

**ΠΡΩΙΝΟ ΜΕΝΟΥ**

**ΚΥΡΙΩΣ ΜΕΝΟΥ**

**ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ**

## ΠΡΩΙΝΟ ΜΕΝΟΥ

## ΖΕΣΤΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ ESPRESSO

**ESPRESSO**  
Μονό / Διπλό**AMERICANO****MACCHIATO**  
Μονό/ Διπλό**CAPPUCCINO****LATTE****FLAT WHITE****MOCHA****AFFOGATO****CARAMEL MACCHIATO**

## ICED ESPRESSO BEVERAGES

**FREDDO ESPRESSO****ICED AMERICANO****FREDDO CAPPUCCINO****ICED LATTE****ICED FLAT WHITE****ICED MOCHA****ICED CARAMEL MACCHIATO**

## ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ

**CLASSIC****V60****FRENCH PRESS****COLD BREW**

## ΆΛΛΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ ΚΑΦΕ

**CYPRUS COFFEE**  
Μονός / Διπλός**INSTANT HOT COFFEE****INSTANT ICED COFFEE**

Διαθέσιμη επιλογή ντεκαφεϊνέ

## ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΚΑΦΕ ΓΙΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ ESPRESSO &amp; ΦΙΛΤΡΟΥ

**PRALINA**

100% Arabica με πλούσιο σώμα, ισορροπημένη οξύτητα και μακράς διάρκειας επίγευση

**DECAF**

100% Arabica αποκαφεϊνοποιημένος με διαδικασία απαλλαγμένη από χημικά (Swiss Water Process)

**COLOMBIA**

Μοναδικής προέλευσης, με πλούσιο σώμα, γλυκιά οξύτητα, αίσθηση καστανής ζάχαρης και επίγευση καραμέλας βουτύρου

**JAMAICA BLUE MOUNTAIN**

Μοναδικής ποικιλίας, ισορροπημένος με απαλή οξύτητα, μεταξένια υφή και τόνους σοκολάτας και φιστικιών Βραζιλίας

**KOPI LUWAK**

Από ηφαιστιογενή εδάφη της Σουμάτρα, γήινος, γευστικά μοναδικός και πολύπλοκος

**ΠΡΟΣΘΕΤΑ**Δόση εσπρέσο  
Σιρόπι καραμέλα, βανίλια, φουντούκι

## ΦΑΚΕΛΑΚΙΑ ΤΣΑΓΙΟΥ

**ΜΑΥΡΟ ΤΣΑΪ**English breakfast  
Earl grey imperiale**ΠΡΑΣΙΝΟ ΤΣΑΪ**Μέντα  
Special jasmine: μείγμα πράσινου τσαγιού και λουλουδιών  
Special gunpowder: μείγμα δυνατού πράσινου τσαγιού**ΒΟΤΑΝΑ & ΦΡΟΥΤΩΔΗ (ΧΩΡΙΣ ΚΑΦΕΪΝΗ)**Χαμομήλι  
Κόκκινο τσάι Cape town Rooibos  
Infuso frutti di bosco: με φρούτα του δάσους

## ΦΥΛΛΑ ΤΣΑΓΙΟΥ

**ΜΑΥΡΟ ΤΣΑΪ**

Te Tat'jana: τσάι ρωσικού τύπου

**ΠΡΑΣΙΝΟ ΤΣΑΪ**

Matcha: ρόφημα από πράσινο τσάι σε σκόνη

**ΒΟΤΑΝΑ & ΦΡΟΥΤΩΔΗ (ΧΩΡΙΣ ΚΑΦΕΪΝΗ)**

Infuso notti in Tibet: μείγμα γλυκάνισου με αρώματα φρούτων και φλούδες κίτρων

## ΑΦΕΨΗΜΑΤΑ ΤΣΑΓΙΟΥ

**DETOX GREEN TEA**

Πράσινο τσάι με γιασεμί, μέλι, φρέσκια πιπερόριζα και δυόσμο

**TURMERIC IMMUNE**

Κουρκουμάς, μέλι, πιπερόριζα, φέτες από λεμόνι και δεντρολίβανο

**EXOTIC TEA**

Τσάι βοτάνων Notti in Tibet, μέλι, φρούτα του πάθους και δεντρολίβανο

## ΧΥΜΟΙ

**FRESHLY SQUEEZED**Επιλογές από Πορτοκάλι | Καρότο Μήλο  
Ανάμεικτος επιλογή από Πορτοκάλι, Καρότο, Μήλο, Μπανάνα**HOUSE LEMONADE**Φρέσκια σπιτική λεμονάδα  
Φρέσκια σπιτική λεμονάδα με φράουλα

## SUPER DRINKS

**TURMERIC LATTE**

Κουρκουμάς με κανέλα, τσίλι, πιπέρι καγιέν, μαύρο πιπέρι και γάλα καρύδας

**MATCHA LATTE**

Πράσινο τσάι matcha με γάλα

**ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ**

Καρύδας, σόγιας, βρώμης, αμυγδάλου, αγελαδινό

## SMOOTHIES

**FRUIT DREAM**

Μήλο, μούρα, αχλάδι, κανέλα, μέλι και γάλα αμυγδάλου

**GREEN SMOOTHIE**

Αβokάντο, χυμός πράσινου μήλου, τζίντζερ και μικρόφυλλο σπανάκι

**HEALTHY BERRY**

Μείγμα από μούρα, πράσινο μήλο, τσάι matcha και μέλι

**ALMOND BANANA**

Γάλα αμυγδάλου, αμύγδαλα, chia, μέλι, μπανάνα και βρώμη

## MILKSHAKES

**ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ****ΦΡΑΟΥΛΑ****BANILIA**

## ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ

**COCOA DRINK**Ροφήματα σοκολάτας με ανώτερης ποιότητας γαλλική σοκολάτα  
Με περιεκτικότητα κακάο 38%  
Με περιεκτικότητα κακάο 63%  
Με περιεκτικότητα κακάο 100%

## ΠΡΩΙΝΟ ΜΕΝΟΥ

### ΑΥΓΑ & ΟΜΕΛΕΤΕΣ

#### SCRAMBLED EGG WHITES

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

#### HAM & MUSHROOMS

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

#### HALLOUMI & PANCETTA

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

#### BROCCOLI & CHEESE

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

#### SALMON EGG BENEDICT

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

### ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

#### TRIPLE TOAST

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

#### CROISSANT TOAST

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

#### PROTEIN SANDWICH

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

#### OPEN SALMON SANDWICH

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

### SIGNATURE PIES

#### OLIVE PIE

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

#### MIZITHRA PIE

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

### ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟ

#### CROISSANTS

Απλό παραδοσιακό γαλλικό κρουασάν Με σπιτική μαρμελάδα εποχής ή Nutella Παραδοσιακό γαλλικό κρουασάν αμυγδάλου

#### HOUSE PIES

Χειροποίητες πίτες φτιαγμένες με ζύμη κουρού (Συμβουλευθείτε το προσωπικό εξυπηρέτησης για τις διαθέσιμες επιλογές)

#### STRAWBERRY CREAM CROISSANT

Παραδοσιακό γαλλικό κρουασάν με γέμιση από κρέμα πατισερί, φρέσκες φράουλες και φιστίκια Αιγίνης

### ΓΑΛΛΙΚΑ ΜΠΡΙΟΣ

#### FIG & COFFEE

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

#### VERY BERRY

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

### ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ

#### BANANA SALTED CARAMEL

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

#### CHOCO & STRAWBERRIES

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

### ΜΠΟΛ

#### FRUIT SALAD [V]

Σαλάτα με εποχιακά και εξωτικά φρούτα

#### YOGHURT WITH APPLE & CINNAMON

Γιαούρτι με χαμηλά λιπαρά, πράσινο μήλο ποσέ, κύβους από εποχιακά μήλα, καρύδια, κανέλα Κεϋλάνης και σιρόπι αγαύης

#### ACAI SUPERFOOD [V]

Πουρές από το φυτό ασάι, γαρνιρισμένος με μάνγκο, μύρτιλα, φλοίδες καρύδας, γκρανόλα αρωματισμένη με λεμόνι και σπόρους chia

### ΠΙΑΤΕΛΕΣ

#### FRUIT [V]

Φρέσκα εποχιακά και εξωτικά φρούτα  
2 άτομα / 4 άτομα

#### TOWER DELIGHT

Σνακ και μπουκιές για το πρωινό ή απογευματινό διάλειμμα  
2 άτομα / 4 άτομα

#### CHEESE & COLD CUTS

Επιλεγμένα και φρεσκοκομμένα τυριά και αλλαντικά  
2 άτομα / 4 άτομα

### ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

#### MACARONS

Συμβουλευθείτε το προσωπικό εξυπηρέτησης για τις διαθέσιμες επιλογές

#### CHOCOLATE NAMELAKA

Παντεσπάνι σοκολάτας, κρέμα Namelaka και γλάσο μαύρης σοκολάτας

#### PRINCESS

Μπισκότο δούκισσας και κρεμέ σοκολάτας γάλακτος

#### DUKE

Μπισκότο δούκισσας και κρεμέ μαύρης σοκολάτας

#### MELODY

Μους καραμέλας με ημίγλυκα σοκολάτα, στρώση crème brûlée, φεγγετίνη και γλάσο σοκολάτας

#### AMERICAN CARROT CAKE

Κέικ καρότου με φιλοκομμένα καρύδια και κρέμα τυριού

#### STRAWBERRY TART

Μπισκότο σαμπλέ, κρέμα πατισερί και φρέσκες φράουλες

#### VANILLA MILLE-FEUILLE

Καραμελωμένη σφολιάτα με κρέμα πατισερί και ζάχαρη άχνη

#### PROFITEROLE

Σουδάκια με κρέμα πατισερί και γλάσο σοκολάτας

#### CREME BRULÉE

Κρέμα με βανίλια Ταϊτής και καραμελωμένη ζάχαρη

#### CREME BRULÉE CHEESECAKE

Cheesecake με στρώση από crème brûlée σε μπισκότο και μαρμελάδα βατόμουρο

#### APPLE GANACHE [V]

Κέικ μήλου με επικάλυψη γκανάζ μαύρης σοκολάτας από γάλα καρύδας

#### MARQUISE

Μπισκότο δούκισσας με μαύρη σοκολάτα και φιστίκι Αιγίνης

#### LAVA CAKE

Ζεστό κέικ σοκολάτας με ρευστή σοκολάτα συνοδευόμενο από παγωτό βανίλια

#### APPLE PIE

Μπισκότο σαμπλέ, ψημένα μήλα και κραμπλ, συνοδευόμενο από παγωτό βανίλια



[VE] Κατάλληλο για χορτοφάγους.

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.

## ΓΗ

ΓΙΑ ΑΡΧΗ	ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΗΠΟ ΠΡΑΣΙΝΑΔΕΣ	ΦΡΕΣΚΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ	ΜΕΓΑΛΑ ΠΙΑΤΑ
<b>ΧΑΛΛΟΥΜΙ [VE]</b> <p>Αθηνέντικο χαλλούμι σε τραγανό φύλλο κρούστας, νότες μέντας και μαρμελάδα ντομάτας</p>	<b>ΛΑΧΑΝΙΔΑ [VE]</b> <p>Τραγανή λαχανίδα, με φρέσκες φράουλες, παντζάρια, κατσικίσιο τυρί και φιστίκι Αιγίνης</p>	<b>ΡΑΒΙΟΛΙ ΣΠΑΝΑΚΙ</b> <p>Με γέμιση από τρυφερό σπανάκι, φέτα Ηπείρου, βουνίσια βότανα, τραγανά πινόλια και σάλτσα από στακοβούτυρο</p> <i>• Φέτα ΠΟΠ Ηπείρου</i>	<b>ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ</b> <p>Λεμονάτο στον φούρνο Josper με πουρές πατάτας, γραβιέρα Αμφιλοχίας, φρέσκα μανιτάρια πλευρώτους και μπροκολίνι</p> <i>• Κυπριακής εκτροφής</i> <p>• <i>Βιολογικές πατάτες Κύπρου</i></p>
<b>ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΑΡΝΙ ΤΑΡΤΑΡ</b> <p>Φρέσκο αρνί στους 62 °C, κυπριακή κάπαρη, φρέσκο κρεμμύδι, πάνω σε καραμελωμένη φέτα ντομάτας</p>	<b>ΜΠΟΥΡΑΤΑ [VE]</b> <p>Ώριμα ντοματίνια με μαρμελάδα ντομάτας, αβοκάντο, μικρόφυλλη ρόκα, φουρνιστά πινόλια και τυρί μπουράτα</p> <i>• Π.Γ.Ε Μπουράτα Απουλίας</i>	<b>ΡΙΓΚΑΤΟΝΙ [V]</b> <p>Με χειροποίητο πέστο από φιστίκι Αιγίνης και φυτική φέτα</p>	<b>ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΑΡΝΑΚΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ</b> <p>Σιγοψημένο με παραδοσιακό λαχανοντολμά και βελούδινη σάλτσα αυγολέμονο</p> <i>• Ελασσόνα, Όλυμπος</i>
<b>ΒΟΔΙΝΟ ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ</b> <p>Βοδινό φιλέτο, εποχιακή μαύρη τρούφα, πασπαλισμένο με γραβιέρα Αμφιλοχίας και μια ιδέα από μαγιονέζα με πιπεριά Φλωρίνης. Συνοδεύεται με φλοίδες πατάτας</p> <i>• Φάρμα Taurus Gold</i> <p>• <i>Βιολογικές πατάτες Κύπρου</i></p>			Λαχανοντολμάς με σάλτσα αυγολέμονο [V]


## ΦΩΤΙΑ

ΕΚΛΕΚΤΕΣ ΚΟΠΕΣ	ΣΤΟ ΠΛΑΪ	ΟΙ ΣΑΛΤΣΕΣ ΜΑΣ
<b>BURGER BLACK ANGUS</b> <p>Ψωμάκι ενεργού άνθρακα με διπλό μπιφτέκι και καραμελωμένη κυπριακή μαρμάντα, ώριμο κατσικίσιο τυρί, εμπλουτισμένο με μαγιονέζα πιπεριάς Φλωρίνης, συνοδευόμενο με τραγανές λεπτοκομμένες πατάτες</p> <i>• Βιολογικές πατάτες Κύπρου</i>	<b>USDA BLACK ANGUS CREEKSTONE</b> <p>Filet 240g <p>Ribeye 300g <p>New York strip loin 300g</p></p></p>	Κρέμα άγριων μανιταριών <p>Σάλτσα μαύρου πιπεριού <p>Μπρεαρνέζ αρωματισμένη με φρέσκα βότανα <p>Αρωματικό κρητικό στακοβούτυρο με μεδούλι (Ετοιμάζεται στο τραπέζι σας)</p></p></p>
<b>IBERICO</b> <p>Μπιριζολάκια ιβηρικού χοιρινού (350–400g)</p> <i>• Ντεχέσα Ισπανίας</i>	<b>DRY AGED</b> <p>USDA Rib on the bone (τιμή με το κιλό) <p>USDA Tomahawk (τιμή με το κιλό)</p></p>	<b>ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ</b> <p>Φρέσκια εποχιακή τρούφα (κατόπιν διαθεσιμότητας)</p> <i>• Βόρεια Ελλάδα</i>
<b>URUGUAY BLACK ANGUS TAURUS GOLD</b> <p>Filet 240g <p>Ribeye 300g <p>Ribeye 500g</p></p></p>	<b>WAGYU</b> <p>Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για τις διαθέσιμες κοπές</p> <i>• Καγκοσίμα και Κόμπτε, Ιαπωνία</i>	

Στις τιμές των URUGUAY Black Angus και USDA Black Angus, συμπεριλαμβάνεται μια σάλτσα επιλογής | Στις τιμές των Dry Aged, συμπεριλαμβάνεται μια σάλτσα και δύο συνοδευτικά επιλογής

## ΝΕΡΟ

ΓΙΑ ΑΡΧΗ	ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΗΠΟ ΠΡΑΣΙΝΑΔΕΣ	ΦΡΕΣΚΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ	ΜΕΓΑΛΑ ΠΙΑΤΑ
<b>ΧΑΒΙΑΡΙ</b> <p>Sturia Vintage - 30g <p>Sturia Oscietra - 30g <p>Calvisius Beluga - 20g <p>Στο τραπέζι σας με μπριός, αρωματική κρέμα τυριού και ταρτάρ κόκκινης γαρίδας</p></p></p></p>	<b>ΕΛΛΗΝΙΚΗ [VE]</b> <p>Ντοματίνια, πίκλα αγγουράκι και κρεμμύδι, κάπαρη, ελιές, φέτα, κρητικό παξιμάδι και ντρέσινγκ ελληνικής σαλάτας</p> <i>• Φέτα ΠΟΠ Ηπείρου</i>	<b>ΡΙΖΟΤΟ “ΣΑΒΟΡΟ”</b> <p>Με φρέσκο φιλέτο από ελληνικό μπαρμπούνι σε ζωμό σαβόρο</p>	<b>“ΚΕΡΚΥΡΑΪΚΟ ΜΠΟΥΡΔΕΤΟ”</b> <p>Στη σχάρα με σάλτσα καραμελωμένων κρεμμυδιών και ντομάτας, χόρτα εποχής και τσακιστές πατάτες <p>Μπακαλιάρος Ατλαντικού <p>Λαβράκι Aquanagia <p>Φρέσκο ψάρι ημέρας</p></p></p></p>
<b>ΛΕΥΚΟΣ ΚΑΠΝΙΣΤΟΣ ΤΑΡΑΜΑΣ</b> <p>Με φλοίδες κολοकाσιού και χαβιάρι Oscietra ή Βιολογικές πατάτες Κύπρου</p>	<b>ΜΑΡΜΑΝΤΑ</b> <p>Μους λεμονάτης αγκινάρας με κυπριακή ντομάτα μαρμάντα, γλιστρίδα και γαύρο μαρινάτο</p> <i>• Μαρμάντες Κύπρου</i>	<b>ΛΙΝΓΚΟΥΙΝΙ</b> <p>Τραγανές γαρίδες μαγειρεμένες σε σάλτσα από ζωμό γαρίδας, φρέσκα βότανα, πασπαλισμένα με γραβιέρα Αμφιλοχίας</p>	<b>“ΜΠΙΑΝΚΟ”</b> <p>Αχνιστό μέσα σε σάλτσα λεμονιού μαζί με χόρτα εποχής και πατάτες στον ατμό <p>Μπακαλιάρος Ατλαντικού <p>Λαβράκι Aquanagia <p>Φρέσκο ψάρι ημέρας</p></p></p></p>
<b>ΤΑΚΟΣ</b> <p>Τραγανά τάκος με γαριδάκι Σύμης και κρέμα αβοκάντο</p>	<b>ΕΠΟΧΙΑΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΑΣΤΑΚΟ</b> <p>Βιολογικά φύλλα μαρουλιών με εσπεριδοειδή, αστακός, τραγανές φλοίδες από αγγουράκι και ντρέσινγκ από μαγιονέζα με πορτοκάλι</p>	‘Η <p>καραβίδα (κατόπιν διαθεσιμότητας)</p>	<b>ΚΟΚΚΙΝΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ ΛΕΒΑΝΤΙΝΗΣ</b> <p>Φρέσκες γαρίδες σχάρας περιχυμένες με ντρέσινγκ εσπεριδοειδών και τραγανή σαλάτα φινόκιο</p>

<b>ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΛΑΒΡΑΚΙ</b> <p>Λεπτές φέτες λαβράκι Aquanagia με φιλέτα εσπεριδοειδών, σάλικόρνια, λευκές σταφίδες και πικάντικη πουύδρα πιπεριάς</p> <i>• Εκτροφής ανοιχτού ωκεανού αργής ανάπτυξης</i>	<b>Η Φιλοσοφία μας</b>	
<b>ΤΡΑΓΑΝΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ</b> <p>Μια ιδέα από τσίλι, αρωματισμένο με λεμόνι</p>	<i>Χτισμένο πάνω σε τρία στοιχεία γη, φωτιά και νερό το μενού μας ακολουθεί τη φύση της εποχής και τον ρυθμό της πρώτης ύλης. Μαγειρεύουμε με ό,τι βρίσκουμε πιο φρέσκο, κυρίως από τη Μεσόγειο, δίνοντας απόλυτη προτεραιότητα στην ποιότητα, την καθαρότητα και την αληθινή γεύση.</i>	
<b>ΑΘΗΝΑΪΚΗ ΚΑΒΟΥΡΟΣΑΛΑΤΑ</b> <p>Με ψάρι ημέρας σε συνδυασμό με βασιλικό καβούρι, λεμονάτη μαγιονέζα, αβοκάντο και αρωματική κρέμα εσπεριδοειδών με μάνγκο</p> <i>• Καβούρι, άγριας αλείας Ελλάδας</i>	<i>Δεν χρησιμοποιούμε πρόσθετα ζάχαρης ή περιττές παρεμβάσεις. Σεβόμαστε το υλικό όπως είναι και αξιοποιούμε κάθε μέρος του, με συνέπεια σε μια φιλοσοφία όπου τίποτα δεν περισεύει και τίποτα δεν χάνεται.</i>	
<b>ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΚΟΚΚΙΝΗΣ ΓΑΡΙΔΑΣ</b> <p>Με ζωμό γαρίδας, διακριτικό μπουκόβο, δροσερή ντομάτα και κρέμα μαύρου σκόρδου</p> <i>• Κυπριακής Αλείας</i>	<i>Συνεργαζόμαστε με παραγωγούς και φάρμες στην Κύπρο, την Ελλάδα και το εξωτερικό, που μοιράζονται την ίδια προσέγγιση: φροντίδα για τη γη, υπευθυνότητα απέναντι στο προϊόν και ουσιαστικό σεβασμό στη διαδικασία της παραγωγής.</i>	
	<i>Πιστεύουμε στη συνεργασία, στην ανταλλαγή γνώσης και στην ανθρώπινη σύνδεση πίσω από κάθε πιάτο. Ο σεφ, ο σομελιέ και η ομάδα εξυπηρέτησης είναι εδώ για να παρουσιάσουν όχι μόνο τις γεύσεις του μενού, αλλά και τη φιλοσοφία που τις διαμορφώνει.</i>	
	<i>Σε εσάς που βρίσκεστε στο τραπέζι μας, θέλουμε να προσφέρουμε κάτι περισσότερο από ένα γεύμα: μια εμπειρία με ουσία, φροντίδα και αλήθεια, σχεδιασμένη να τη μοιραστείτε, να τη νιώσετε και να τη θυμάστε.</i>	
	<i><b>Καλή απόλαυση!</b></i>	

## ΑΣΙΑΤΙΚΑ

SASHIMI & NIGIRI	SALADS	SUSHI ROLLS	SUSHI PLATTERS
<b>SASHIMI (2 τμχ)</b> <p>Λαβράκι Aquanagia <p>Σολομός <p>Τόνος Balfegó <p>Ψάρι ημέρας</p></p></p></p>	<b>WAKAME SALAD [VE]</b> <p>Φύκια wakame με αγγούρι, καρότο, καπνιστό κουκουνάρι, edamame, φρέσκο κρεμμυδάκι και πικάντικο dressing goma</p>	<b>GOJI VEGETABLE ROLL [VE]</b> <p>Ρύζι sushi, nori, αγγούρι, αβοκάντο, wakame, goji berries, φέτες πορτοκαλιού</p>	<b>FUSION FAVOURITES (24 τμχ)</b> <p>California / Shrimp tempura / Salmon Dragon</p>
<b>NIGIRI (2 τμχ)</b> <p>Λαβράκι Aquanagia <p>Σολομός <p>Τόνος Balfegó <p>Ψάρι ημέρας <p>Μοσχάρι wagyu</p></p></p></p></p>	<b>ASIAN SALAD</b> <p>Τραγανές καρδιές μαρουλιού, καρότο, τραγανό αγγουράκι, πορτοκάλι, κόλιανδρο, κάσιους, τζίντζερ και ντρέσινγκ τεριγιάκι <p>Με πάπια <p>Με ψητό σολομό</p></p></p>	<b>CALIFORNIA ROLL</b> <p>Καβούρι kanimi, αβοκάντο, μάνγκο, teriyaki, πικάντικη μαγιονέζα και lime</p>	<b>SIGNATURE (24 τμχ)</b> <p>King Crab / Spicy Balfegó / Salmon Truffle</p>
<b>CRISPY TEMPURA NIGIRI SALMON (6 τμχ)</b> <p>Ταρτάρ σολομού πάνω σε τραγανό nigiri</p>	<b>TUNA TATAKI</b> <p>Φιλέτο τόνου Balfegó tataki, περασμένο σε φούρνο Josper, ψιλοκομμένη σαλάτα από αβοκάντο, ντοματίνια, καπνιστά πινόλια, σάλτσα από πιπεριά Φλωρίνης και yuzu</p>	<b>SHRIMP TEMPURA ROLL</b> <p>Γαρίδα tempura, αγγούρι, teriyaki, μαγιονέζα με ραπανάκι και yuzu guacamole</p>	
<b>CRISPY TEMPURA NIGIRI BALFEGÓ TUNA (6 τμχ)</b> <p>Πικάντιο ταρτάρ τόνου πάνω σε τραγανό nigiri</p>	<b>DONBURI WAGYU</b> <p>Καρπάτσιο μοσχαριού wagyu πάνω σε ρύζι sushi με edamame και σόγια, ημιαποξηραμένο βιολογικό κρόκο αυγού και αποξηραμένες νιφάδες τσίλι</p>	<b>SALMON DRAGON ROLL</b> <p>Σολομός, αγγούρι, αβοκάντο, cream cheese, teriyaki και σουσάμι</p>	
		<b>KING CRAB ROLL</b> <p>Καβούρι king crab, αβοκάντο, αγγούρι, cream cheese, teriyaki και τραγανό tanuki</p>	
		<b>SPICY BALFEGÓ TUNA</b> <p>Πικάντικος τόνος Balfegó, αγγούρι, καπνιστή κρέμα πιπεριάς Φλωρίνης</p>	
		<b>SALMON TRUFFLE ROLL</b> <p>Tempura roll με σολομό, καρότο, ταρτάρ σολομού, λευκό λάδι τρούφας και μαύρη εποχιακή τρούφα</p>	

<sup>[1]</sup> Κατάλληλο για χορτοφάγους

<sup>[2]</sup> Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους

<sup>[3]</sup> Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ

<sup>[4]</sup> Pralina Experience - Στασικράτους 31, Λευκωσία 1065, 22-665588

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

### ANARI MILLEFEUILLE

Καραμελωμένα φύλλα κρούστας, κρέμα αναρής αρωματισμένη με κανέλα και γλυκό του κουταλιού μαυροκέρασο

### X.O MATCHA TIRAMISU

Μους τυριού μασκαρπόνε αρωματισμένο με μάτσα και λικέρ πικραμύγδαλου, πάνω σε ανάλαφρο παντεσπάνι εμποτισμένο με καφέ εσπρέσο και πασπαλισμένο με σκόνη μάτσα και κακάο

### JASMINE CHOCO MOUSSE

Μους σοκολάτας γάλακτος με γκανάς λευκής σοκολάτας, κραμπλ μπισκότου, κρεμέ μαύρης σοκολάτας, φουντούκια και σάλτσα σοκολάτας αρωματισμένη με γιασεμί

### BLUEBERRY LEMON MOUSSE

Δροσερό μους λεμονιού με ιταλική μαρέγκα, κρέμα λεμονιού και παγωτό μύρτιλο

### PAVLOVA EXPERIENCE

Τραγανή φωλιά μαρέγκας με βελούδινη κρέμα βανίλιας, φρέσκα μούρα και φράουλες, ανάλαφρη μους γιαουρτιού και σορμπέ λάιμ

### VANILLA PARFAIT

Παρφέ βανίλιας με επικάλυψη από μαύρη και γάλακτος σοκολάτα, καραμελωμένα αμύγδαλα, φλοίδες πορτοκαλιού και σος καραμέλας και βανίλιας

### CHEF'S SEASONAL FRUIT SALAD

Φρούτα εποχής εμπλουτισμένα με λικέρ καρύδας, σιρόπι από τσάι φρούτων του δάσους, φλοίδες καρύδας, ζελέ μανταρίνι και σορμπέ μάνγκο

## ΟΙ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΤΟΥ ΣΕΦ ΣΕ GELATO

Προτείνεται για δυο άτομα

### VANILLA MADAGASCAR 350g

Βελούδινη κρέμα βανίλιας συνοδευόμενη από σάλτσα μαύρης σοκολάτας, γλυκό του κουταλιού βύσσινο, καραμελωμένα αμύγδαλα και κραμπλ μπισκότου

### MILK CHOCOLATE 350g

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

### CRÈME CARAMEL 350g

Βελούδινη κρέμα βανίλιας και καραμέλας συνοδευόμενη από αλατισμένη καραμέλα, μπανάνες brûlée και κραμπλ μπισκότου

## ΠΑΓΩΤΑ ΚΑΙ ΣΟΡΜΠΕ

### DARK CHOCOLATE

Με 60% περιεκτικότητα κακάο

### MILK CHOCOLATE

Με 38% περιεκτικότητα κακάο

### MADAGASCAR VANILLA

Με αυθεντική βανίλια Μαδαγασκάρης

### PISTACHIO

Με αυθεντική πάστα φιστικιού Αιγίνης

### MANGO SORBET [V]

Με αυθεντικό πουρέ μάνγκο

### STRAWBERRY SORBET [V]

Με αυθεντικό πουρέ φράουλας

### LEMON SORBET [V]

Με φρέσκο χυμό λεμονιού

### LIME SORBET [V]

Με φρέσκο χυμό λάιμ

### BLUEBERRY SORBET [V]

Με πουρέ από μύρτιλο

