



**PRALINA**  
*experience*

**ΛΕΜΕΣΟΣ | LIMASSOL**

**ΠΡΩΙΝΟ ΜΕΝΟΥ | BRUNCH MENU**

**ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ ΜΕΝΟΥ | LUNCH MENU**

**ΒΡΑΔΙΝΟ ΜΕΝΟΥ | DINNER MENU**



**PRALINA**  
*experience*

**ΛΕΜΕΣΟΣ | LIMASSOL**

**ΠΡΩΙΝΟ ΜΕΝΟΥ | BRUNCH MENU**



## ΑΥΓΑ & ΟΜΕΛΕΤΕΣ | EGGS & OMELETTES

Σερβίρονται μέχρι τις 14:30  
Served until 14:30

### EGGS BENEDICT

Αυγά ποσέ με σπανάκι, πιπεριά Φλωρίνης και σάλτσα hollandaise, πάνω σε αφράτο ψωμάκι μπριός

*Poached eggs with spinach, Florina pepper and hollandaise sauce, on a fluffy brioche bun*

Με καπνιστή πανσέτα

*With smoked pancetta*

Με καπνιστό σολομό

*With smoked salmon*

### GREEK

Ομελέτα με πιπεριές Φλωρίνης ψημένες στη σχάρα, φέτα, ντοματίνια, μελιτζάνες και ρίγανη, συνοδευόμενη από πράσινη σαλάτα με μικρόφυλλη ρόκα και κρητικό παξιμάδι

*Omelette with grilled Florina peppers, feta, cherry tomatoes, aubergines and oregano, served with green salad, with baby rucola and Cretan rusk*

### HALLOUMI & PANCETTA

Τηγανητά βιολογικά αυγά σε φρυγανισμένο μακεδονίτικο ψωμί, με χαλλούμι σχάρας, καπνιστή πανσέτα, μαρμελάδα ντομάτας, έψημα και μικρόφυλλη ρόκα

*Fried bio eggs on toasted Macedonian bread, with grilled halloumi, smoked pancetta, tomato jam, grape syrup and baby rucola*

### HAM & MUSHROOM

Ομελέτα με ιταλικό ζαμπόν,μανιτάρια και τυρί ένταμ, συνοδευόμενη από πράσινη σαλάτα και τραγανά λαχανικά

*Omelette with Italian ham, mushrooms and edam cheese, served with green salad and crispy vegetables*

### SCRAMBLED EGGS

Αυγά χτυπημένα, με γουακαμόλε και καπνιστό σολομό, σε μακεδονίτικο ψωμί, συνοδευόμενα από πράσινη σαλάτα και τραγανά λαχανικά

*Scrambled eggs with guacamole, smoked salmon on a Macedonian bread, accompanied with green salad and crispy vegetables*





---

## ΕΙΔΗ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟΥ & ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ | BAKERY GOODS & SANDWICHES

---

### CROISSANTS

Γαλλικό κρουασάν  
*French croissant*

Γαλλικό κρουασάν με σπιτική μαρμελάδα εποχής ή Nutella  
*French croissant with homemade seasonal marmalade or Nutella*

Γαλλικό κρουασάν αμυγδάλου  
*Almond French croissant*

### HANDMADE PIES

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

### HAM & CHEESE TOAST

Διπλό τοστ με ιταλικό ζαμπόν και τυρί, συνοδευόμενο από πράσινη σαλάτα και τραγανά λαχανικά  
*Double toast with Italian ham and cheese, accompanied with green salad and crispy vegetables*

### CROQUE MONSIEUR

Σάντουιτς με σταρένιο ψωμί ψημένο στον φούρνο, με ιταλικό ζαμπόν, τυρί και κρέμα μπεσαμέλ, συνοδευόμενο από πράσινη σαλάτα και τραγανά λαχανικά  
*Oven baked wheat bread sandwich with Italian ham, cheese and bechamel sauce, accompanied with green salad and crispy vegetables*

### OPEN SALMON

Ανοικτό σάντουιτς με πολύσπορο φραντζολάκι, καπνιστό σολομό, ανάλαφρη κρέμα τυριού και αβοκάντο, συνοδευόμενο από πράσινη σαλάτα και τραγανά λαχανικά  
*Open multigrain bun sandwich, with smoked salmon, cream cheese mousse and avocado, accompanied with green salad and crispy vegetables*

### CLUB

Φρυγανισμένα μπριός με πανσέτα, τυρί ένταμ, κοτόπουλο σχάρας, μαγιονέζα, ντομάτα και μαρούλι, συνοδευόμενα από λεπτοκομμένα τσιπς πατάτας  
*Toasted brioche buns with pancetta, cheese, grilled chicken, mayonnaise, tomato and lettuce, accompanied with thinly cut potato crisps*





---

## ΜΠΟΛ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ | ENERGY BOWLS

---

### FRUIT SALAD [V]

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

### YOGHURT & FRUITS

Γιαούρτι με χαμηλά λιπαρά 2%, φρέσκα φρούτα, μπισκότο αμυγδάλου και μέλι  
*Low-fat yoghurt 2%, fresh fruits, almond biscuit and honey*

### ACAI SUPERFOOD [V]

Πουρές από το φυτό ασάι, γαρνιρισμένος με μάνγκο, μύρτιλα, φλοίδες καρύδας, γκρανόλα, μούσλι και σπόρους τσία  
*Açaí palm purée, garnished with mango, blueberries, coconut flakes, granola, muesli and chia seeds*

---

## ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ | PANCAKES

---

### BANANA SALTED CARAMEL

Τηγανίτες με μπανάνα, πραλίνα φουντουκιού και σος καραμέλα με ανθό αλατιού  
*Pancakes with banana, hazelnut praline and caramel sauce with salt blossom*

### CHOCO & STRAWBERRIES

Τηγανίτες με φρέσκες φράουλες, πραλίνα φουντουκιού και τριμμένο μπισκότο  
*Pancakes with fresh strawberries, hazelnut praline and crushed biscuits*

[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*

**ΛΕΜΕΣΟΣ | LIMASSOL**

**ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ ΜΕΝΟΥ | LUNCH MENU**



---

## ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

---

### CAESAR

Ποικιλία από μαρούλια με κρουτόνια, τραγανό προσούτο, μικρό καπνιστό καλαμπόκι, νιφάδες παρμεζάνας και κρεμώδη σάλτσα αντζούγιας  
*Variety of lettuce with croutons, crispy prosciutto, baby smoked corn, parmesan flakes and creamy anchovy sauce*

Με φιλέτο κοτόπουλο σχάρας  
*With grilled chicken fillet*

Με γαρίδες σχάρας  
*With grilled prawns*

### ASIAN

Τραγανά λαχανικά με μάνγκο, φέτες από πορτοκάλι, κάσιους, κόκκινο βασιλικό και φρέσκο δυόσμο, περιχυμένα με σάλτσα τεριγιάκι  
*Crispy vegetables with mango, orange segments, cashews, red basil and fresh mint, dressed with teriyaki sauce*

Με φιλέτο κοτόπουλο  
*With chicken fillet*

Με φιλετάκια πάπιας  
*With duck fillets*

### QUINOA

Πολύχρωμη κινόα, φύλλα σπανακιού, φρούτα εποχής, φασόλια ενταμάμε, φύκια γουακάμε και γλυκό ντρέσινγκ γιούζου  
*Coloured quinoa, spinach leaves, seasonal fruits, edamame beans, wakame seaweed and sweet yuzu dressing*

Με τατάκι σολομού  
*With salmon tataki*





---

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETISERS

---

### FISH OF THE DAY CEVICHE\*

Φρέσκο ψάρι ημέρας με αβοκάντο, φρέσκο κόλιανδρο, μαυροκούκι και ντρέσινγκ λεμονιού  
*Fish of the day with avocado, fresh coriander, nigella seeds and lemon dressing*

### SWEET CHILI CALAMARI

Τραγανές λωρίδες από καλαμάρι με τσίλι, φρέσκο κόλιανδρο και γλυκοκαυτερή σάλτσα τσίλι  
*Crispy squid slices with chili, fresh coriander and sweet chili sauce*

### FISH OF THE DAY CARPACCIO\*

Φρέσκο ψάρι ημέρας, μαριναρισμένο σε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και χυμό λεμονιού, γαρνιρισμένο με φρέσκο κόλιανδρο, πιπεριές Φλωρίνης, τζίντζερ, πράσινο μήλο, φρούτο του πάθους και λάδι κόλιανδρου  
*Fish of the day, marinated in extra virgin olive oil and lemon juice, garnished with fresh coriander, Florina peppers, ginger, green apple, passion fruit and coriander oil*

### BEEF TATAKI

Βοδινό φιλέτο με ντρέσινγκ τεριγιάκι, αρτυσμένο με shichimi togarashi και σπαστούς κόκκους πιπεριού, γαρνιρισμένο με μανιτάρια ενόκι και λεμόνι σχάρας  
*Beef fillet with teriyaki dressing, spiced with shichimi togarashi and crushed peppercorns, garnished with enoki mushrooms and grilled lemon*

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

---

## ΤΑΚΟΣ | TACOS

---

2 τμχ | 2pcs

### PULLED DUCK

Φιλετάκια ασιατικής πάπιας, με σάλτσα χοϊσίν, κουλί μάνγκο και σχοινόπρασο  
*Asian duck fillets, with hoisin sauce, mango coulis and chives*

### FISH TEMPURA

Φιλέτο από λαβράκι σε χυλό μπύρας, με σάλτσα ταρτάρ, σαλάτα μαρουλιού με μίσο και καπαρόμηλα  
*Sea bass fillet in beer tempura, with tartare sauce, lettuce salad with miso and caper berries*







---

## ΣΕ ΞΥΛΑΚΙ | SKEWERS

2τμχ | 2pcs

---

### HALLOUMI

Χαλλούμι με γλάσο ροδιού, πικάντικη μαρμελάδα ντομάτας και τσιπς από φλούδα πατάτας

*Halloumi with pomegranate glaze, spicy tomato marmalade and potato skin chips*

### SALMON

Σολομός μπρουλέ, με σαλάτα γουακάμε και φρεσκοτριμμένη μαύρη τρούφα

*Salmon brûlée, with wakame salad and freshly grated black truffle*

### IBERICO KATSU

Ιβηρικός χοιρινός λαιμός με ιαπωνικό πάνκο, μαρμελάδα κόκκινου λάχανου, σαλάτα με πίκλες λαχανικών και βινεγκρέτ πόνζου

*Iberico pork neck with Japanese pankko, red cabbage marmalade, pickled vegetable salad and ponzu vinaigrette*

### PRIME BEEF FILLET

Μαριναρισμένο βοδινό φιλέτο, με πικάντικη σάλτσα χοϊσίν, καβουρδισμένο σουσάμι και σαλάτα με πίκλες λαχανικών

*Marinated beef fillet, with spicy hoisin sauce, roasted sesame and pickled vegetables salad*





---

## ZYMAPIKA | PASTA

---

### SPAGHETTI CARBONARA

Χειροποίητα спаγγέτι με καπνιστή πανσέτα, κρόκο αυγού και τυρί πεκορίνο  
*Handmade spaghetti with smoked pancetta, egg yolk and pecorino cheese*

### SPAGHETTI PESTO [V]

Χειροποίητα спаγγέτι σπανακιού με πέστο βασιλικού, ντοματίνια κονφί και κράμπλ φέτας από ρεβίθια και φυτική σόγια  
*Handmade spinach spaghetti with basil pesto, cherry tomatoes confit and feta crumble made from chickpeas and vegetable soya*

### PRAWN LINGUINE

Χειροποίητα λιγκουίνι, με γαρίδες, φέτα, φρέσκια σάλτσα ντομάτας και μπισκ γαρίδας με θυμάρι  
*Handmade linguine with shrimps, feta cheese, fresh tomato sauce and prawn bisque with thyme*

[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>





## THE JOSPER EXPERIENCE

Ψήνονται σε φούρνο Josper  
Cooked in the Josper oven

### CHICKEN MOJITO SKEWERS

Μαριναρισμένο κοτόπουλο στη σχάρα με μίσο και λάιμ, συνοδευόμενο από γλυκοπατάτες σχάρας και τραγανή σαλάτα με δυόσμο, λάιμ, κόλιανδρο και πράσινο μήλο  
*Marinated grilled chicken with miso and lime, accompanied with sweet, grilled potatoes and crispy salad with mint, lime, coriander and green apple*

### BLACK ANGUS BURGER

Μπιφτέκι Black Angus (220g) στη σχάρα, σε αφράτο ψωμάκι μπριός, με μαρμελάδα από κρεμμύδι και παντζάρι, μαρούλι και τυρί Προβολόνε, συνοδευόμενο από σαλάτα και τσιπς πατάτας  
*Grilled Black Angus burger (220g) in a fluffy brioche bun, with onion and beetroot marmalade, lettuce and Provolone cheese, accompanied with salad and potato crisps*

### TOMAHAWK PORK CHOP

Χοιρινή μπριζόλα μαριναρισμένη με ελαιόλαδο και θυμάρι, συνοδευόμενη από κυδωνάτες πατάτες, σαλάτα μικρόφυλλης ρόκας με ντοματίνια, τυρί γραβιέρα και σάλτσα εσπεριδοειδών με θυμάρι  
*Pork chop, marinated in thyme olive oil, accompanied with potato wedges, baby rucola salad, cherry tomatoes, graviera cheese and citrus thyme sauce*

### WIENER SCHNITZEL

Μοσχάρι με ιαπωνικό πάνκο, σερβιρισμένο με τραγανό προσούτο, πατάτες σοτέ, σαλάτα με πίκλες λαχανικών και συνοδευτική σάλτσα μπεαρνέζ  
*Veal with Japanese panko, served with crispy prosciutto, sautéed potatoes, salad with pickled vegetables and béarnaise sauce*

### SEA BASS FILLET

Ψητό λαβράκι φιλέτο, με χόρτα εποχής ψημένα στη σχάρα, παστινάκι κονφί, πίκλες μανιταριών σιμέτζι, κρέμα από μοβ καρότα και λεμονάτη σάλτσα  
*Baked sea bass fillet, with grilled seasonal greens, parsnip confit, pickled shimeji mushrooms, purple carrots cream and lemon sauce*

### PRIME RIBEYE

Ταλιάτα από βοδινό ribeye, ανώτατης ποιότητας, σερβιρισμένη με γλυκοπατάτα σχάρας, καπνιστά μπροκολίνι και σάλτσα τσιμιτσούρι  
*Prime ribeye beef tagliata, served with grilled sweet potato, smoked broccolini and chimichurri sauce*

### ΣΑΛΤΣΕΣ | SAUCES

Τσιμιτσούρι | Μπεαρνέζ | Βοδινός ζωμός με εσπεριδοειδή  
*Chimichurri | Béarnaise | Citrus beef jus*





---

## ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ | SIDES

---

Τσιπς πατάτας  
*Potato chips*

Γλυκοπατάτες σχάρας  
*Grilled sweet potatoes*

Λαχανικά σχάρας  
*Grilled vegetables*

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>





---

## ΠΙΑΤΕΛΕΣ | PLATTERS

---

### FRUIT [V]

Φρέσκα εποχιακά και εξωτικά φρούτα  
*Fresh seasonal and exotic fruits*

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*

---

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ΣΕ ΠΙΑΤΟ | PLATED DESSERTS

---

### Χ.Ο TIRAMISU

Μους τυριού μασκαρπόνε αρωματισμένο με λικέρ πικραμούγδαλου, 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*

### HAZELNUT MILLE-FEUILLE

Μιλφείγ με καραμελωμένα φύλλα, φεγγεντίνη 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*

### CHOCOLATE SOUFFLÉ WITH TONKA BEANS

Ζεστό, κρεμώδες σουφλέ σοκολάτας με παγωτό βανίλιας και σπόρους τόνκα

*Creamy, hot chocolate soufflé, with vanilla ice-cream and tonka beans*

[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*

**ΛΕΜΕΣΟΣ | LIMASSOL**

**ΒΡΑΔΙΝΟ ΜΕΝΟΥ | DINNER MENU**



---

## ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

---

### CAESAR

Ποικιλία από μαρούλια με κρουτόνια, τραγανό προσούτο, μικρό καπνιστό καλαμπόκι, νιφάδες παρμεζάνας και κρεμώδη σάλτσα αντζούγιας  
*Variety of lettuce with croutons, crispy prosciutto, baby smoked corn, parmesan flakes and creamy anchovy sauce*

Με φιλέτο κοτόπουλο σχάρας

*With grilled chicken fillet*

Με γαρίδες σχάρας

*With grilled prawns*

### ASIAN

Τραγανά λαχανικά με μάνγκο, φέτες από πορτοκάλι, κάσιους, κόκκινο βασιλικό και φρέσκο δυόσμο, περιχυμένα με σάλτσα τεριγιάκι  
*Crispy vegetables with mango, orange segments, cashews, red basil and fresh mint, dressed with teriyaki sauce*

Με φιλέτο κοτόπουλο

*With chicken fillet*

Με φιλετάκια πάπιας

*With duck fillets*

### QUINOA

Πολύχρωμη κινόα, φύλλα σπανακιού, φρούτα εποχής, φασόλια ενταμάμε, φύκια γουακάμε και γλυκό ντρέσινγκ γιούζου  
*Coloured quinoa, spinach leaves, seasonal fruits, edamame beans, wakame seaweed and sweet yuzu dressing*

Με τατάκι σολομού

*With salmon tataki*





---

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETISERS

---

### FISH OF THE DAY CEVICHE\*

Φρέσκο ψάρι ημέρας με αβοκάντο, φρέσκο κόλιανδρο, μαυροκούκι και ντρέσινγκ λεμονιού  
*Fish of the day with avocado, fresh coriander, nigella seeds and lemon dressing*

### SWEET CHILI CALAMARI

Τραγανές λωρίδες από καλαμάρι με τσίλι, φρέσκο κόλιανδρο και γλυκοκαυτερή σάλτσα τσίλι  
*Crispy squid slices with chili, fresh coriander and sweet chili sauce*

### FISH OF THE DAY CARPACCIO\*

Φρέσκο ψάρι ημέρας, μαριναρισμένο σε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και χυμό λεμονιού, γαρνιρισμένο με φρέσκο κόλιανδρο, πιπεριές Φλωρίνης, τζίντζερ, πράσινο μήλο, φρούτο του πάθους και λάδι κόλιανδρου  
*Fish of the day, marinated in extra virgin olive oil and lemon juice, garnished with fresh coriander, Florina peppers, ginger, green apple, passion fruit and coriander oil*

### BEEF TATAKI

Βοδινό φιλέτο με ντρέσινγκ τεριγιάκι, αρτυσμένο με shichimi togarashi και σπαστούς κόκκους πιπεριού, γαρνιρισμένο με μανιτάρια ενόκι και λεμόνι σχάρας  
*Beef fillet with teriyaki dressing, spiced with shichimi togarashi and crushed peppercorns, garnished with enoki mushrooms and grilled lemon*

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

---

## TAKOS | TACOS

---

2τμχ | 2pcs

### PULLED DUCK

Φιλετάκια ασιατικής πάπιας, με σάλτσα χοϊσίν, κουλί μάνγκο και σχοινόπρασο  
*Asian duck fillets, with hoisin sauce, mango coulis and chives*

### FISH TEMPURA

Φιλέτο από λαβράκι σε χυλό μπύρας, με σάλτσα ταρτάρ, σαλάτα μαρουλιού με μίσο και καπαρόμηλα  
*Sea bass fillet in beer tempura, with tartare sauce, lettuce salad with miso and caper berries*







---

## ΣΕ ΞΥΛΑΚΙ | SKEWERS

---

2τμχ | 2pcs

### HALLOUMI

Χαλλούμι με γλάσο ροδιού, πικάντικη μαρμελάδα ντομάτας και τσιπς από φλούδα πατάτας

*Halloumi with pomegranate glaze, spicy tomato marmalade and potato skin chips*

### SALMON

Σολομός μπρουλέ, με σαλάτα γουακάμε και φρεσκοτριμμένη μαύρη τρούφα

*Salmon brûlée, with wakame salad and freshly grated black truffle*

### IBERICO KATSU

Ιβηρικός χοιρινός λαιμός με ιαπωνικό πάνκο, μαρμελάδα κόκκινου λάχανου, σαλάτα με πίκλες λαχανικών και βινεγκρέτ πόνζου

*Iberico pork neck with Japanese panko, red cabbage marmalade, pickled vegetable salad and ponzu vinaigrette*

### PRIME BEEF FILLET

Μαριναρισμένο βοδινό φιλέτο, με πικάντικη σάλτσα χοϊσίν, καβουρδισμένο σουσάμι και σαλάτα με πίκλες λαχανικών

*Marinated beef fillet, with spicy hoisin sauce, roasted sesame and pickled vegetables salad*





---

## ZYMAPIKA | PASTA

---

### SPAGHETTI CARBONARA

Χειροποίητα спаγγέτι με καπνιστή πανσέτα, κρόκο αυγού και τυρί πεκορίνο  
*Handmade spaghetti with smoked pancetta, egg yolk and pecorino cheese*

### SPAGHETTI PESTO [V]

Χειροποίητα спаγγέτι σπανακιού με πέστο βασιλικού, ντοματίνια κονφί και κράμπλ φέτας από ρεβίθια και φυτική σόγια  
*Handmade spinach spaghetti with basil pesto, cherry tomatoes confit and feta crumble made from chickpeas and vegetable soya*

### PRAWN LINGUINE

Χειροποίητα λιγκουίνι, με γαρίδες, φέτα, φρέσκια σάλτσα ντομάτας και μπισκ γαρίδας με θυμάρι  
*Handmade linguine with shrimps, feta cheese, fresh tomato sauce and prawn bisque with thyme*

[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>





## THE JOSPER EXPERIENCE

Ψήνονται σε φούρνο Josper  
Cooked in the Josper oven

### CHICKEN MOJITO SKEWERS

Μαριναρισμένο κοτόπουλο στη σχάρα με μίσο και λάιμ, συνοδευόμενο από γλυκοπατάτες σχάρας και τραγανή σαλάτα με δυόσμο, λάιμ, κόλιανδρο και πράσινο μήλο

*Marinated grilled chicken with miso and lime, accompanied with sweet, grilled potatoes and crispy salad with mint, lime, coriander and green apple*

### BLACK ANGUS BURGER

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

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

### TOMAHAWK PORK CHOP

Χοιρινή μπριζόλα μαριναρισμένη με ελαιόλαδο και θυμάρι, συνοδευόμενη από κυδωνάτες πατάτες, σαλάτα μικρόφυλλης ρόκας με ντοματίνια, τυρί γραβιέρα και σάλτσα εσπεριδοειδών με θυμάρι

*Pork chop, marinated in thyme olive oil, accompanied with potato wedges, baby rucola salad, cherry tomatoes, graviera cheese and citrus thyme sauce*

### WIENER SCHNITZEL

Μοσχάρι με ιαπωνικό πάνκο, σερβιρισμένο με τραγανό προσούτο, πατάτες σοτέ, σαλάτα με πίκλες λαχανικών και συνοδευτική σάλτσα μπεαρνέζ

*Veal with Japanese panko, served with crispy prosciutto, sautéed potatoes, salad with pickled vegetables and béarnaise sauce*

### SEA BASS FILLET

Ψητό λαβράκι φιλέτο, με χόρτα εποχής ψημένα στη σχάρα, παστινάκι κονφί, πίκλεςμανιταριών σιμέτζι, κρέμα από μοβ καρότα και λεμονάτη σάλτσα

*Baked sea bass fillet, with grilled seasonal greens, parsnip confit, pickled shimeji mushrooms, purple carrots cream and lemon sauce*

### PRIME RIBEYE

Ταλιάτα από βοδινό ribeye, ανώτατης ποιότητας, σερβιρισμένη με γλυκοπατάτα σχάρας, καπνιστά μπροκολίνι και σάλτσα τσιμιτσούρι

*Prime ribeye beef tagliata, served with grilled sweet potato, smoked broccolini and chimichurri sauce*

### ΣΑΛΤΣΕΣ | SAUCES

Τσιμιτσούρι | Μπεαρνέζ | Βοδινός ζωμός με εσπεριδοειδή  
*Chimichurri | Béarnaise | Citrus beef jus*

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>





---

## ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ | SIDES

---

Τσιπς πατάτας  
*Potato chips*

Γλυκοπατάτες σχάρας  
*Grilled sweet potatoes*

Λαχανικά σχάρας  
*Grilled vegetables*

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>





---

## ΠΙΑΤΕΛΕΣ | PLATTERS

---

### FRUIT [V]

Φρέσκα εποχιακά και εξωτικά φρούτα  
*Fresh seasonal and exotic fruits*

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*

---

## 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*

### HAZELNUT MILLE-FEUILLE

Μιλφείγ 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*

### CHOCOLATE SOUFFLÉ WITH TONKA BEANS

Ζεστό, κρεμώδες σουφλέ σοκολάτας με παγωτό βανίλιας και σπόρους τόνκα  
*Creamy, hot chocolate soufflé, with vanilla ice-cream and tonka beans*

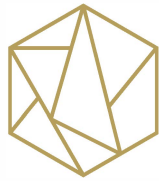
[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. | Suitable for vegans.

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*