



PRALINA
experience

ΠΡΩΙΝΟ ΜΕΝΟΥ | BRUNCH MENU
ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ ΜΕΝΟΥ | LUNCH MENU
ΒΡΑΔΙΝΟ ΜΕΝΟΥ | DINNER MENU



PRALINA
experience

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*

ΜΑΥΡΟ 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*





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 Gravlax και σάλτσα hollandaise
Poached eggs on a toasted brioche bread, with ricotta cream, infused with herbs and lemon, avocado cream, dill, salmon Gravlax 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 γανόδερμα 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





ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | 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

ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ ΜΕΝΟΥ | LUNCH MENU



ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

GREEN [VE]

Καρδιές μαρουλιού, με αχλάδι ποσέ, σκελίδες πορτοκάλι, αβοκάντο, μπισκότο κινόα, θρυμματισμένα φιστίκια Αιγίνης, γκότζι μπέρι, θυμαρίσια γραβιέρα Κρήτης με ντρέσινγκ εμπλουτισμένο με μηλόξιδο

Lettuce hearts with poached pear, orange segments, avocado, quinoa biscuit, crumbled Aegina pistachios, goji berries, Cretan thyme graviera cheese with apple cider vinaigrette

POKE BOWL

Φύλλα λαχανίδας με ρύζι σούσι, αβοκάντο, τσίλι, τσιπς ραπανάκι, γουακάμε, μάνγκο, ενταμάμε, φλοίδες αγγουριού, τραγανές μπουκιές κοτόπουλου και σος τεριγιάκι

Kale leaves with sushi rice, avocado, chili, radish chips, wakame, mango, edamame, thin cucumber slices, crispy chicken bites and teriyaki sauce

GREEK [VE]

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

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

BURRATA [VE]

Τυρί μπουράτα πάνω σε ποικιλία από ντοματίνια, καραμελωμένα φουντούκια, παστά σύκα, φύλλα από καρδιά μαρουλιού και λάδι βασιλικού

Burrata cheese on a variety of cherry tomatoes, caramelised hazelnuts, dried figs, lettuce hearts leaves and basil oil





OUR SIGNATURE CAVIAR EXPERIENCE

CALVISIUS CAVIAR

Tradition Prestige
Oscietra Royal
Beluga Royal

STURIA FRENCH BAERII

Classic
Vintage
Prestige

CHAMPAGNE PAIRING

Bruno Paillard Premièr Cuvée Extra Brut 15cl
Bruno Paillard Premièr Cuvée Extra Brut 37.5cl
Bruno Paillard Premièr Cuvée Extra Brut 75cl

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

κρύα πιάτα | cold dishes

HAMACHI TATAKI

Τατάκι από μινέρι με σάλτσα εσπεριδοειδών, τσίλι, καμένο πορτοκάλι, αυγά σολομού και λάδι κόλιανδρου

Hamachi tataki with citrus dressing, chili, torched orange, salmon roe and coriander oil

SEA BREAM CEVICHE

Τσιπούρα σεβίτσε με αβοκάντο, φρέσκο κόλιανδρο, μαυροκούκι και ντρέσινγκ λεμονιού

Sea bream ceviche with avocado, fresh coriander, nigella seeds and lemon dressing

SEA BASS YUVARLAKIA

Γιουβαρλάκια από λαβράκι, κάππαρη, ρύζι, νότες λεμονιού, σχοινόπρασο, με κρύο αφρό αυγολέμονο και κράκερ ρυζιού

Sea bass yuvarlakia, with capers, rice, a touch of lemon, chives, cold egg - lemon foam and rice cracker

HAMACHI GRAVLAX

Αλίπαστο μινέρι σε αλάτι από παντζάρι, αρώματα από φρέσκα βότανα και εσπεριδοειδή, λευκές σταφίδες, κρίταμο, γλυκό ντρέσινγκ από λάιμ και λάδι βασιλικού

Hamachi gravlax cured in beetroot salt, with fresh herbs and citrus aromas, white raisins, samphire, sweet lime dressing and basil oil

DONBURI BEEF

Βοδινό καρπάτσιο, σε βάση από ρύζι σούσι, ενταμάμε και σόγια,, ημίπαστος κρόκος αυγού και φλοίδες αποξηραμένου τσίλι

Beef carpaccio on sushi rice with edamame and soy, semi-dried egg yolk and dried chili flakes

BALFEGO TUNA TARTARE

Φιλέτο τόνου ταρτάρ, πιπεριά Φλωρίνης, μάνγκο, ξύσμα από φλούδες λάιμ, ντρέσινγκ από γιούζου και σόγια και κράκερ από ρύζι και μελάνι σουπιάς

Tuna tartare with Florina pepper, mango, lime zest, yuzu-soy dressing and sepia rice cracker





OPEKTIKA | APPETISERS

ζεστά πιάτα | hot dishes

SHRIMP TACOS (2 τμχ | 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 [VE]

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

MARMANDE TOMATO BALLS [VE]

Τραγανές μπάλες από ριζότο με μαγειρεμένη ντομάτα, κρόκο Κοζάνης και γραβιέρα, ψητή μαρμάντα μπρουλέ, αφρό ντομάτας, κρέμα μυζήθρας και μπισκότα πασπαλισμένα με σκόνη ντομάτας

Crispy tomato risotto balls with Kozani saffron and graviera, roasted marmande brûlée tomato foam, mizithra cream cheese and tomato dusted biscuits

CRISPY CALAMARI

Τραγανές λωρίδες από καλαμάρι, τοσταρισμένα τσίλι και φρέσκο κόλιανδρο με συνοδευτική γλυκοκαυτερή σάλτσα

Crispy squid strips, toasted chili, fresh coriander with side sweet-spicy dipping sauce

CRISPY DUCK

Τραγανή αρωματική πάπια με πορτοκάλι και γκρέιπφρουτ, σουσάμι και ψητά κάσιους, φρέσκο κρεμμυδάκι και σάλτσα σόγιας με μίριν

(Συνοδεύεται με τορτίγιες, αγγουράκι, καρότο και φρέσκο κρεμμυδάκι σε στικς)

Crispy aromatic duck with orange and grapefruit segments, sesame, roasted cashews, fresh scallions and soy-mirin sauce

(Served with tortillas, cucumber, carrot and fresh onion sticks)

[VE] Κατάλληλο για χορτοφάγους. | Suitable for vegetarians.

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 [V]

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

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

SASHIMI (2 τμχ | pcs)

Κιτρινόπτερος τόνος | *Yellowfin tuna*

Σολομός | *Salmon*

Ψάρι ημέρας | *Fish of the day**

Τόνος Balfegó | *Balfegó bluefin tuna*

NIGIRI (2 τμχ | pcs)

Κιτρινόπτερος τόνος | *Yellowfin tuna*

Σολομός | *Salmon*

Ψάρι ημέρας | *Fish of the day**

Τόνος Balfegó | *Balfegó bluefin tuna*

Βοδινό Wagyu | *Wagyu beef*

CALIFORNIA ROLL

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

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

EXOTIC ROLL [V]

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

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

SHRIMP TEMPURA ROLL

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

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

TUNA ABURI ROLL

Σαλάτα με καβουροπόδαρα ψίχα και αγγουράκι, φιλέτο τόνου καμένο με φλόγιστρο και μαγιονέζα μίσο

Kanami crab stick salad and cucumber,, cucumber, torched tuna fillet and miso mayonnaise

TUNA TRUFFLE ROLL

Τόνος τεμπούρα, καρότο, ταρτάρ τόνου, λάδι λευκής τρούφας και πέρλες βαλσάμικου

Tuna tempura with carrot, tuna tartare, white truffle oil and balsamic pearls

*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:





ΣΟΥΣΙ | SUSHI

RAINBOW ROLL

Τόνος, σολομός, ψάρι ημέρας, γαρίδα, αβοκάντο, σάλτσα den miso και κίμτσι
Tuna, salmon, fish of the day, prawn, avocado and den miso-kimchi sauce

SALMON DRAGON ROLL

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

CRISPY TEMPURA NIGIRI OCTOPUS

Ψιλοκομμένο χταπόδι, ελαφρώς πικάντικη μαγιονέζα και σχοινόπρασο
Chopped octopus with slightly spicy mayonnaise and chives

CRISPY NIGIRI BALFEGÓ TUNA

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





ZYMAPIKA KAI PIZOTO | PASTA AND RISOTTO

PISTACHIO-PESTO RIGATONI [V]

Ριγκατόνι με πέστο βασιλικού και φιστίκια Αιγίνης, ντοματίνια κονφί και κράμπλ βίγκαν φέτας
Rigatoni with Aegina pistachio-basil pesto, cherry tomato confit and vegan feta crumble

DUCK & ASPARAGUS CARBONARA

Λιγκουίνι με αλίπαστο φιλέτο πάπιας, κρόκο αυγού, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και κρέμα από σπαράγγια και παρμεζάνα
Linguine with semi dried duck fillet, egg yolk, freshly ground pepper and Parmesan - asparagus cream

SEAFOOD RISOTTO

Ριζότο από ζωμό μπιζελίου, γαρίδες κοιλάδος, αυγοτάραχο, τραγανά μύδια και φιλέτο ψαριού ημέρας
Risotto with pea broth, valley prawns, bottarga, crispy mussels and fish fillet of the day

MORELS & IBERICO CHEEKS SPAGHETTI

Σπαγγέτι με μορχέλες, κρεμώδη σάλτσα μαύρου πιπεριού και ζωμό από μορχέλες, με μαδημένο μάγουλο ιβηρικού χοιρινού
Spaghetti with morel mushrooms, creamy black pepper and morel broth, topped with shredded Iberian pork cheek

PRAWN LINGUINE

Χειροποίητα λιγκουίνι 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

LOBSTER & PRAWN RAVIOLI

Ραβιόλι από σεμολίνα και μελάνι σουπιάς με γέμιση από ραγού γαρίδας και αστακοουρά κονφί σερβιρισμένα με σάλτσα αστακού και ιταλικό χαβιάρι
Semolina and squid ink ravioli, filled with prawn ragù and lobster tail confit, served with lobster sauce and Italian caviar

ΠΡΟΣΘΕΤΑ | ADD-ONS

Εποχιακή τρούφα | *Seasonal Truffle**

*Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης πριν από την παραγγελία σας |
Please consult our service team before order

[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

OCTOPUS

Χταπόδι σχάρας, σε βάση από φάβα Σαντορίνης αρωματισμένη με μανταρίνι, τσορίθο, τουίλ από λάδι τσορίθο και λάδι μαϊντανού
Grilled octopus on a bed of Santorini fava, scented with mandarin, chorizo, chorizo oil tuile and parsley oil

GRILLED PRAWNS

Μαριναρισμένες γαρίδες σχάρας, κινόα, εποχιακά φρούτα, ντοματίνια και λάδι βασιλικού
Grilled marinated prawns with quinoa, seasonal fruits, cherry tomatoes and basil oil

SEA BASS

Ψητό λαβράκι φιλέτο με άγρια λεμονάτα χόρτα, αθηναϊκή σαλάτα σε κολοκύθι, ψητές ντομάτες, κρίταμο και σάλτσα κακαβιά
Grilled sea bass fillet with wild lemony greens, zucchini Athenian salad, roasted tomatoes, samphire and kakavia sauce

SALMON

Σολομός φιλέτο στη σχάρα με καπνιστά μπροκολίνι, πουρέ γλυκοπατάτας με άρωμα πορτοκαλιού, ψητά κίτρινα καρότα, πακτσόι, κράμπλ καρύδας και σάλτσα από σόγια και μίριν
Grilled salmon fillet with smoked broccolini, sweet potato-orange purée, roasted yellow carrots, pak choi, coconut crumble and soy-mirin sauce





ΚΡΕΑΤΙΚΑ | MEAT

Ψήνονται σε φούρνο Jospir
Cooked in the Jospir oven

BLACK ANGUS BURGER 220γ|g

Μπιφτέκι Black Angus στη σχάρα, σε αφράτο ψωμάκι μπριός με καραμελωμένο κρεμμύδι, ντομάτα, μαρούλι και τυρί Προβολόνη, συνοδευόμενο από σαλάτα και τσίπς πατάτας
Grilled Black Angus burger in fluffy brioche bun with caramelised onion, tomato, lettuce and Provolone cheese, served with salad and potato chips

CHICKEN FILLET

Ζουμέρο στήθος από κοτόπουλο, μαριναρισμένο με γλυκιά μουστάρδα και φρέσκα βότανα, συνοδευόμενο από γλυκοπατάτα σχάρας, κούλι από λεμόνι και κάρυ, ψητά μπροκολίνι και ντρέσινγκ εσπεριδοειδών με φρέσκο θυμάρι
Juicy chicken fillet, marinated with sweet mustard and fresh herbs, accompanied with grilled sweet potato, lemon - curry coulis, roasted broccolini and citrus dressing with fresh thyme

LAMB RACK

Αρνί καρέ στη σχάρα, ανθός κολοκυθίου γεμιστός με χαλλούμι και δυόσμο, πατατούλες σχάρας, καρότα και κρύα σάλτσα από γιαούρτι, δυόσμο και μαύρο πιπέρι
Grilled lamb rack with zucchini blossom stuffed with halloumi and mint, baby grilled potatoes, carrots and yoghurt sauce with mint and black pepper

BLACK ANGUS RIBEYE 300γ|g

Ribeye σερβιρισμένο με μπροκολίνι, σπαράγγια και αφρό πατάτας
Grilled Black Angus ribeye, served with broccolini, asparagus and potato foam

BLACK ANGUS BEEF FILLET 250γ|g

Βοδινό φιλέτο σερβιρισμένο με μιλφείγ κολοκυθίου, μορχέλες, μπισκότο με άρωμα τρούφας και σάλτσα βοδινού ζωμού
Beef fillet, served with zucchini millefeuille, morel mushrooms, truffle-scented biscuit and beef jus

USDA BLACK ANGUS RIBEYE 300γ|g

Ribeye σερβιρισμένο με μπροκολίνι, σπαράγγια και αφρό πατάτας
USDA Black Angus ribeye, served with broccolini, asparagus and potato foam

USDA BLACK ANGUS FILLET 250γ|g

Βοδινό φιλέτο σερβιρισμένο με μιλφείγ κολοκυθίου, μορχέλες, μπισκότο με άρωμα τρούφας και σάλτσα βοδινού ζωμού
USDA Black Angus fillet, served with zucchini millefeuille, morel mushrooms, truffle-scented biscuit and beef jus

BLACK ANGUS RIBEYE TAGLIATA 500γ|g*

USDA BLACK ANGUS RIBEYE TAGLIATA 500γ|g*

ΣΑΛΤΣΕΣ | SAUCES

Άγριωνμανιταριών | Κόκκοι πιπεριών | Μπεαρνέζ
Wild mushroom | Peppercorn | Béarnaise

ΠΡΟΣΘΕΤΑ | ADD-ONS

Εποχιακή τρούφα | *Seasonal Truffle***

* 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.

** Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης πριν από την παραγγελία σας | Please consult our service team before order

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:





ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ | SIDES

Πατάτες πουρέ
Mashed potatoes

Τηγανητές πατάτες
Fried potatoes

Τραγανές κυδωνάτες πατάτες
Crispy potato wedges

Γλυκοπατάτες σχάρας
Grilled sweet potatoes

Καρδιές μαρουλιού με τσιμιτσούρι και χαλούμι ωρίμανσης
Romaine hearts with chimichurri and aged haloumi

Ψητά λαχανικά εποχής
Grilled seasonal vegetables

Άγρια σπαράγγια με καπνιστή μπεαρνέζ και ψητά αμύγδαλα
Wild asparagus with smoked béarnaise sauce and roasted almonds

Τηγανητές γλυκοπατάτες με πεκορίνο και τρούφα
Fried sweet potatoes with Pecorino cheese and black truffle





SIGNATURE GELATO

VANILLA MADAGASCAR 350 γ|g

Βελούδινη κρέμα Βανίλιας συνοδευόμενη από σάλτσα μαύρης σοκολάτας, καραμελωμένα πεκάν και κραμπλ μπισκότου

Velvety vanilla cream, with bitter chocolate sauce, caramelised pecans and biscuit crumble

MILK CHOCOLATE 350 γ|g

Βελούδινη κρέμα από σοκολάτα γάλακτος συνοδευόμενη από αλατισμένη καραμέλα, καραμελωμένα φουντούκια και κραμπλ μπισκότου

Velvety cream milk chocolate, with salted caramel sauce, caramelised hazelnuts and biscuit crumble

PISTACHIO 350 γ|g

Βελούδινη κρέμα από φιστίκια Αιγίνης συνοδευόμενη από γλυκό του κουταλιού βύσσινο, κραμπλ μπισκότου και φρέσκες φράουλες

Velvety cream with pistachio nuts, with sour cherry sweet preserve, biscuit crumble and fresh strawberries

Προτείνεται για δυο άτομα | *Recommended for two persons*





ΠΑΓΩΤΑ ΚΑΙ ΣΟΡΜΠΕ | ICE CREAM AND SORBET

DARK CHOCOLATE

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

MILK CHOCOLATE

Με περιεκτικότητα κακάο 38% | *With 38% cocoa content*

MADAGASCAR VANILLA

Με αυθεντική βανίλια Μαδαγασκάρης | *With authentic Madagascar vanilla*

PISTACHIO

Με 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*

ROSE SORBET [V]

Με απόσταγμα τριανταφύλλου και φράουλα | *With rose essence and strawberry*

1 μπάλα | *scoop*

2 μπάλες | *scoops*





PRALINA
experience

BRAΔINO MENOY | DINNER MENU



ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

GREEN [VE]

Καρδιές μαρουλιού, με αχλάδι ποσέ, σκελίδες πορτοκάλι, αβοκάντο, μπισκότο κινόα, θρυμματισμένα φιστίκια Αιγίνης, γκότζι μπέρι, θυμαρίσια γραβιέρα Κρήτης με ντρέσινγκ εμπλουτισμένο με μηλόξιδο

Lettuce hearts with poached pear, orange segments, avocado, quinoa biscuit, crumbled Aegina pistachios, goji berries, Cretan thyme graviera cheese with apple cider vinaigrette

GREEK [VE]

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

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

KALE [VE]

Λαχανίδα με παντζάρια σχάρας, καραμελωμένα πεκάν, κατσικίσιο τυρί, φρέσκα μούρα και ντρέσινγκ κερασιού

Grilled kale with beetroot, caramelised pecans, goat cheese, fresh berries and cherry dressing

BURRATA [VE]

Τυρί μπουράτα πάνω σε ποικιλία από ντοματίνια, καραμελωμένα φουντούκια, παστά σύκα, φύλλα από καρδιά μαρουλιού και λάδι βασιλικού

Burrata cheese on a variety of cherry tomatoes, caramelised hazelnuts, dried figs, lettuce hearts leaves and basil oil





OUR SIGNATURE CAVIAR EXPERIENCE

CALVISIUS CAVIAR

Tradition Prestige
Oscietra Royal
Beluga Royal

STURIA FRENCH BAERII

Classic
Vintage
Prestige

CHAMPAGNE PAIRING

Bruno Paillard Premièr Cuvée Extra Brut 15cl
Bruno Paillard Premièr Cuvée Extra Brut 37.5cl
Bruno Paillard Premièr Cuvée Extra Brut 75cl

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

κρύα πιάτα | cold dishes

HAMACHI TATAKI

Τατάκι από μινέρι με σάλτσα εσπεριδοειδών, τσίλι, καμένο πορτοκάλι, αυγά σολομού και λάδι κόλιανδρου

Hamachi tataki with citrus dressing, chili, torched orange, salmon roe and coriander oil

SEA BREAM CEVICHE

Τσιπούρα σεβίτσε με αβοκάντο, φρέσκο κόλιανδρο, μαυροκούκι και ντρέσινγκ λεμονιού

Sea bream ceviche with avocado, fresh coriander, nigella seeds and lemon dressing

SEA BASS YUVARLAKIA

Γιουβαρλάκια από λαβράκι, κάππαρη, ρύζι, νότες λεμονιού, σχοινόπρασο, με κρύο αφρό αυγολέμονο και κράκερ ρυζιού

Sea bass yuvarlakia, with capers, rice, a touch of lemon, chives, cold egg - lemon foam and rice cracker

HAMACHI GRAVLAX

Αλίπαστο μινέρι σε αλάτι από παντζάρι, αρώματα από φρέσκα βότανα και εσπεριδοειδή, λευκές σταφίδες, κρίταμο, γλυκό ντρέσινγκ από λάιμ και λάδι βασιλικού

Hamachi gravlax cured in beetroot salt, with fresh herbs and citrus aromas, white raisins, samphire, sweet lime dressing and basil oil

DONBURI BEEF

Βοδινό καρπάτσιο, σε βάση από ρύζι σούσι, ενταμάμε και σόγια,, ημίπαστος κρόκος αυγού και φλοίδες αποξηραμένου τσίλι

Beef carpaccio on sushi rice with edamame and soy, semi-dried egg yolk and dried chili flakes

BALFEGO TUNA TARTARE

Φιλέτο τόνου ταρτάρ, πιπεριά Φλωρίνης, μάνγκο, ξύσμα από φλούδες λάιμ, ντρέσινγκ από γιούζου και σόγια και κράκερ από ρύζι και μελάνι σουπιάς

Tuna tartare with Florina pepper, mango, lime zest, yuzu-soy dressing and sepia rice cracker





OPEKTIKA | APPETISERS

ζεστά πιάτα | hot dishes

SHRIMP TACOS (2 τμχ | 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 [VE]

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

MARMANDE TOMATO BALLS [VE]

Τραγανές μπάλες από ριζότο με μαγειρεμένη ντομάτα, κρόκο Κοζάνης και γραβιέρα, ψητή μαρμάντα μπρουλέ, αφρό ντομάτας, κρέμα μυζήθρας και μπισκότα πασπαλισμένα με σκόνη ντομάτας

Crispy tomato risotto balls with Kozani saffron and graviera, roasted marmande brûlée tomato foam, mizithra cream cheese and tomato dusted biscuits

CRISPY CALAMARI

Τραγανές λωρίδες από καλαμάρι, τοσταρισμένα τσίλι και φρέσκο κόλιανδρο με συνοδευτική γλυκοκαυτερή σάλτσα

Crispy squid strips, toasted chili, fresh coriander with side sweet-spicy dipping sauce

CRISPY DUCK

Τραγανή αρωματική πάπια με πορτοκάλι και γκρέιπφρουτ, σουσάμι και ψητά κάσιους, φρέσκο κρεμμυδάκι και σάλτσα σόγιας με μίριν

(Συνοδεύεται με τортίγιες, αγγουράκι, καρότο και φρέσκο κρεμμυδάκι σε στικς)

Crispy aromatic duck with orange and grapefruit segments, sesame, roasted cashews, fresh scallions and soy-mirin sauce

(Served with tortillas, cucumber, carrot and fresh onion sticks)

[VE] Κατάλληλο για χορτοφάγους. | Suitable for vegetarians.

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 [V]

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

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

SASHIMI (2 τμχ | pcs)

Κιτρινόπτερος τόνος | *Yellowfin tuna*

Σολομός | *Salmon*

Ψάρι ημέρας | *Fish of the day**

Τόνος Balfegó | *Balfegó bluefin tuna*

NIGIRI (2 τμχ | pcs)

Κιτρινόπτερος τόνος | *Yellowfin tuna*

Σολομός | *Salmon*

Ψάρι ημέρας | *Fish of the day**

Τόνος Balfegó | *Balfegó bluefin tuna*

Βοδινό Wagyu | *Wagyu beef*

CALIFORNIA ROLL

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

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

EXOTIC ROLL [V]

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

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

SHRIMP TEMPURA ROLL

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

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

TUNA ABURI ROLL

Σαλάτα με καβουροπόδαρα ψίχα και αγγουράκι, φιλέτο τόνου καμένο με φλόγιστρο και μαγιονέζα μίσο

Kanami crab stick salad and cucumber,, cucumber, torched tuna fillet and miso mayonnaise

TUNA TRUFFLE ROLL

Τόνος τεμπούρα, καρότο, ταρτάρ τόνου, λάδι λευκής τρούφας και πέρλες βαλσάμικου

Tuna tempura with carrot, tuna tartare, white truffle oil and balsamic pearls

*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:





ΣΟΥΣΙ | SUSHI

RAINBOW ROLL

Τόνος, σολομός, ψάρι ημέρας, γαρίδα, αβοκάντο, σάλτσα den miso και κίμτσι
Tuna, salmon, fish of the day, prawn, avocado and den miso-kimchi sauce

SALMON DRAGON ROLL

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

CRISPY TEMPURA NIGIRI OCTOPUS

Ψιλοκομμένο χταπόδι, ελαφρώς πικάντικη μαγιονέζα και σχοινόπρασο
Chopped octopus with slightly spicy mayonnaise and chives

CRISPY NIGIRI BALFEGÓ TUNA

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





ZYMAPIKA KAI PIZOTO | PASTA AND RISOTTO

PISTACHIO-PESTO RIGATONI [V]

Ριγκατόνι με πέστο βασιλικού και φιστίκια Αιγίνης, ντοματίνια κονφί και κράμπλ βίγκαν φέτας
Rigatoni with Aegina pistachio-basil pesto, cherry tomato confit and vegan feta crumble

DUCK & ASPARAGUS CARBONARA

Λιγκουίνι με αλίπαστο φιλέτο πάπιας, κρόκο αυγού, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και κρέμα από σπαράγγια και παρμεζάνα
Linguine with semi dried duck fillet, egg yolk, freshly ground pepper and Parmesan - asparagus cream

SEAFOOD RISOTTO

Ριζότο από ζωμό μπιζελίου, γαρίδες κοιλάδος, αυγοτάραχο, τραγανά μύδια και φιλέτο ψαριού ημέρας
Risotto with pea broth, valley prawns, bottarga, crispy mussels and fish fillet of the day

MORELS & IBERICO CHEEKS SPAGHETTI

Σπαγγέτι με μορχέλες, κρεμώδη σάλτσα μαύρου πιπεριού και ζωμό από μορχέλες, με μαδημένο μάγουλο ιβηρικού χοιρινού
Spaghetti with morel mushrooms, creamy black pepper and morel broth, topped with shredded Iberian pork cheek

PRAWN LINGUINE

Χειροποίητα λιγκουίνι 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

LOBSTER & PRAWN RAVIOLI

Ραβιόλι από σεμολίνα και μελάνι σουπιάς με γέμιση από ραγού γαρίδας και αστακοουρά κονφί σερβιρισμένα με σάλτσα αστακού και ιταλικό χαβιάρι
Semolina and squid ink ravioli, filled with prawn ragù and lobster tail confit, served with lobster sauce and Italian caviar

ΠΡΟΣΘΕΤΑ | ADD-ONS

Εποχιακή τρούφα | *Seasonal Truffle**

*Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης πριν από την παραγγελία σας |
Please consult our service team before order

[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

OCTOPUS

Χταπόδι σχάρας, σε βάση από φάβα Σαντορίνης αρωματισμένη με μανταρίνι, τσορίθο, τουίλ από λάδι τσορίθο και λάδι μαϊντανού
Grilled octopus on a bed of Santorini fava, scented with mandarin, chorizo, chorizo oil tuile and parsley oil

GRILLED PRAWNS

Μαριναρισμένες γαρίδες σχάρας, κινόα, εποχιακά φρούτα, ντοματίνια και λάδι βασιλικού
Grilled marinated prawns with quinoa, seasonal fruits, cherry tomatoes and basil oil

SEA BASS

Ψητό λαβράκι φιλέτο με άγρια λεμονάτα χόρτα, αθηναϊκή σαλάτα σε κολοκύθι, ψητές ντομάτες, κρίταμο και σάλτσα κακαβιά
Grilled sea bass fillet with wild lemony greens, zucchini Athenian salad, roasted tomatoes, samphire and kakavia sauce

SALMON

Σολομός φιλέτο στη σχάρα με καπνιστά μπροκολίνι, πουρέ γλυκοπατάτας με άρωμα πορτοκαλιού, ψητά κίτρινα καρότα, πακτσόι, κράμπλ καρύδας και σάλτσα από σόγια και μίριν
Grilled salmon fillet with smoked broccolini, sweet potato-orange purée, roasted yellow carrots, pak choi, coconut crumble and soy-mirin sauce





ΚΡΕΑΤΙΚΑ | MEAT

Ψήνονται σε φούρνο Jasper
Cooked in the Jasper oven

CHICKEN FILLET

Ζουμερό στήθος από κοτόπουλο, μαρινarisμένο με γλυκιά μουστάρδα και φρέσκα βότανα, συνοδευόμενο από γλυκοπατάτα σχάρας, κούλι από λεμόνι και κάρυ, ψητά μπροκολίνι και ντρέσινγκ εσπεριδοειδών με φρέσκο θυμάρι

Juicy chicken fillet, marinated with sweet mustard and fresh herbs, accompanied with grilled sweet potato, lemon - curry coulis, roasted broccolini and citrus dressing with fresh thyme

LAMB RACK

Αρνί καρέ στη σχάρα, ανθός κολοκυθίου γεμιστός με χαλλούμι και δυόσμο, πατατούλες σχάρας, καρότα και κρύα σάλτσα από γιαούρτι, δυόσμο και μαύρο πιπέρι

Grilled lamb rack with zucchini blossom stuffed with halloumi and mint, baby grilled potatoes, carrots and yoghurt sauce with mint and black pepper

BLACK ANGUS RIBEYE 300γ|g

Ribeye σεβριρισμένο με μπροκολίνι, σπαράγγια και αφρό πατάτας

Grilled Black Angus ribeye, served with broccolini, asparagus and potato foam

BLACK ANGUS BEEF FILLET 250γ|g

Βοδινό φιλέτο σεβριρισμένο με μιλφέιγ κολοκυθίου, μορχέλες, μπισκότο με άρωμα τρούφας και σάλτσα βοδινού ζωμού

Beef fillet, served with zucchini millefeuille, morel mushrooms, truffle-scented biscuit and beef jus

USDA BLACK ANGUS RIBEYE 300γ|g

Ribeye σεβριρισμένο με μπροκολίνι, σπαράγγια και αφρό πατάτας

USDA Black Angus ribeye, served with broccolini, asparagus and potato foam

USDA BLACK ANGUS FILLET 250γ|g

Βοδινό φιλέτο σεβριρισμένο με μιλφέιγ κολοκυθίου, μορχέλες, μπισκότο με άρωμα τρούφας και σάλτσα βοδινού ζωμού

USDA Black Angus fillet, served with zucchini millefeuille, morel mushrooms, truffle-scented biscuit and beef jus

BLACK ANGUS RIBEYE TAGLIATA 500γ|g*

USDA BLACK ANGUS RIBEYE TAGLIATA 500γ|g*

ΣΑΛΤΣΕΣ | SAUCES

Άγριωνμανιταριών | Κόκκοι πιπεριών | Μπεαρνέζ

Wild mushroom | Peppercorn | Béarnaise

ΠΡΟΣΘΕΤΑ | ADD-ONS

Εποχιακή τρούφα | *Seasonal Truffle***

* 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.

** Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης πριν από την παραγγελία σας | Please consult our service team before order

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:





ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ | SIDES

Πατάτες πουρέ
Mashed potatoes

Τηγανητές πατάτες
Fried potatoes

Τραγανές κυδωνάτες πατάτες
Crispy potato wedges

Γλυκοπατάτες σχάρας
Grilled sweet potatoes

Καρδιές μαρουλιού με τσιμιτσούρι και χαλούμι ωρίμανσης
Romaine hearts with chimichurri and aged haloumi

Ψητά λαχανικά εποχής
Grilled seasonal vegetables

Άγρια σπαράγγια με καπνιστή μπεαρνέζ και ψητά αμύγδαλα
Wild asparagus with smoked béarnaise sauce and roasted almonds

Τηγανητές γλυκοπατάτες με πεκορίνο και τρούφα
Fried sweet potatoes with Pecorino cheese and black truffle





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

BASQUE CHEESECAKE

Παραδοσιακό βάσκινο cheesecake με επικάλυψη σπιτικής μαρμελάδας βατόμουρο και φρέσκα μούρα. Σερβίρεται με σάλτσα βατόμουρο

Traditional Basque cheesecake, topped with homemade raspberry jam and fresh berries. Served with raspberry sauce

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

LEMON POSSET

Κρέμα λεμονιού posset με μαριναρισμένες φράουλες, κράμπλ από βρώμη και μέλι, «χιόνι» από λευκή σοκολάτα, τουίλ βανίλιας, μαρσμέλοους με φρούτα του δάσους, ροδοπέταλα και σορμπέ τριαντάφυλλο

Lemon posset cream with infused strawberries, oat and honey crumble, white chocolate "snow", vanilla tuile, berry marshmallows, rose chips and rose sorbet

CHOCOLATE TEMPTATION

Ποικιλία μους από γλυκιά, πικρή και αλμυρή σοκολάτα και κρεμέ από πικρή σοκολάτα, αρωματισμένα με βανίλια και καραμέλα, συνοδευόμενα από τουίλ σοκολάτας και καραμελωμένα φουντούκια

Variety of sweet bitter and salty chocolate mousse and cremeux, flavoured with vanilla and caramel, accompanied with chocolate tuile and caramelised hazelnuts





SIGNATURE GELATO

VANILLA MADAGASCAR 350 γ|g

Βελούδινη κρέμα Βανίλιας συνοδευόμενη από σάλτσα μαύρης σοκολάτας, καραμελωμένα πεκάν και κραμπλ μπισκότου

Velvety vanilla cream, with bitter chocolate sauce, caramelised pecans and biscuit crumble

MILK CHOCOLATE 350 γ|g

Βελούδινη κρέμα από σοκολάτα γάλακτος συνοδευόμενη από αλατισμένη καραμέλα, καραμελωμένα φουντούκια και κραμπλ μπισκότου

Velvety cream milk chocolate, with salted caramel sauce, caramelised hazelnuts and biscuit crumble

PISTACHIO 350 γ|g

Βελούδινη κρέμα από φιστίκια Αιγίνης συνοδευόμενη από γλυκό του κουταλιού βύσσινο, κραμπλ μπισκότου και φρέσκες φράουλες

Velvety cream with pistachio nuts, with sour cherry sweet preserve, biscuit crumble and fresh strawberries

Προτείνεται για δυο άτομα | *Recommended for two persons*





ΠΑΓΩΤΑ ΚΑΙ ΣΟΡΜΠΕ | ICE CREAM AND SORBET

DARK CHOCOLATE

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

MILK CHOCOLATE

Με περιεκτικότητα κακάο 38% | *With 38% cocoa content*

MADAGASCAR VANILLA

Με αυθεντική βανίλια Μαδαγασκάρης | *With authentic Madagascar vanilla*

PISTACHIO

Με 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*

ROSE SORBET [V]

Με απόσταγμα τριανταφύλλου και φράουλα | *With rose essence and strawberry*

1 μπάλα | *scoop*

2 μπάλες | *scoops*





PRALINA
experience