

SALADS

AS MAIN

Chicken Breast Salad

€13.50

€17.00

Chicken breast marinated in Garam Masala spices, set on crispy selected salad greens blended with a yogurt and lemon sauce topped with almonds & raisins

Στήθος κοτόπουλο μαριναρισμένο σε μπαχαρικά Garam Masala σερβιρισμένο με πράσινη σαλάτα, ελαφρύ dressing γιαουρτιού, αμύγδαλα και σταφίδες

Greek Salad

€11.50

€14.50

Tomato, cucumber, onion, green peppers, radishes, olives and caper leaves served with wheat rusk

Ελληνική σαλάτα: ντομάτες, αγγουράκι, κρεμμύδι, πιπεριά, κάππαρη, ελιές και ραπανάκια σερβιρισμένη με κριθαρένιο παξιμάδι

Prawn and Calamari Salad

€14.50

€18.00

Marinated prawns and calamari in herbs served with mixed salad greens, croutons, artichoke hearts and cherry tomatoes with a tomato and basil dressing

Γαρίδες και καλαμάρι μαριναρισμένα σε αρωματικά, σερβιρισμένα με ανάμικτα μαρούλια, κρουτόνια, καρδιές αγκινάρας, ντοματίνια και dressing φρέσκου βασιλικού και ντομάτας

Smoked Salmon Salad

€16.00

€19.00

Scottish smoked salmon served with a mixed green salad, capers, quails eggs and sour cream

Σκοτσέζικος καπνιστός σολομός σερβιρισμένος με ανάμικτη πράσινη σαλάτα, κάππαρη, αυγά ορτυκιού και sour cream

Falafel with Rocket Salad

€11.50

€14.50

Chick peas and broad beans fritters served with rocket salad, cherry tomatoes and tahini and yoghurt dressing, sprinkled with sesame seeds

Κεφτεδάκια από ρεβίθια και κουκιά σερβιρισμένα με σαλάτα ρόκας, ντοματίνια και dressing από ταχίνι και γιαούρτι πασπαλισμένα με σουσάμι

Goat's Cheese Salad

€13.50

€17.00

Baked Chevre cheese served on roasted vegetables marinated in virgin olive oil and thyme served with rocket salad and fig chutney

Κατσικίσιο τυρί σερβιρισμένο με ψητά λαχανικά μαριναρισμένα σε ελαιόλαδο σερβιρισμένα με σαλάτα ρόκας και chutney σύκου

Some dishes may contain nuts or nut oil, ensure to inform your waiter of any allergies
Ορισμένα πιάτα πιθανόν να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή σπορέλαιο, παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο σας για οποιοσδήποτε αλλεργίες

Prices include service charge and V.A.T / Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και Φ.Π.Α.

AS MAIN

Avocado and King Crab Salad €16.00 €19.00

Avocado, king crab cakes and red grapefruit served with mixed greens and a light herb vinaigrette

Αβοκάντο, μπουκιές καβουρόψυχας και κόκκινο γκρέιπφρουτ σερβιρισμένα με ανάμικτα μαρούλια και ελαφρύ αρωματικό vinaigrette

Gorgonzola Salad €11.00 €15.00

Gorgonzola cheese and cos lettuce salad served with a honey and mustard dressing, pear slices and walnuts

Τυρί Gorgonzola και μαρούλι σερβιρισμένα με dressing μoustάρδας και μέλι, φέτες αχλαδιού και καρύδια

Artichoke & Asparagus Salad €10.00 €14.00

Green mixed leaves served with marinated baby artichokes, asparagus and green beans with a herb vinaigrette

Ανάμικτη πράσινη σαλάτα σερβιρισμένη με μαριναρισμένες αγκινάρες, σπαράγγια και πράσινα φασολάκια με vinaigrette από ελαιόλαδο και αρωματικά

Halloumi Cheese Salad €12.00 €16.00

Salad with roasted halloumi cheese, cherry tomatoes and black olives served with balsamic vinegar dressing

Σαλάτα με ψητό χαλούμι, ντοματίνια και μαύρες ελιές, σερβιρισμένη με dressing από βαλσάμικο

SOUPS

Rich Lobster Bisque €8.00

A rich Lobster bisque delicately flavoured with Coconut milk
Πλούσια σούπα αστακού αρωματισμένη με γάλα Ινδικής καρύδας

Soup of the Day €6.50

Σούπα της μέρας

Some dishes may contain nuts or nut oil, ensure to inform your waiter of any allergies
Ορισμένα πιάτα πιθανόν να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή σπορέλαιο, παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο σας για οποιοσδήποτε αλλεργίες

Prices include service charge and V.A.T / Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και Φ.Π.Α.

APPETIZERS

Prawn Fritters Wasabi

€14.00

Prawns fritters set on a mango salsa lightly scented with wasabi

Γαριδοκεφτέδες σερβιρισμένοι με salsa μάνγκο αρωματισμένη με μουστάρδα wasabi

Smoked Salmon

€12.00

Scottish smoked salmon served with sauce gribiche and whole-wheat toasted bread

Σκοτσέζικος καπνιστός σολομός σερβιρισμένος με sauce gribiche και φρυγανιές από μαύρο ψωμί

Carpaccios

€12.00

Beef carpaccio marinated with olive oil, garlic and herbs, served with rocket and pecorino shavings

Or

Octopus carpaccio served with rocket, marinated cherry tomatoes, capers and celery

Λεπτές φέτες μοσχαρίσιου φιλέτου μαριναρισμένες σε ελαιόλαδο και αρωματικά, σερβιρισμένο με ρόκα και νιφάδες τυριού pecorino

Ή

Χταπόδι σερβιρισμένο με ρόκα, μαριναρισμένα ντοματίνια, κάπαρη και σέλινο

Foie Gras

€16.00

Foie Gras terrine served with olive marmalade and toasted brioche

Τερρίνα Foie Gras (συκώτι χήνας) σερβιρισμένη με μαρμελάδα ελιάς και φρυγανιές brioche

Fresh Oysters

(per piece)

€2.50

Fresh "Fin de Claire" oysters No 2 with lemon wedges and shallots in raspberry vinegar

Φρέσκα "Fin de Claire" στρείδια No 2 σερβιρισμένα με φέτες λεμονιού και κρεμμυδάκια σε ξύδι από βατόμουρα

Spinach and Feta Cheese in Crunchy Tortilla

€9.00

Steamed fresh spinach served in a crunchy tortilla topped with feta cheese, raisins and pine nuts

Φύλλα φρέσκου σπανακιού ψημένα στον ατμό σερβιρισμένα σε τραγανή tortilla με τυρί φέτα, σταφίδες και κουκουναρόσπορο

Some dishes may contain nuts or nut oil, ensure to inform your waiter of any allergies

Ορισμένα πιάτα πιθανόν να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή σπορέλαιο, παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο σας για οποιοσδήποτε αλλεργίες

Prices include service charge and V.A.T / Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και Φ.Π.Α.

AS MAIN

Red Pepper Risotto

€14.00

€18.00

Red pepper risotto with herbs served with rocket pesto

Ριζότο με γλυκιά κόκκινη πιπεριά και αρωματικά και πέστο ρόκας

Sailor's Sea Food Bowl

€12.00

Deep fried calamari, prawns and smelt served with herb aioli and lemon wedges

Τηγανιτό καλαμάρι, γαρίδες και αθερίνα σερβιρισμένα με μαγιονέζα με αρωματικά και σκόρδο

PLATTERS

Gourmet Platter

€22.00

Selection of prime charcuterie and cheeses from around the world served with crackers and marinated artichokes and rocket

Ideal to accompany your wine or to have it as a starter to share

*Επιλογή εκλεκτών αλλαντικών και τυριών, σερβιρισμένα με μαριναρισμένες αγκινάρες, ρόκα και κριτσίνια
Ιδανικό με το κρασί σας ή για ορεκτικό*

Cheese Platter

€15.00

Selection of fine cheeses served with mango chutney and crackers

Επιλογή από εκλεκτά τυριά σερβιρισμένα με mango chutney και κριτσίνια

Dips and Bits

€14.00

Homemade houmous, taramas, aubergine salad and mozzarella bites in carob syrup served with warm hand-made pitta bread

Σπιτίσια ταραμοσαλάτα, χούμους, μελιτζανοσαλάτα, μπουκιές μοτσαρέλας σε χαρουπόμελο, σερβιρισμένα με χειροποίητες πιττούλες

Some dishes may contain nuts or nut oil, ensure to inform your waiter of any allergies
Ορισμένα πιάτα πιθανόν να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή σπορέλαιο, παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο σας για οποιοσδήποτε αλλεργίες

Prices include service charge and V.A.T / Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και Φ.Π.Α.

PASTAS

Lobster Tagliatelle €42.00

Half lobster tail and prawns cooked in a light aromatic tomato sauce enriched with white wine and spring onions served with black and white tagliatelle

Αστακοουρά και γαρίδες σε ελαφριά σάλτσα ντομάτας αρωματισμένη με λευκό κρασί και φρέσκο κρεμμυδάκι, σερβιρισμένα με λευκά και μαύρα tagliatelle

Chicken Garganelli €12.50

Garganelli with chicken breast strips, courgette and cherry tomatoes cooked in tomato sauce and fennel

Garganelli με κομματάκια στήθος κοτόπουλο, κολοκυθάκια και ντοματίνια ψημένα σε σάλτσα ντομάτας και φενόκιο

Beef Fillet and Tartoufo Caserecci €18.00

Caserecci with beef fillet strips and creamy sauce scented with mushrooms, fresh cream and tartoufo paste

Χειροποίητα πάστα με βοδινό φιλέτο, άγρια μανιτάρια και φρέσκια κρέμα

Spaghetti Melanzana €14.00

Spaghetti with aubergines and mince meat in a rich tomato sauce scented with fresh thyme and oregano

Σπαγγέτι με κιμά και μελιτζάνες σε πλούσια σάλτσα ντομάτας αρωματισμένη με φρέσκο θυμάρι και ρίγανη

Crab and Lobster Ravioli €18.00

Crab and lobster ravioli served in a creamy shellfish sauce

Ραβιόλια με ψίχα αστακού και κάβουρα σε κρεμώδη σάλτσα οστρακοειδών

Lasagne Carchiofi €15.00

Homemade lasagne filled with baby artichokes, goat's cheese, green olives and tomatoes

Λαζάνια με ψητές ντομάτες, αγκινάρες, πράσινες ελιές και κατσικίσιο τυρί

Some dishes may contain nuts or nut oil, ensure to inform your waiter of any allergies
Ορισμένα πιάτα πιθανόν να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή σπορέλαιο, παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο σας για οποιοσδήποτε αλλεργίες

Prices include service charge and V.A.T / Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και Φ.Π.Α.

SEA TREASURES

Salmon Java Pepper €24.00

Grilled fresh salmon cutlet dusted with Javanese long grain pepper served with wild rice and fresh coriander salad and mango salsa

Φρέσκος σολομός μαριναρισμένος με πράσινο πιπέρι λάβας, σερβιρισμένος με σαλάτα άγριου ρυζιού και φρέσκου κόλιανδρου και mango salsa

Sea Bass €28.00

Seared Sea Bass fillet set on sautéed potatoes served with spaghetti of vegetables marinated with chorizo sausage

Φιλέτο λαβράκι πάνω σε sautéed πατάτες σερβιρισμένο με μαριναρισμένα λαχανικά με λουκάνικο chorizo

Tiger Prawns €28.00

Tiger prawns cooked with Thai curry and coconut milk set on wild rice

Γαρίδες Tiger ψημένες με Ταϊλανδέζικο κάρυ και γάλα Ινδικής καρύδας σερβιρισμένες με άγριο ρύζι

Golden Fried Squid €14.50

Golden fried baby squid served with herbed aioli, fried potato wedges and green salad

Τηγανιτά καλαμαράκια σερβιρισμένα με πατάτες, πράσινη σαλάτα και μαγιονέζα με αρωματικά και σκόρδο

Fruit de Mer Platter for two €95.00

Fresh lobster, rock oysters, tiger prawns, langoustines, a large portion of calamari rings, Atlantic spider crab, served with herb aioli, green salad and potato wedges

Φρέσκος αστακός, στρείδια, γαρίδες, αστακοκαραβύδα, καλαμάρι, κάβουρα, σερβιρισμένα με πράσινη σαλάτα, σάλτσα μαγιονέζας με σκόρδο και πατάτες

Tuna Steak €28.00

Tuna steak cooked with fennel crust, new potatoes, olives and sundried tomatoes and sauce vierge

Φρέσκος τόνος με κρούστα από φενοκίοσπορο, φρέσκες πατάτες, ελιές και λιαστές ντομάτες και σάλτσα vierge

Lobster (800gr) €79.00

Whole lobster steamed or grilled served with shellfish sauce, steamed potatoes and vegetables (upon availability)

Αστακός στον ατμό ή στην σχάρα σερβιρισμένος με πατάτες και λαχανικά ατμού (όταν υπάρχει)

Some dishes may contain nuts or nut oil, ensure to inform your waiter of any allergies
Ορισμένα πιάτα πιθανόν να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή σπορέλαιο, παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο σας για οποιοσδήποτε αλλεργίες

Prices include service charge and V.A.T / Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και Φ.Π.Α.

MEAT

Irish Rib Eye Steak (300gr) €26.00

Grilled Irish rib eye steak served with potato wedges and grainy mustard mayonnaise

Σπαλομπριζόλα ψημένη στη σχάρα σερβιρισμένη με φρέσκιες τηγανιτές πατάτες και sauce μουστάρδα μαγιονέζα

Veal Chops (400gr) €30.00

Tender veal chop served with roasted vegetables, fresh potato wedges and sauce béarnaise

Τρυφερή μπριζόλα από μοσχαράκι γάλακτος σερβιρισμένη με ψητά λαχανικά, φρέσκιες τηγανιτές πατάτες και σάλτσα béarnaise

Baby Chicken €20.00

Free range baby chicken marinated in olive oil, citrus fruit juice and fresh marjoram, cooked on the grill served with green salad, sauté potatoes and sprinkled with salsa Verde

Κοτοπουλάκι ελευθέρως βοσκής, μαριναρισμένο σε ελαιόλαδο, χυμό εσπεριδοειδών και μαντζουράνα ψημένο στη σχάρα, σερβιρισμένο με πράσινη σαλάτα, φρέσκες τηγανιτές πατάτες και salsa Verde

Chicken Paillard €18.00

Grilled chicken paillard served with sun-dried tomato pesto, green salad and new potatoes

Στήθος κοτόπουλου στη σχάρα σερβιρισμένο με πέστο λιαστής ντομάτας ανάμικτη πράσινη σαλάτα και φρέσκιες πατάτες

Black Angus Beef Fillet (250gr) €32.00

Μοσχαρίσιο Black Angus φιλέτο (250gr)

• Served with foie gras and homemade onion marmalade €37.00

Σερβιρισμένο με foie gras και μαρμελάδα κρεμμυδιού

• Or with a wild mushroom sauce €32.00

Ή με σάλτσα άγριων μανιταριών

• Or grilled served with sauce béarnaise €32.00

Ή στη σχάρα σερβιρισμένο με σάλτσα béarnaise

Lamb Rack €24.00

Oven baked lamb rack glazed with honey and mountain herbs served with potato ravioli and roasted vegetables.

Αρνίσιο καρέ γλασαρισμένο με θυμαρίσιο μέλι σερβιρισμένο με ραβιόλια πατάτας και ψητά λαχανικά

Pork Loin Escallops €20.00

Pork loin escallops accompanied with mashed potatoes laced with crispy panchetta served with homemade pineapple chutney

Φιλετάκια χοιρινά με πατάτα πουρέ αναμιγμένη με τραγανή παντσέτα σερβιρισμένα με σπιτίσιο chutney ανανά

Some dishes may contain nuts or nut oil, ensure to inform your waiter of any allergies

Ορισμένα πιάτα πιθανόν να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή σπορέλαιο, παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο σας για οποιοσδήποτε αλλεργίες

Prices include service charge and V.A.T / Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και Φ.Π.Α.

DESSERTS

Apple Pie topped with Vanilla Ice Cream €6.50

Granny Smith apples cooked with Demerara sugar and calvados liqueur, mixed with raisins and roasted almonds

Granny Smith μήλα ψημένα με μαύρη ζάχαρη και λικέρ calvados, σταφίδες και αμύγδαλα

Baked Cheese Cake €6.50

Baked cheese cake set on a dacquoise biscuit crumble topped with wild cherries

Κέικ με τυρί και άγρια κεράσια

Strawberries Charlotte €6.50

Fresh strawberries mixed in a vanilla scented cream set on pistachio biscuit

Φρέσκες φράουλες σερβιρισμένες με κρέμα βανίλιας πάνω σε μπισκότο με φιστίκι Αιγίνης

Hazelnut Praline Cake €6.50

Hazelnut cream set on flourless biscuit with a creamy heart scented with Baileys

Κρέμα σοκολάτας και φουντουκιού πάνω σε μπισκότο κακάο με κρεμώδη καρδιά και Baileys

Velvet Caramel €6.50

Velvet caramel mousse with crunchy biscuit

Βελούδινο μους καραμέλας με γέμιση τραγανών μπισκότων

Chocolate Soufflé €9.00

Valhrona dark chocolate soufflé with hazelnuts and vanilla ice cream (please allow 15 minutes to be prepared)

Σουφλέ μαύρης σοκολάτας Valhrona ψημένο στο φούρνο με φουντούκια σερβιρισμένο με παγωτό βανίλιας (επιτρέψτε 15 λεπτά για να ετοιμαστεί)

Fresh Fruit Salad €6.50

Fruit salad with Grand Marnier and Bourbon vanilla ice cream

Φρουτοσαλάτα με Grand Marnier και παγωτό βανίλιας

Some dishes may contain nuts or nut oil, ensure to inform your waiter of any allergies
Ορισμένα πιάτα πιθανόν να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή σπορέλαιο, παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο σας για οποιοσδήποτε αλλεργίες

Prices include service charge and V.A.T / Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και Φ.Π.Α.

Fresh Strawberries

€6.00

A large portion of fresh strawberries served with basil sugar, whipped cream and orange wedge. Can also be served in addition to your choice of ice cream, waffle or dessert

Φρέσκιες φράουλες σερβιρισμένες με ζάχαρη, φρέσκια κρέμα και φέτα πορτοκάλι. Μπορεί επίσης να σερβιριστεί ως συνοδευτικό με την δική σας επιλογή από παγωτό, βάφλα ή το γλυκό σας

Assiete Aux Fromages

€9.00

Selection of cheeses served with homemade chutney, grapes, dry fruit and critsini

Ποικιλία από τυριά σερβιρισμένα με σπιτίσιο chutney, σταφύλι, αποξηραμένα φρούτα και κριτσίνια

WAFFLES

Hazelnut Praline Waffle

€7.50

Hazelnut praline, bananas, biscuit crumble, dark chocolate sauce and vanilla ice cream

Πραλίνα φουντουκιού, μπανάνα, μπισκότο, σάλτσα σοκολάτας και παγωτό βανίλιας

White Chocolate and Strawberries Waffle

€7.50

White chocolate praline, strawberries and frutti di bosco sauce

Πραλίνα άσπρης σοκολάτας, φράουλες και σάλτσα frutti di bosco

Maple Waffle

€7.50

Maple syrup with walnuts and vanilla ice cream

Σιρόπι από σφένδαμνο με καρύδια και παγωτό βανίλιας

Apple Waffle

€7.50

Apples cooked in calvados liqueur with cinnamon and raisins, served with vanilla ice cream

Ψημένα μήλα με λικέρ, κανέλα, σταφίδες και παγωτό βανίλιας

Some dishes may contain nuts or nut oil, ensure to inform your waiter of any allergies
Ορισμένα πιάτα πιθανόν να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή σπορέλαιο, παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο σας για οποιοσδήποτε αλλεργίες

Prices include service charge and V.A.T / Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και Φ.Π.Α.

ICE CREAMS

Fruit Delight €7.50

Mango ice cream, Strawberry sorbet and Green Apple sorbet on a bed of fresh fruit and Campari

Παγωτό Μάνγκο, σορπέ φράουλας, σορπέ Πράσινου Μήλου σερβιρισμένα πάνω σε φρουτοσαλάτα και Campari

Chocoholic €7.50

Chocolate, Ferrero Rocher and After Eight ice creams with chocolate sauce and chocolate pearls

Παγωτά Σοκολάτας, Φερρέρο Ροσιέρ και Αφτερ Εητ, με σιρόπι σοκολάτας και πέρλες σοκολάτας

Spring Blossoms €7.50

Rose Petal with Mastic ice cream, Yogurt ice cream and Vanilla ice cream with honey, walnuts and dried spring blossoms

Παγωτό Τριαντάφυλλο με Μαστίχα, παγωτό Γιαούρτι, παγωτό Βανίλια με μέλι καρύδια και αποξηραμένα πέταλα ανθών

The Weight Watcher €8.00

Low fat yogurt ice cream flavoured with the fruit of your choice: blackberries, strawberries, mango or plain with honey and walnuts

Παγωτό γιαούρτι χαμηλών λιπαρών που γίνεται φρέσκο με το φρούτο της επιλογής σας: βατόμουρα, φράουλες, μάνγκο ή σκέτο με μέλι και καρύδια

For our Youngsters €4.50

Two ice cream scoops of your choice served with marshmallows and chocolate pearls

Δύο μπαλίτσες παγωτού της επιλογής σας σερβιρισμένες με marshmallows και πέρλες σοκολάτας

Selection of Gelatos

Vanilla, Mango, Rose Scented with Mastic, Chocolate, Strawberry Sorbet, Lemon, Green Apple, Ferrero Rocher, After Eight, Pistachio, Yoghurt

Βανίλια, Μάνγκο, Τριαντάφυλλο με Μαστίχα, Σοκολάτα, Σορπέ Φράουλας, Λεμόνι, Πράσινο Μήλο, Φερρέρο Ροσιέρ, Αφτερ Εητ, Φιστίκι Αιγίνης, Γιαούρτι

2 scoops of your choice €3.50

2 μπαλίτσες της επιλογής σας

Additional scoop €2.00

Επιπρόσθετη μπαλίτσα

Some dishes may contain nuts or nut oil, ensure to inform your waiter of any allergies
Ορισμένα πιάτα πιθανόν να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή σπορέλαιο, παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο σας για οποιοσδήποτε αλλεργίες

Prices include service charge and V.A.T / Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και Φ.Π.Α.