά χελιδονόψαρου και σάλτσα togarashi

Salmon, avocado, mango, tobico and togarashi sauce

CRISPY TEMPURA NIGIRI SALMON

Ταρτάρ σολομού, γουασάμπι, τζίντζερ, σχινόπρασο και λάιμ

Salmon tartar, wasabi, ginger, chives and lime

CRISPY TEMPURA NIGIRI TUNA

Ταρτάρ τόνου, ελαφρώς πικάντικη μαγιονέζα και σχινόπρασο

Tuna tartar, mild spicy mayo and chives

GAMBERO ROSSO ROLL

Γαρίδα τεμπούρα, αβοκάντο, αϊολί den miso, ταρτάρ γαρίδας Gambero Rosso

και κουλί από φρούτο του πάθους και κίμτσι

Prawn tempura, avocado, den miso aioli, Gambero Rosso tartare and passion fruit – kimchi coulis

*Συμβουλευτείτε το προσωπικό εξυπηρέτησης για τις διαθέσιμες επιλογές. | *Please consult our service team for the available options.*

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. | *Suitable for vegans.*

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

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
| *Prices are in Euro and include service charge and VAT.*

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. |
For allergens scan the QR code:





ZYMAPIKA KAI PIZOTO | PASTA AND RISOTTO

PISTACHIO-PESTO SPAGHETTI [V]

Χειροποίητα спаγγέτι σπανακιού με πέστο βασιλικού και φιστικιών Αιγίνης, ντοματίνια κονφί και κράμπλ βίγκαν φέτας

Handmade spinach spaghetti with pistachio - basil pesto, cherry tomatoes confit and vegan feta cheese crumble

BURRATA SPAGHETTI

Χειροποίητα спаγγέτι με φρέσκια σάλτσα ντομάτας και νότες από τσίλι, σε βάση από καπνιστές μελιτζάνες και σφαίρα από τυρί μπουράτα

Handmade spaghetti with fresh tomato sauce and hints of chili, on a bed of smoked aubergine, topped with a burrata cheese sphere

BUCATINI AL RAGU

Χειροποίητα μπουκατίνι με ραγού από μοσχαρίσιο κιμά με λαχανικά και φρεσκοτριμμένη παρμεζάνα ωρίμανσης

Bucatini pasta with veal ragù with vegetables, and freshly grated aged Parmesan

SEAFOOD BLACK LINGUINI

Μαύρα λικουίνι με ελληνικά μύδια, αχιβάδες, καλαμάρι, πράσα και τσίλι, με σάλτσα από ζωμό θαλασσινών, λευκό κρασί και παρμεζάνα

Black linguine with Greek mussels, clams, calamari, leeks and chili, with white wine seafood jus and Parmesan

PRAWN LINGUINE

Χειροποίητα λικουίνι εμπλουτισμένα με ραγού γαρίδας, γαρίδες, φέτα, φρέσκια σάλτσα ντομάτας και μπισκ γαρίδας με θυμάρι

Handmade linguine, enriched with prawn ragù, shrimps, feta cheese, fresh tomato sauce and thyme prawn bisque

SALMON BRÛLÉE RISOTTO

Ριζότο με σολομό «μπρουλέ» και μίσο, jus από γκρέιπφρουτ και μανταρίνια, επικαλυμμένο με φρεσκοτριμμένη καλοκαιρινή τρούφα

Risotto with salmon "brûlée" and miso, grapefruit and mandarin jus, topped with freshly shaved summer truffle

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. | Suitable for vegans.

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

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
| Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. |
For allergens scan the QR code:





ΨΑΡΙ | FISH

SEA BASS

Ψητό λαβράκι φιλέτο, άγρια χόρτα σχάρας, παστινάκι κονφί, πίκλες μανιταριών σιμέτζι, κρέμα από μοβ καρότα και λεμονάτη σάλτσα
Baked sea bass fillet, grilled wild seasonal greens, parsnip confit, pickled shimeji mushrooms, purple carrots cream and lemon sauce

GRILLED PRAWNS

Γαρίδες σχάρας, μαριναρισμένες με ξύσμα από λάιμ, συνοδευόμενες από κινόα, μικρά λαχανικά, φρούτα εποχής, λάδι matcha, κόλιανδρο και λάιμ ψημένο στη σχάρα
Grilled prawns, marinated with lime zest, served with quinoa, baby vegetables, seasonal fruits, matcha oil, coriander and grilled lime

SALMON

Φιλέτο σολομού στη σχάρα, συνοδευόμενο από αέρινη κρέμα σπανακιού, γλυκοπατάτα και κολοκυθάκια ατμού, φύτρες άνηθου και σκόνη από σπανάκι
Grilled salmon fillet, served with airy spinach cream, steamed sweet potato and baby zucchini, dill microgreens and spinach dust

WILD COD

Φιλέτο από άγριο μπακαλιάρo κονφί, αρωματισμένο με δεντρολίβανο, σάλτσα από ζωμό θαλασσινών, μίσο και μανταρίνι, συνοδευόμενο από σαλάτα μικρόφυλλου σπανακιού, αυγά σολομού και εσπεριδοειδή
Wild cod fillet confit, scented with rosemary, seafood jus with miso and mandarin sauce, served with baby spinach salad, salmon roe and citrus

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. | Suitable for vegans.

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

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
| Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. |
For allergens scan the QR code:





ΚΡΕΑΤΙΚΑ | MEAT

Ψήνονται σε φούρνο Jospes
Cooked in the Jospes oven

BLACK ANGUS BURGER

Μπιφτέκι Black Angus (220g) στη σχάρα σε αφράτο ψωμάκι μπριός με μαρμελάδα από κρεμμύδι και παντζάρι, μαρούλι και τυρί Προβολόνη, συνοδευόμενο από σαλάτα και τσιπς πατάτας

Grilled Black Angus burger (220g) in a fluffy brioche bun with onion-beetroot marmalade, lettuce and Provolone cheese, accompanied with salad and potato crisps

CHICKEN FILLET

Ζουμέρο στήθος από κοτόπουλο, μαριναρισμένο με γλυκιά μουστάρδα και φρέσκα βότανα, συνοδευόμενο από γλυκοπατάτα σχάρας, κουλί από λεμόνι και κάρυ, ψητά μπροκολίνι και καλαμπόκι, με σάλτσα από ζωμό κοτόπουλου

Juicy chicken breast, marinated with sweet mustard and fresh herbs, accompanied with grilled sweet potato, lemon - carry coulis, roasted broccolini and sweet corn, served with chicken jus

IBERICO PORK CHOPS*

Μπριζολάκια Ιβηρικού χοιρινού με καρδιά μαρουλιού, ψημένα στη σχάρα, διανθισμένα με μαριναρισμένα λαχανικά, σιναπόσπορο, ψητή σελινόριζα και ζωμό από κοτόπουλο

Iberico pork chops, with grilled lettuce heart, marinated vegetables, mustard seeds, baked celeriac and chicken jus

BLACK ANGUS RIBEYE 300g|g*

Ribeye με μπροκολίνι, φινόκιο κονφί, μικρές πιπεριές και πορτσίνι, σερβιρισμένο με σάλτσα σπιτικού βοδινού ζωμού

Ribeye with broccolinis, fennel confit, baby peppers and porcini, served with homemade beef jus sauce

BLACK ANGUS BEEF FILLET 250g|g*

Φιλέτο με πιπεράτη πολέντα, μορχέλες και μπροκολίνι, σερβιρισμένο με σάλτσα σπιτικού βοδινού ζωμού

Fillet with peppery polenta, morels and broccolinis, served with homemade beef jus sauce

USDA, BLACK ANGUS RIBEYE 300g|g*

Ribeye με μπροκολίνι, φινόκιο κονφί, μικρές πιπεριές και πορτσίνι, σερβιρισμένο με σάλτσα σπιτικού βοδινού ζωμού

Ribeye with broccolinis, fennel confit, baby peppers and porcini, served with homemade beef jus sauce

USDA, BLACK ANGUS FILLET 250g|g*

Φιλέτο με πιπεράτη πολέντα, μορχέλες και μπροκολίνι, σερβιρισμένο με σάλτσα σπιτικού βοδινού ζωμού

Fillet with peppery polenta, morels and broccolinis, served with homemade beef jus sauce

*Η τιμή συμπεριλαμβάνει μία σάλτσα επιλογής: Άγριων μανιταριών, Κόκκους πιπεριών, Μπεαρνέζ, Μοσχάριστο jus ή Τσιμιτσούρι | Price includes one sauce of your choice: Wild mushroom, Peppercorn, Béarnaise, Veal jus or Chimichurri

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

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
| Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. |
For allergens scan the QR code:





ΚΡΕΑΤΙΚΑ | MEAT

Ψήνονται σε φούρνο Jospes
Cooked in the Jospes oven

BLACK ANGUS RIBEYE TAGLIATA 500g|g**

USDA, BLACK ANGUS RIBEYE TAGLIATA 500g|g**

ΣΑΛΤΣΕΣ | SAUCES

Άγριων μανιταριών | Κόκκοι πιπεριών | Μπεαρνέζ | Μοσχαρίσιο jus | Τσιμιτσούρι
Wild mushroom | Peppercorn | Béarnaise | Veal jus | Chimichurri

** Στην τιμή συμπεριλαμβάνεται μία σάλτσα επιλογής. Στην τιμή δεν συμπεριλαμβάνονται συνοδευτικά. | Price includes one sauce of your choice. Price does not include any side dishes.

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ | SIDES

Πατάτες πουρέ
Mashed potatoes

Τηγανητές πατάτες
Fried potatoes

Λεπτά τσιπς πατάτας με λάδι τρούφας και τυρί παρμεζάνα
Fried potato crisps with truffle oil and Parmesan cheese

Γλυκοπατάτες σχάρας
Grilled sweet potatoes

Ψητά λαχανικά
Grilled vegetables

Μπροκολίνια και σπαράγγια σχάρας, με κρέμα πατάτας και αυγό ποσέ
Grilled broccolini and asparagus, with potato cream and poached eggs

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. | Suitable for vegans.

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

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
| Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. |
For allergens scan the QR code:





ΠΑΓΩΤΑ ΚΑΙ ΣΟΡΜΠΕ | ICE CREAM AND SORBET

DARK CHOCOLATE

Με περιεκτικότητα κακάο 60% | *With 60% cocoa content*

MILK CHOCOLATE

Σοκολάτα γάλακτος με 38% περιεκτικότητα σε κακάο | *Milk chocolate with 38% cocoa content*

MADAGASCAR VANILLA

Αυθεντική βανίλια Μαδαγασκάρης | *With purée Madagascar vanilla*

PISTACHIO

Αυθεντική πάστα φιστικιού Αιγίνης | *With authentic pistachio paste*

MANGO SORBET [V]

Με αυθεντικό πουρέ μάνγκο, χωρίς πρόσθετη ζάχαρη | *With authentic mango purée, no added sugar*

STRAWBERRY SORBET [V]

Με αυθεντικό πουρέ φράουλας | *With authentic strawberry purée*

LEMON SORBET [V]

Με φρέσκο χυμό λεμονιού | *With fresh lemon juice*

1 μπάλα | *scoop*

2 μπάλες | *scoops*

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. | Suitable for vegans.

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

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
| Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. |
For allergens scan the QR code:





PRALINA
experience

ΛΕΥΚΩΣΙΑ | NICOSIA

ΒΡΑΔΙΝΟ ΜΕΝΟΥ | DINNER MENU



ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

MOJITO MATCHA

Τραχανά φυλλώδη λαχανικά, με μικρόφυλλο σπανάκι και ρόκα, καρπούζι, φρούτα εποχής, τραχανό μπισκότο από χαλλούμι και ντρέσινγκ από δυόσμο, σιρόπι αγαύης και matcha

Crispy leafy greens, with baby spinach and rucola, watermelon, seasonal fruits, crunchy halloumi biscuit and mint dressing with agave syrup and matcha

GREEN

Καρδιές μαρουλιού, ξινόμηλα ποσέ, αβοκάντο, καψαλισμένο ροδάκινο, σταφύλι, μπισκότο κινόα, πάνκο, γραβιέρα Κρήτης με θυμάρι και ντρέσινγκ εμπλουτισμένο από μηλόξιδο

Lettuce hearts with poached sour apples, avocado, torched peach, grapes, quinoa biscuit, panko, Cretan thyme graviera cheese and apple cider vinegar dressing

GREEK

Ντοματίνια κονφί, γλυκιά πίκλα από αγγούρι και κρεμμύδι, ραπανάκια, τυρί φέτα και παξιμάδι, περιχυμένα με ντρέσινγκ απο ζωμό ελληνικής σαλάτας, αρωματισμένη με φρέσκια ρίγανη

Cherry tomatoes confit, sweet pickled cucumber and onion, radish, rusk, feta cheese, with Greek salad dressing, seasoned with fresh oregano

BEETROOT MANOURI

Τρυφερά φύλλα σαλάτας, ρόκα, παντζαρόφυλλα, φύλλα δυόσμου, ψητά παντζάρια σε αλάτι, κρέμα απο μανούρι, τραχανές μαρέγκες από έψημα και ντρέσινγκ από ξίδι μούρων

Baby leaves, rucola, beetroot leaves, fresh mint, baked beetroot in salt, manouri cheese cream, crispy grape syrup meringues and berry vinegar dressing

BURRATA

Τυρί μπουράτα πάνω σε ποικιλία από ντοματίνια, αβοκάντο, καβουρδισμένα πινόλια και λάδι βασιλικού

Burrata cheese on a variety of cherry tomatoes, avocado, toasted pine nuts and basil oil

ASIAN

Τραχανά λαχανικά, μάνγκο, φέτες από πορτοκάλι, κάσιους, φύλλα κόκκινου βασιλικού και φρέσκου δυόσμου, περιχυμένα με σάλτσα τεριγιάκι και τζίντζερ

Crispy vegetables, mango, orange segments, cashews, red basil and fresh mint leaves, dressed with teriyaki sauce and ginger

Με φιλετάκια πάπιας

With duck fillets

Με τόνο τατάκι

With tuna tataki





ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETISERS

κρύα πιάτα | cold dishes

SEA BREAM CEVICHE

Τσιπούρα με αβοκάντο, φρέσκο κόλιανδρο, μαυροκούκι και ντρέσινγκ λεμονιού
Sea bream with avocado, fresh coriander, nigella seeds and lemon dressing

TUNA TATAKI

Φιλετάκια κιτρινόπτερου τόνου, ελαφρώς καψαλισμένα, με ντρέσινγκ από γιούζου και σορμπέ γιούζου από πορτοκάλι και τσίλι, συνοδευόμενα από σαλάτα με φρέσκο κόλιανδρο, αυγά σολομού, καπνιστά πινόλια και σταφίδες
Yellow fin tuna fillets, lightly torched, with yuzu dressing, yuzu-orange and chili sorbet, served with fresh coriander, salmon roe, smoked pinenuts and raisins salad

SALMON CARPACCIO

Καρπάτσιο από φιλέτο σολομού, με λεπτοκομμένη σαλάτα φοινόκιο, εποχιακά εσπεριδοειδή, φρέσκο δυόσμο και κουλί από μάνγκο
Salmon fillet carpaccio with thinly sliced fennel salad, seasonal citrus, fresh mint and mango coulis

FISH CARPACCIO*

Φρέσκο ψάρι ημέρας, μαριναρισμένο σε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και χυμό λεμονιού, γαρνιρισμένο με φρέσκο κόλιανδρο, πιπεριές Φλωρίνης, τζίντζερ, πράσινο μήλο, τηγανητή κάπαρη και μαύρες ελιές
Fish of the day, marinated in extra virgin olive oil and lemon juice, garnished with fresh coriander, Florina peppers, ginger, green apple, fried capers and black olives

BEEF CARPACCIO

Λεπτοκομμένο βοδινό φιλέτο ανώτατης ποιότητας, μαρμελάδα από πίκλα κρεμμυδιού, μαριναρισμένες μορχέλες, σιναπόσπορο, λάδι τρούφας, ανθό αλατιού, φρεσκοτριμμένο πιπέρι, τραγανό μπισκότο από χαλλούμι και μαρούλι φριζέ
Thinly sliced prime beef fillet, with pickled onion marmalade, marinated morels, mustard seeds, truffle oil, salt blossom, freshly grated pepper, crispy halloumi biscuit and frisee lettuce

*Συμβουλευτείτε το προσωπικό εξυπηρέτησης για τις διαθέσιμες επιλογές. | Please consult our service team for the available options.

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

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
| Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. |
For allergens scan the QR code:





ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETISERS

ζεστά πιάτα | hot dishes

BLACK BEAN TACOS (2 τμχ | 2 pcs)

Ραγού μαύρων φασολιών με παντζάρι, φρεσκοκομμένη σαλάτα με αβοκάντο, κόλιανδρο, ντομάτες και φρέσκος χυμός λάιμ

Black beans and beetroot ragù, freshly cut salad with avocado, coriander, tomatoes and fresh lime juice

SHRIMP TACOS (2 τμχ | 2 pcs)

Συμιακό γαριδάκι, γουακαμόλε με γιούζου και γλυκοκαυτερή σάλτσα με νότες από φρέσκο τσίλι

Symy shrimps, yuzu guacamole and sweet chili sauce with notes of fresh chili

HALLOUMI BITES

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

Halloumi bites wrapped in phyllo pastry, tomato marmalade, halloumi and mint cream, garnished with commandaria glaze

ZUCCHINI FLOWERS

Λαβράκι ταρτάρ με λεμόνι, σχινόπρασο, τζίντζερ, ελαιόλαδο και αυγά χελιδονόψαρου, σε τραγανό ανθό κολοκυθιού, σερβιρισμένα με λεπτοκομμένα κολοκυθάκια και ξινόκρεμα με αρωματικά βότανα

Sea bass tartar with lemon, chives, ginger, olive oil and tobiko, in a crispy zucchini blossom, served with thinly sliced zucchini and sour cream with aromatic herbs

SWEET CHILI CALAMARI

Τραγανές λωρίδες από καλαμάρι, φρέσκο κόλιανδρο και γλυκοκαυτερή σάλτσα τσίλι

Crispy, squid slices, fresh coriander and sweet chili sauce

ΣΕ ΞΥΛΑΚΙ | SKEWERS

2τμχ | 2pcs

CORNFED CHICKEN

Γαλλικό κοτόπουλο, ψημένο στη σχάρα, μαριναρισμένο με σάλτσα τσιμιτσούρι, συνοδευόμενο από τραγανά τσιπς πράσου και λεμόνι σχάρας

Grilled French chicken, marinated with chimichurri sauce, served with crispy leek chips and grilled lemon

WILD COD

Φιλέτο άγριου μπακαλιάρου, ψημένο στη σχάρα, μαριναρισμένο με σάλτσα μίσο, συνοδευόμενο από ψητό μαρούλι με ντρέσινγκ σόγιας, ιαπωνικό σουσάμι, σχινόπρασο και λεμόνι σχάρας

Grilled wild cod fillet, marinated with miso sauce, served with roasted lettuce, soya dressing, Japanese sesame, chives and grilled lemon

BEEF SHORT RIB

Σιγοψημένο βοδινό short rib, περασμένο από τη σχάρα, γλασαρισμένο με σάλτσα μπάρμπεκιου, συνοδευόμενο με πουρέ σελινόριζας, ιαπωνικό σουσάμι και φύτρες σκόρδου

Slow cooked and lightly grilled, beef short rib, glazed with barbeque sauce, served with celeriac purée, Japanese sesame and garlic microgreens

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

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
| Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. |
For allergens scan the QR code:





ΣΟΥΣΙ | SUSHI

WAKAME SALAD

Φύκια γουακάμε με αγγούρι, καρότο, καπνιστά πινόλια, ενταμάμε, φρέσκο κρεμμυδάκι και πικάντικο goma ντρέσινγκ
Wakame seaweed with cucumber, carrot sticks, smoked pine nuts, edamame, spring onion and spicy goma dressing

SASHIMI (2 τμχ | pcs)

Τόνος | *Tuna*
Σολομός | *Salmon*
Ψάρι ημέρας | *Fish of the day**
Μαγιάτικο | *Hamachi*

NIGIRI (2 τμχ | pcs)

Μπαρμπούνη «μπρουλέ» | *Red mullet "brûlée"*
Τόνος | *Tuna*
Σολομός | *Salmon*
Ψάρι ημέρας | *Fish of the day**
Βοδινό Wagyu | *Wagyu beef*

EXOTIC ROLL [V]

Φυτικής προέλευσης «τόνος», καρότο τουρσί, τζίντζερ, αγγούρι, χυμός καρύδας και κουλί από φρούτο του πάθους
Plant based "tuna", pickled carrot, ginger, cucumber, coconut juice and passion fruit coulis

CALIFORNIA ROLL

Καβουροπόδαρα ψίχα, αβοκάντο, μάνγκο, τεριγιάκι, πικάντικη μαγιονέζα και λάιμ
Kanimi crab stick, avocado, mango, teriyaki, spicy mayonnaise and lime

SHRIMP TEMPURA ROLL

Γαρίδα τεμπούρα, αγγούρι, τεριγιάκι, μαγιονέζα εμπλουτισμένη με ραπανάκι και γουακαμόλε με γιούζου
Shrimp tempura, cucumber, teriyaki, radish mayonnaise and yuzu guacamole

SPICY TUNA ROLL

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

SALMON DRAGON ROLL

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

SALMON MANGO ROLL

Σολομός, αβοκάντο, μάνγκο, αυγά χελιδονόψαρου και σάλτσα togarashi
Salmon, avocado, mango, tobico and togarashi sauce

CRISPY TEMPURA NIGIRI SALMON

Ταρτάρ σολομού, γουασάμπι, τζίντζερ, σχοινόπρασο και λάιμ
Salmon tartar, wasabi, ginger, chives and lime

CRISPY TEMPURA NIGIRI TUNA

Ταρτάρ τόνου, ελαφρώς πικάντικη μαγιονέζα και σχοινόπρασο
Tuna tartar, mild spicy mayo and chives

GAMBERO ROSSO ROLL

Γαρίδα τεμπούρα, αβοκάντο, αϊολί den miso, ταρτάρ γαρίδας Gambero Rosso και κουλί από φρούτο του πάθους και κίμτσι
Prawn tempura, avocado, den miso aioli, Gambero Rosso tartare and passion fruit – kimchi coulis

*Συμβουλευτείτε το προσωπικό εξυπηρέτησης για τις διαθέσιμες επιλογές. | *Please consult our service team for the available options.*

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. | *Suitable for vegans.*

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

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
| *Prices are in Euro and include service charge and VAT.*

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. |
For allergens scan the QR code:





ZYMAPIKA KAI PIZOTO | PASTA AND RISOTTO

PISTACHIO-PESTO SPAGHETTI [V]

Χειροποίητα спаγγέτι σπανακιού με πέστο βασιλικού και φιστικιών Αιγίνης, ντοματίνια κονφί και κράμπλ βίγκαν φέτας

Handmade spinach spaghetti with pistachio - basil pesto, cherry tomatoes confit and vegan feta cheese crumble

BURRATA SPAGHETTI

Χειροποίητα спаγγέτι με φρέσκια σάλτσα ντομάτας και νότες από τσίλι, σε βάση από καπνιστές μελιτζάνες και σφαίρα από τυρί μπουράτα

Handmade spaghetti with fresh tomato sauce and hints of chili, on a bed of smoked aubergine, topped with a burrata cheese sphere

BUCATINI AL RAGU

Χειροποίητα μπουκατίνι με ραγού από μοσχαρίσιο κιμά με λαχανικά και φρεσκοτριμμένη παρμεζάνα ωρίμανσης

Bucatini pasta with veal ragù with vegetables, and freshly grated aged Parmesan

SEAFOOD BLACK LINGUINI

Μαύρα λικουίνι με ελληνικά μύδια, αχιβάδες, καλαμάρι, πράσα και τσίλι, με σάλτσα από ζωμό θαλασσινών, λευκό κρασί και παρμεζάνα

Black linguine with Greek mussels, clams, calamari, leeks and chili, with white wine seafood jus and Parmesan

PRAWN LINGUINE

Χειροποίητα λικουίνι εμπλουτισμένα με ραγού γαρίδας, γαρίδες, φέτα, φρέσκια σάλτσα ντομάτας και μπισκ γαρίδας με θυμάρι

Handmade linguine, enriched with prawn ragù, shrimps, feta cheese, fresh tomato sauce and thyme prawn bisque

SALMON BRÛLÉE RISOTTO

Ριζότο με σολομό «μπρουλέ» και μίσο, jus από γκρέιπφρουτ και μανταρίνια, επικαλυμμένο με φρεσκοτριμμένη καλοκαιρινή τρούφα

Risotto with salmon "brûlée" and miso, grapefruit and mandarin jus, topped with freshly shaved summer truffle

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. | Suitable for vegans.

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

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
| Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. |
For allergens scan the QR code:





ΨΑΡΙ | FISH

SEA BASS

Ψητό λαβράκι φιλέτο, άγρια χόρτα σχάρας, παστινάκι κονφί, πίκλες μανιταριών σιμέτζι, κρέμα από μοβ καρότα και λεμονάτη σάλτσα
Baked sea bass fillet, grilled wild seasonal greens, parsnip confit, pickled shimeji mushrooms, purple carrots cream and lemon sauce

GRILLED PRAWNS

Γαρίδες σχάρας, μαριναρισμένες με ξύσμα από λάιμ, συνοδευόμενες από κινόα, μικρά λαχανικά, φρούτα εποχής, λάδι matcha, κόλιανδρο και λάιμ ψημένο στη σχάρα
Grilled prawns, marinated with lime zest, served with quinoa, baby vegetables, seasonal fruits, matcha oil, coriander and grilled lime

SALMON

Φιλέτο σολομού στη σχάρα, συνοδευόμενο από αέρινη κρέμα σπανακιού, γλυκοπατάτα και κολοκυθάκια ατμού, φύτρες άνηθου και σκόνη από σπανάκι
Grilled salmon fillet, served with airy spinach cream, steamed sweet potato and baby zucchini, dill microgreens and spinach dust

WILD COD

Φιλέτο από άγριο μπακαλιάρo κονφί, αρωματισμένο με δεντρολίβανο, σάλτσα από ζωμό θαλασσιών, μίσο και μανταρίνι, συνοδευόμενο από σαλάτα μικρόφυλλου σπανακιού, αυγά σολομού και εσπεριδοειδή
Wild cod fillet confit, scented with rosemary, seafood jus with miso and mandarin sauce, served with baby spinach salad, salmon roe and citrus

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. | Suitable for vegans.

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

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
| Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. |
For allergens scan the QR code:





ΚΡΕΑΤΙΚΑ | MEAT

Ψήνονται σε φούρνο Jospet
Cooked in the Jospet oven

CHICKEN FILLET

Ζουμέρο στήθος από κοτόπουλο, μαριναρισμένο με γλυκιά μουστάρδα και φρέσκα βότανα, συνοδευόμενο από γλυκοπατάτα σχάρας, κουλί από λεμόνι και κάρυ, ψητά μπροκολίνι και καλαμπόκι, με σάλτσα από ζωμό κοτόπουλου

Juicy chicken breast, marinated with sweet mustard and fresh herbs, accompanied with grilled sweet potato, lemon - carry coulis, roasted broccolini and sweet corn, served with chicken jus

IBERICO PORK CHOPS*

Μπριζολάκια ιβηρικού χοιρινού με καρδιά μαρουλιού, ψημένα στη σχάρα, διανθισμένα με μαριναρισμένα λαχανικά, σιναπόσπορο, ψητή σελινόριζα και ζωμό από κοτόπουλο

Iberico pork chops, with grilled lettuce heart, marinated vegetables, mustard seeds, baked celeriac and chicken jus

BLACK ANGUS RIBEYE 300γ|g*

Ribeye με μπροκολίνι, φινόκιο κονφί, μικρές πιπεριές και πορτσίνι, σερβιρισμένο με σάλτσα σπιτικού βοδινού ζωμού

Ribeye with broccolins, fennel confit, baby peppers and porcini, served with homemade beefjus sauce

BLACK ANGUS BEEF FILLET 250γ|g*

Φιλέτο με πιπεράτη πολέντα, μορχέλες και μπροκολίνι, σερβιρισμένο με σάλτσα σπιτικού βοδινού ζωμού

Fillet with peppery polenta, morels and broccolins, served with homemade beefjus sauce

USDA, BLACK ANGUS RIBEYE 300γ|g*

Ribeye με μπροκολίνι, φινόκιο κονφί, μικρές πιπεριές και πορτσίνι, σερβιρισμένο με σάλτσα σπιτικού βοδινού ζωμού

Ribeye with broccolins, fennel confit, baby peppers and porcini, served with homemade beefjus sauce

USDA, BLACK ANGUS FILLET 250γ|g*

Φιλέτο με πιπεράτη πολέντα, μορχέλες και μπροκολίνι, σερβιρισμένο με σάλτσα σπιτικού βοδινού ζωμού

Fillet with peppery polenta, morels and broccolins, served with homemade beefjus sauce

*Η τιμή συμπεριλαμβάνει μία σάλτσα επιλογής: Άγριων μανιταριών, Κόκκους πιπεριών, Μπεαρνέζ, Μοσχαρίσιο jus ή Τσιμιτσούρι | Price includes one sauce of your choice: Wild mushroom, Peppercorn, Béarnaise, Veal jus or Chimichurri

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

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
| Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. |
For allergens scan the QR code:





ΚΡΕΑΤΙΚΑ | MEAT

Ψήνονται σε φούρνο Jospet
Cooked in the Jospet oven

BLACK ANGUS RIBEYE TAGLIATA 500γ|g**

USDA, BLACK ANGUS RIBEYE TAGLIATA 500γ|g**

ΣΑΛΤΣΕΣ | SAUCES

Άγριων μανιταριών | Κόκκοι πιπεριών | Μπεαρνέζ | Μοσχαρίσιο jus | Τσιμιτσούρι
Wild mushroom | Peppercorn | Béarnaise | Veal jus | Chimichurri

** Στην τιμή συμπεριλαμβάνεται μία σάλτσα επιλογής. Στην τιμή δεν συμπεριλαμβάνονται συνοδευτικά. | Price includes one sauce of your choice. Price does not include any side dishes.

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ | SIDES

Πατάτες πουρέ
Mashed potatoes

Τηγανητές πατάτες
Fried potatoes

Λεπτά τσιπς πατάτας με λάδι τρούφας και τυρί παρμεζάνα
Fried potato crisps with truffle oil and Parmesan cheese

Γλυκοπατάτες σχάρας
Grilled sweet potatoes

Ψητά λαχανικά
Grilled vegetables

Μπροκολίνια και σπαράγγια σχάρας, με κρέμα πατάτας και αυγό ποσέ
Grilled broccolini and asparagus, with potato cream and poached eggs

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

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
| Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. |
For allergens scan the QR code:





ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ΣΕ ΠΙΑΤΟ | PLATED DESSERTS

Χ.Ο TIRAMISU

Μους τυριού μασκαρπόνε αρωματισμένο με λικέρ πικραμύγδαλου, ανάλαφρο παντεσπάνι εμποτισμένο σε αυθεντικό εσπρέσο και επικάλυψη από μαρέγκες και κακάο
Mascarpone cheese mousse aromatised with bitter almond liqueur, airy sponge cake soaked in authentic espresso, topped with meringues and cocoa

VANILLA PARFAIT

Παρφέ βανίλιας με επικάλυψη από μαύρη και γάλακτος σοκολάτα, καραμελωμένα αμύγδαλα, φλοίδες πορτοκαλιού και σος καραμέλας και βανίλιας
Vanilla parfait covered with dark and milk chocolate, caramelised almonds, orange segments and caramel-vanilla sauce

CARAMEL CAPPUCCINO

Τραγανή βάφλα με κακάο, αέρινο παντεσπάνι, κρέμα σοκολάτας, παγωτό καραμέλα, μους από εσπρέσο, καραμελωμένα καρύδια πεκάν και σάλτσα καραμέλας
Crunchy cocoa waffle with airy angel cake, chocolate cream, caramel ice-cream, espresso mousse, caramelised pecan nuts and caramel sauce

PAVLOVA

Αέρινο παντεσπάνι και σεμιφρέντο βανίλια, ζελέ από φρέσκα μούρα, μαρέγκες, σος γιαουρτιού και φρέσκες φράουλες. Σερβίρεται με παγωτό βανίλια και φράουλα
Angel cake, vanilla semifreddo, fresh berries gelée, meringues, yoghurt sauce and fresh strawberries. Served with strawberry and vanilla ice-cream

HAZELNUT MILLE-FEUILLE

Μιλφέιγ με καραμελωμένα φύλλα, φεγεντίνη πραλίνας, κρέμα φουντουκιού, σερβιρισμένο με παρφέ από ρούμι, καλυμμένο με καραμελωμένα φουντούκια και σος καραμέλας με ανθό αλατιού
Mille-feuille with caramelised puff pastry, praline feuilletine, hazelnut cream, served with rum parfait, covered with caramelised hazelnuts and caramel sauce with salt blossoms

PISTACHIO PARFAIT BUTTERFLY

Παρφέ από φιστίκια Αιγίνης σε βάση από τραγανές βάφλες, παγωτό από φιστίκια Αιγίνης και σάλτσα άγριων μούρων
Pistachio parfait with crispy waffles, pistachio ice-cream served with wild berries sauce





ΠΑΓΩΤΑ ΚΑΙ ΣΟΡΜΠΕ | ICE CREAM AND SORBET

DARK CHOCOLATE

Με περιεκτικότητα κακάο 60% | *With 60% cocoa content*

MILK CHOCOLATE

Σοκολάτα γάλακτος με 38% περιεκτικότητα σε κακάο | *Milk chocolate with 38% cocoa content*

MADAGASCAR VANILLA

Αυθεντική βανίλια Μαδαγασκάρης | *With purée Madagascar vanilla*

PISTACHIO

Αυθεντική πάστα φιστικιού Αιγίνης | *With authentic pistachio paste*

MANGO SORBET [V]

Με αυθεντικό πουρέ μάνγκο, χωρίς πρόσθετη ζάχαρη | *With authentic mango purée, no added sugar*

STRAWBERRY SORBET [V]

Με αυθεντικό πουρέ φράουλας | *With authentic strawberry purée*

LEMON SORBET [V]

Με φρέσκο χυμό λεμονιού | *With fresh lemon juice*

1 μπάλα | *scoop*

2 μπάλες | *scoops*

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. | Suitable for vegans.

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

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
| Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Για τα αλλεργιογόνα σαρώστε το εικονίδιο. |
For allergens scan the QR code:





PRALINA
experience