



All prices are in Euros and include service charges and V.A.T.

Все цены указаны в евро и включают доплату за обслуживание и НДС.

Όλες οι τιμές αναγράφονται σε ευρώ και συμπεριλαμβάνουν χρεώσεις υπηρεσιών και ΦΠΑ.



MEDITERRANEAN TREASURES

Αρνεταιΐζερες | Ορεκτικά

€

GREEK SALAD

12.00

With Feta Cheese, Tomatoes, Cucumber, green Peppers, Kalamata Olives, Virgin Olive Oil, Onion, Citrus Vinaigrette.

Греческий салат сыр, Фета, свежие томаты и огурцы, зеленый перец, оливки Каламата, оливковое масло первого отжима, взбрызнутые соком цитрусов. *Ελληνική σαλάτα με Φέτα, Τομάτες, Αγγουράκι, Πράσινη Πιπεριά, Ελιές Καλαμάτας, Παρθένο Ελαιόλαδο, Κρεμμύδι, Βινεγκρέτ Εσπεριδοειδών.*



REFRESHING GREEN SALAD

9.00

With Cherry Tomatoes, Grilled Asparagus, Oyster Mushrooms, Fresh Onions
Освежающий зеленый салат томаты черри, спаржа на гриле, устричные грибы и свежий лук.

Πράσινη Σαλάτα με Ντοματίνια, Ψητά Σπαράγγια, Μανιτάρια, Μαρούλι, Φρέσκο Κρεμμυδάκι



GREEK SEA BASS CEVICHE

16.50

Three Citrus Dressing, Chili, Crispy Salad With Cucumber and Mango
Севиче из морского окуня хрустящий салат с огурцами и манго, чили и цитрусовая заправка

Λαυράκι Σεβίτσε Νιρέσιουγκ τριών Εσπεριδοειδών, Τσίλι, Τραγανή Σαλάτα με Αγγουράκι και Μάνγκο



TRILOGY OF SALMON

16.50

Salmon Tartare, Carpaccio and Croquette with Seaweed Salad, Orange, Lime and Ginger vinaigrette

Трилогия Лососятартар, карпаччо и крокеты из лосося, с салатом из морских водорослей, взбрызнутые соком апельсина, лайма и имбиря.

Τριλογία από Σολομό Ταρτάρ Σολομού με Σαλάτα από Φύκια wakame, Κροκέτα Σολωμού και Καρπάτσιο Σολομού με Βινεγκρέτ από Πορτοκάλι, Μοσχολέμονο και Τζίντζερ.



SEAFOOD TARTARE

15.00

With Octopus, Baby Calamari, marinated Prawns

Осьминог, маринованные креветки и маленькие кальмары
Ταρτάρ Θαλασσινών με Χταπόδι, Καλαμάρι, Γαρίδες





MEDITERRANEAN TREASURES

Ανηταιζέρες | Ορεκτικά

€

PAN SEARED MANOURI CHEESE

12.00

Crispy leaves, Pumpkin Seeds, Pomegranate, Kumquat and Wild Berries

Обжаренный сыр Манури с хрустящей зеленью, гранатом, тыквенными семечками, кумкватом и дикими ягодами

Τηγανητό Μανούρι με Τραγανή Σαλάτα, Κολοκυθόσποροι, Ρόδι,

Κουμκουάι και Άγρια Βατόμουρα



FETA AND ANTHOTYRO CHEESE CROQUETTES

11.00

Made With Plum Tomato Compote, Crispy Toasted White Bread and Wild Rocket

Крокеты с сыром Фета и Анфотирио сливово-томатный соус,

хрустящие тосты из белого хлеба, руккола

Κροκέτες με Φέτα και Ανθότυρο, Μαρμελάδα από Τοματάκια,

Τραγανό Λευκό Ψωμί, Ρόκα



RAVIOLI WITH MELITZANA

13.00

Salmon, Prawns, Mussels in Tomato Cassoulet and Parsley Oil

Ραβιόλι с белыми баклажанами лосось, креветки, мидии в томатном Кассуле с маслом петрушки

Ραβιόλια γεμιστά με Μελιτζάνα Σολωμός, Γαρίδες και Μύδια μαγειρεμένα σε Τομάτα και Λάδι με Μαϊντανό



GRILLED OCTOPUS

16.50

with Fava from Santorini and caramelized Onion

Осьминог на гриле с бобами по-Санторински и карамелизованным луком.

Ψητό Χταπόδι με Φάβα Σαντορίνης και καραμελωμένο Κρεμμύδι



GLAZED SCALLOPS

17.00

with Assyrtiko wine and Lemongrass sauce

Глазированный морской гребешок с вином «Assyrtiko» и соусом лемонграсса

Καραμελωμένα Χτένια με σος από Ασσύρτικο και Λεμονόχορτο



FISH BOUILLON SOUP

12.00

Wild Salmon, Scallops, Mussels

Рыбный бульон Суп с лососем, морским гребешком и мидиями

Ψαρόσουπα με Σολωμό, Χτένια, Μύδια



SEASIDE MAINS

Основные блюда | Κυρίως Πιάτα

	€
<p>GRILLED RIB-EYE</p> <p>with Melitzana caviar, cake Potatoes, seasonal Vegetables Стейк на гриле с баклажанной икрой, картофельной запеканкой и ароматной подливой. Подается с сезонными овощами Μπριζόλα Rib-eye Χαβιάρι Μελιτζάνας, Πατάτες σιγοψημένες σε Ελαιόλαδο, Λαχανικά εποχής.</p> 	29.00
<p>SLOW COOKED LAMB SHANK</p> <p>Glazed with Moshofilero Wine, served with Mushroom Orzo Нога ягненка, приготовленная на медленном огне с вином «Moshofilero», подается с грибным ризони (орзо) Σιγοψημένο Κότσι Αρνιού σβησμένο με Μοσχοφίλερο και συνοδευμένο από Κριθαρότο με Μανιτάρια.</p> 	24.00
<p>PORK TENDERLOIN</p> <p>with Carob sauce set on caramelized Apple and stuffed Dates Свиная вырезка с соусом из рокового дерева на подушке из карамелизованных яблок и фаршированными финиками Χοιρινό Φιλέτο με σάλτσα Χαρουπιού, καραμελωμένο Μήλο και γεμιστό φοινίκι</p> 	22.00
<p>STUFFED FREE RANGE CHICKEN BREAST</p> <p>With Manouri Cheese and sundried Tomatoes served with Confit Potatoes and Vinsanto Wine sauce Фермерская куриная грудка фаршированная сыром Манури и вялеными помидорами, подается с картофелем конфи и соусом Порто Γεμιστό Φιλέτο Κοτόπουλου Με Μανούρι και λιαστές Τομάτες, Πατάτες κόνφι και σάλτσα από Vinsanto</p> 	21.00
<p>SPAGHETTI WITH PRAWNS</p> <p>With Tomato sauce, Garlic, Onion, Thyme, Basil Спагетти с креветками с томатным соусом, чесноком, луком, базиликом и тимьяном Γαριδομακαρονάδα Γαρίδες Tiger, σάλτσα Τομάτας με Σκόρδο, Κρεμμύδι, Θυμάρι και Βασιλικό</p> 	29.00

SEASIDE MAINS

Основные блюда | Κυρίως Πιάτα

€

PAN SEARED WILD SALMON

23.00

with Mussels Fricassee and a Creamy Chives sauce

Слегка обжаренный свежий лосось с кремовым соусом

из шнитт-лука и мидиями фрикасе

Ψητό φιλέτο Σολομού Με Μύδια Φρικασέ και σάλτσα λευκού Κρασιού

με Κρέμα και Σχοινόπρασο



BROILED SEA BASS

22.00

Infused with Butter-Lemon sauce, Celeriac and

green Apple Puree, baby Fennel.

Филе морского окуня маринованное в масляно-лимонном соусе.

Подается с серделеем, фенхелем и зеленым яблочным пюре.

Ψητά φιλέτα από Λαυράκι Με σάλτσα από Βούτυρο και Λεμόνι,

Σελινόριζα, Φινόκιο και πουρέ πράσινου Μήλου



PAN FRIED DOVER SOLE

26.00

Glazed Vegetables, Meuniere sauce

Слегка обжаренный морской язык запечённая полента

и глазированные овощи с соусом «Meuniere»

Τηγανητή Γλώσσα με καραμελωμένα Λαχανικά και σάλτσα Μενιέρ



GRILLED TIGER PRAWNS

25.00

Oyster Mushrooms, croquette Potatoes

Тигровые Креветки на гриле с устричными




грибами и картофельными крокетами

Ψητές Γαρίδες Μανιτάρια πλευρώτους, κροκέτες Πατάτας



DESSERTS

Десерты | Επιδόρπιο

	€
ORANGE PIE with candied bitter Orange Апельсиновый пирог с кисловатым засахаренным апельсином Πορτοκαλόπιτα	6.50
	
CHOCOLATE FUDGE CAKE with Caramel & Thyme sauce Шоколадное пирожное с карамелью и тимьяном Κέικ σοκολάτας	6.50
	
PHYLLO TRIANGLE a triangle of Phyllo Pastry filled with Mastic Custard Cream, served with Morello Cherry syrup Слоенный треугольник треугольник с слоенного теста с заварным кремом. Подается с кисловатым вишневым сиропом Τρίγωνο φύλλο με γέμιση από κρέμα σερβιρισμένο με σιρόπι από κεράσι	7.50
	
FRESH FRUIT PLATTER Тарелка свежих фруктов Πιατέλα με Φρέσκα φρούτα	7.00

ALLERGENS

Αλλεργены | Αλλεργιογόνα

Some dishes included on our menu or buffets may contain nuts, dairy or seeds. Please ask for assistance if you require any information regarding our dishes or ingredients. Specific information can be provided to our guest with food intolerances.

Некоторые блюда нашего меню и в наших шведских столах могут содержать орехи, молочные продукты, семечки, косточки или. Пожалуйста, консультируйтесь с персоналом, если вам требуется какая-либо информация о наших блюдах или ингредиентах. Нашим гостям с непереносимостью определенных видов пищи может быть предоставлена подробная информация.

Ορισμένα από τα πιάτα που περιλαμβάνονται στο μενού ή τους бουφές μας ενδέχεται να περιέχουν ξηρούς καρπούς, γαλακτοκομικά προϊόντα, σπόρους, κουκούτσια. Εάν χρειάζεστε οποιαδήποτε πληροφορία σχετικά με τα πιάτα ή τα υλικά, ζητήστε τη βοήθειά μας. Προσφέρουμε εξατομικευμένη ενημέρωση για πελάτες με τροφική δυσανεξία.



Gluten Wheat | Пшеница | Σιτάρι |



Peanuts | Орехи | Ξηροί Καρποί



Soya | Соя | Σόγια



Molluscs | Моллюски | Μαλάκια



Nuts | Орехи | Ξηροί Καρποί



Sesame | Кунжут | Σουσάμι



Crustaceans | Ракообразные | Οστρακοειδή



Celery | Сельдерей | Σέλινο



Lupin | Глютен | Λουπίνη



Eggs | Яйцо | Αυγό



Lactose | Молоко | Γαλακτοκομικά



Sulphur Dioxide | Сульфиты | Θειώδη



Fish | Рыба | Ψάρια



Mustard | Горчица | Μουστάρδα