

GB

Roof Garden

Bar - Restaurant

LUNCH MENU

Appetizers

Σούπα ημέρας

Soup of the day

€ 15

...

Καπνιστός σολομός με πατάτες, γιαούρτι, κρουτόν και φρέσκα κρεμμυδάκια

Smoked salmon with potatoes, yoghurt, croutons and chives

€ 27

...

Ταρτάρ τόνου με κάππαρη

Tuna tartar with capers

€ 28

...

Μοσχαρίσιο καρπάτσιο "à la plancha" με πατζαροσαλάτα και βινεγκρέτ μάνγκο

Beef carpaccio à la plancha with beetroot salad and mango vinaigrette

€ 21

...

Ποικιλία ιταλικών αλλαντικών με πράσινες ελιές, αγκινάρες και κρεμμύδια στο γκριλ

Italian cured meat selection with green olives, grilled artichokes and onions

Guanciale di Norcia

Mortadella di Bologna

Salame D'Aquila

Speck of Duck

Prosciutto Parma

€ 21

...

Μίνι γκουρμέ πίτσα εποχής

Mini gourmet pizza with seasonal toppings

€ 19

Salads

“Insalatona” με ρόκα, μαρούλι, ντοματίνια, βουβαλίσια ρικότα, κουκουνάρι και ξύδι αντσούγας

Insalatona with rocket salad, lettuce, cherry tomatoes, buffalo ricotta, pine nuts and anchovies vinegar

€ 17

...

Σαλάτα με ρόκα, αβοκάντο, γαρίδες και σος μπαλσάμικο

Rocket salad with avocado, shrimps and balsamic dressing

€ 26

...

Χωριάτικη σαλάτα

The traditional Greek salad

€ 17

...

Σαλάτα με ντομάτα και μοτσαρέλα

Tomato and mozzarella salad

€ 19

...

Σαλάτα με φύκια “wakame”, χτένια “à la plancha” και χυμό πορτοκάλι

Wakame salad with scallop à la plancha and orange juice

€ 29

Pasta & Risotto

Πέννες με πικάντικη σάλτσα ντομάτα

Penne with spicy tomato sauce

€ 19

...

Λινγκουίνι με αστακό

Lobster linguini

€ 43

...

Ραβιόλια γεμιστά με ρικότα και σος από τυρί "taleggio", ρόκα και ελιές

Ravioli stuffed with ricotta with taleggio sauce, rocket and olives

€ 21

...

"Tacozzete" από το Gragnano με "guanciale", φρέσκο κρεμμυδάκι και σαφράν

Gragnano tacozzete with guanciale, spring onions and saffron

€ 26

...

"Vermicelli" από το Gragnano με χταπόδι ραγκού

Vermicelli of Gragnano with octopus ragout

€20

...

Σπαγγέτι ολικής αλέσεως με λαχανικά και βασιλικό καβούρι

Spaghetti whole grain with vegetables and King Crab

€29

...

Ριζότο καπνιστό με καπνιστή μοτσαρέλα και λεμόνι

Rissoto fume with smoked mozzarella and lemon

€ 20

From the Sea

Φιλέτο σφυρίδας σε κρούστα ψωμιού και προσούτο με σπανάκι και σαλάτα σωτέ

White grouper fillet in crust of bread and prosciutto with spinach and salad sauté

€ 38

Σολομός μαγειρεμένος σε ελαιόλαδο με παντζάρια,
χρένο και σος πορτοκαλιού

Salmon cooked in olive oil with beetroot,
horseradish and orange sauce

€ 28

Γαρίδες 'Tiger' στη σχάρα σε ζυμαρικά 'fregola' με ντομάτες,
τηγανητές μελιτζάνες και καπνιστό τυρί 'ricotta'

Grilled Tiger prawns on 'fregola' with tomatoes,
fried eggplant and smoked ricotta cheese

€ 42

Φρέσκο ψάρι ημέρας στη σχάρα με λαχανικά εποχής
και παρθένο ελαιόλαδο

Fresh fish, catch of the day, grilled and served
with seasonal vegetables and virgin olive oil

€ 34

From the Grill

Μοσχαρίσιο φιλέτο 250 γρ.

Beef tenderloin 250 gr

€ 41

...

'Rib-Eye' από μοσχάρι 350 γρ.

Rib-Eye 350 gr.

€ 38

...

Κόντρα φιλέτο 350 γρ.

Strip loin 350 gr.

€ 36

...

Μοσχαρίσια κοτολέτα γάλακτος 350 γρ.

Veal cutlet 350 gr.

€ 39

...

Κόντρα φιλέτο 350γρ. Αμερικής

Strip loin 350gr (U.S.)

€45

Σος - Sauces

Πιπέρι, μουστάρδα, κόκκινο κρασί

Pepper, mustard, red wine

Συνοδευτικά – Side Dishes

Πουρές πατάτας au gratin με τυρί Παρμεζάνα

Mashed potato gratin with Parmesan cheese

From the Farm

Σπεσιαλιτέ της ημέρας

Specialty of the day

€ 28

•••

Μοσχαρίσιο φιλέτο στη σχάρα, με τραγανές πατάτες φούρνου,
γκρατιναρισμένα πράσσα και σος μανιταριού

Roasted beef fillet with crispy baked potatoes, gratinated leeks
and mushroom sauce

€ 41

•••

Στήθος κοτόπουλου στη σχάρα με κροκέτες μελιτζάνας,
φρέσκο κρεμμυδάκι και σος 'Cacciatora'

Grilled chicken breast with eggplant croquettes,
braised spring onion and 'Cacciatora' sause

€ 28

Desserts

Δροσερή σούπα πεπονιού με μέντα, βατόμουρα και σορμπέ γιαουρτιού

Melon chilled soup with mint and berries, Yoghurt sherbet

€ 12



Μπλάκ φόρεστ με δύο είδη σοκολάτας και καρύδα

Duo chocolate and coconut "black forest" (cake)

€ 12



Αυθεντικό Τιραμισού με μασκαρπόνε και εσπρεσο

Classical Tiramisù with mascarpone and espresso

€12



Σεμιφρέντο μοσχολέμονου πάνω σε καρπάτσιο ανανά

Lime Semi-freddo on pineapple carpaccio

€ 12



Τραγανό φύλλο, ρικότα με κομπόστα κερασιού και παγωτό βανίλια

Crispy phillo, ricotta with cherries compote, vanilla ice cream

€ 12



Ποικιλία φρούτων

Assorted Fruit plate

€ 10



Ποικιλία παγωτών
Σερβίρονται με στικ μαρέγκας

Assorted ice cream of your choice served with meringue stick

€ 4 ανα μπάλα • per scoop