



ōkipos

RESTAURANT & BAR

Menu

Σαλάτες & Ορεκτικά

Κυρίως πιάτα

Συνοδευτικά πιάτα

Επιδόρπια

Menu 25

**Press Here
for the Menu in English Language**

ΣΤΙΣ ΑΝΑΓΡΑΦΟΜΕΝΕΣ ΤΙΜΕΣ
ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΟΛΕΣ
ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ
ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ:
ΑΡΗΣ ΑΡΓΥΡΙΑΔΗΣ

ALL LEGAL TAXES ARE INCLUDED
IN THE LISTED ITEMS
MARKET CONTROLLER
RESPONSIBLE:
ARIS ARGYRIADIS

COMPOSED BY EXECUTIVE CHEF APOSTOLOS ALTANIS





ōkipos

RESTAURANT & BAR

Menu

Appetizers & Salads

Main Dishes

Side Dishes

Desserts

Menu 25



**Πατήστε Εδώ
για το Menu στην Ελληνική Γλώσσα**

ΣΤΙΣ ΑΝΑΓΡΑΦΟΜΕΝΕΣ ΤΙΜΕΣ
ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΟΛΕΣ
ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ
ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ:
ΑΡΗΣ ΑΡΓΥΡΙΑΔΗΣ

ALL LEGAL TAXES ARE INCLUDED
IN THE LISTED ITEMS
MARKET CONTROLLER
RESPONSIBLE:
ARIS ARGYRIADIS

COMPOSED BY EXECUTIVE CHEF APOSTOLOS ALTANIS

Σαλάτες & Ορεκτικά

Καβουρόσουπα

βελουτέ, μπλε καβούρι
15,00 €

Μαρινάτο λαβράκι

λευκός ταραμάς, παντζάρι, χαβιάρι
12,00€

Παστράμι

καπνιστό μανούρι, καρπούζι, ρόκα, ντρέσινγκ Ασύρτικου
12,00 €

Κήπος λαχανικών

αγγούρι, ντρέσινγκ γιαουρτιού
10,00 €

Πολύχρωμα ντοματίνια

φρέσκο κατσικίσιο τυρί, χαρουποπαξίμαδα, ντρέσινγκ ελιάς
12,00 €

Καρδιές μαρουλιού & γαρίδες

ντοματίνια, ντρέσινγκ αβοκάντο
16,00 €

Κασκαβάλι Λήμνου

συκομαΐδα, καρυδόψωμο
11,00 €

Καλαμάρι

πικάντικο ντρέσινγκ βασιλικού, μοσχολέμονου
16,00 €

Ντολμαδάκια θαλασσινών

σέσκουλα, λάδι άνηθου
16,00 €

Μοσχαρίσια μάγουλα

πουρές μελιτζάνας, παλαιωμένο κατσικίσιο τυρί
17,00 €

[Επιστροφή στο menu](#)

Κυρίως πιάτα

Ριζότο με γαρίδες
σπαράγγια, σαφράν, παρμεζάνα
18,00 €

Κριθαρότο μανιταριών
καλοκαιρινή τρούφα
18,00€

Ταλιατέλες
μεσογειακά λαχανικά, ντομάτα, αρωματικά βότανα
12,00 €

Φαζολέτι με μοσχαράκι
μανιτάρια, καλοκαιρινή τρούφα, γραβιέρα
24,00 €

Σολομός
μαραθόριζα, χόρτα, λεμόνι
24,00 €

Ψάρι ημέρας
μεσογειακά λαχανικά
36,00 €

Κοκοράκι παστιτσάδα
από τον ξυλόφουρνο
17,00 €

Μπριζολάκι χοιρινό
μιλφέιγ πατάτας, σος τυριού
21,00 €

Μοσχαρίσια ταλιάτα
κρέμα αγκινάρας Ιερουσαλήμ, καροτάκια, σος μερλό
34,00 €

Ριμπάι
πατάτες, πάπρικα, βούτυρο αρωματικών
36,00 €

Φλάνκ στέικ μόσχου
καλαμπόκι, βούτυρο μουστάρδας
34,00 €

Αρνίσια παιδάκια
κινόα, ντομάτα, αρωματικά
29,00 €

Σούβλα ημέρας
29,00 €

Επιστροφή στο menu



Συνοδευτικά πιάτα

Φρέσκες τηγανητές πατάτες
6,00 €

Μεσογειακά λαχανικά
6,00€

Τηγανητές γλυκοπατάτες
6,00 €

Ρύζι ατμού
6,00 €

[Επιστροφή στο menu](#)

Επιδόρπια

Γαλακτομπούρεκο

βουβαλίσια κρέμα, παγωτό μαστίχα, σιρόπι λουίζας

8,00 €

Κρεμ μπρουλέ

φράουλες, μούρα, σαντιγί βανίλια

7,00€

Δίδυμο σοκολάτας

σορμπέ φρούτα του πάθους, βερίκοκο

8,00 €

Προφιτερόλ Θεσσαλονίκης

κρέμα σοκολάτας, χαρούπι

7,00 €

Δροσιστικά σορμπέ & παγωτά

8,00 €

Ο οινοχόος μας, προτείνει μία επιλογή από επιδόρπια κρασιά στο ποτήρι

[Επιστροφή στο menu](#)

Menu 25

Κήπος λαχανικών

αγγούρι, ντρέσινγκ γιαουρτιού

Μπριζολάκι χοιρινό

μιλφέιγ πατάτας, σος τυριού

Προφιτερόλ Θεσσαλονίκης

κρέμα σοκολάτας, χαρούπι

ή

Πολύχρωμα ντοματίνια

φρέσκο κατσικίσιο τυρί, χαρουποπαξίμαδα, ντρέσινγκ ελιάς

Σολομός

μαραθόριζα, χόρτα, λεμόνι

Γαλακτομπούρεκο

βουβαλίσια κρέμα, παγωτό μαστίχα, σιρόπι λουίζας

ή

Καρδιές μαρουλιού & γαρίδες

Ντοματίνια, ντρέσινγκ αβοκάντο

Συκώτι μοσχарίσιο

καραμελωμένο κρεμμύδι, μαριναρισμένες σταφίδες, κουκουνάρι, Ασύρτικο ξίδι

Δίδυμο σοκολάτας

σορμπέ φρούτα του πάθους, βερίκοκο

Συμπεριλαμβάνεται ένα ποτήρι κρασί της επιλογής του οινόχου μας

Τιμή κατ'άτομο: 25 € ή εξαργύρωση 500 πόντων

Επιστροφή στο menu

Appetizers & Salads

Crabsoup

veloute, blue crab

15,00 €

Marinated seabass

white tarama, beetroot, caviar

12,00€

Pastrami

smoked manouri cheese, watermelon, arugula, Asirtiko vinegar dressing

12,00 €

Garden greens

cucumber, yogurt dressing

10,00 €

Colorful cherry tomatoes

fresh goat's cheese, carob crispbread, olive dressing

12,00 €

Lettuce hearts & shrimps

cherry tomatoes, avocado dressing

16,00 €

Kascavali cheese

fig pastel, sweet walnut bread

11,00 €

Squid

basil – lime spicy dressing

16,00 €

Seafood dolma

seskoula, dill oil

16,00 €

Beef cheeks

eggplant purre, aged goat's cheese

17,00 €

[Back to menu](#)

Main Dishes

Shrimp risotto

asparagus, saffron, parmesan
18,00 €

Fried rice with mushrooms

summer truffle
18,00€

Tagliatelle

mediterranean vegetables, tomato, aromatic herbs
12,00 €

Fazzoletti with beef

mushrooms, summer truffle & gruyere cheese
24,00 €

Salmon

fennel, greens & lemon
24,00 €

Fish of the day

mediterranean vegetables
36,00 €

Cockerel pastitsada

from the wood oven
17,00 €

Pork steak

potato mille feuille, cheese sauce
21,00 €

Veal tagliata

Jerusalem artichoke cream, carrots, merlot sauce
34,00 €

Rib-eye

potatoes, paprika, herbs butter
36,00 €

Beef flank steak

corn, mustard butter
34,00 €

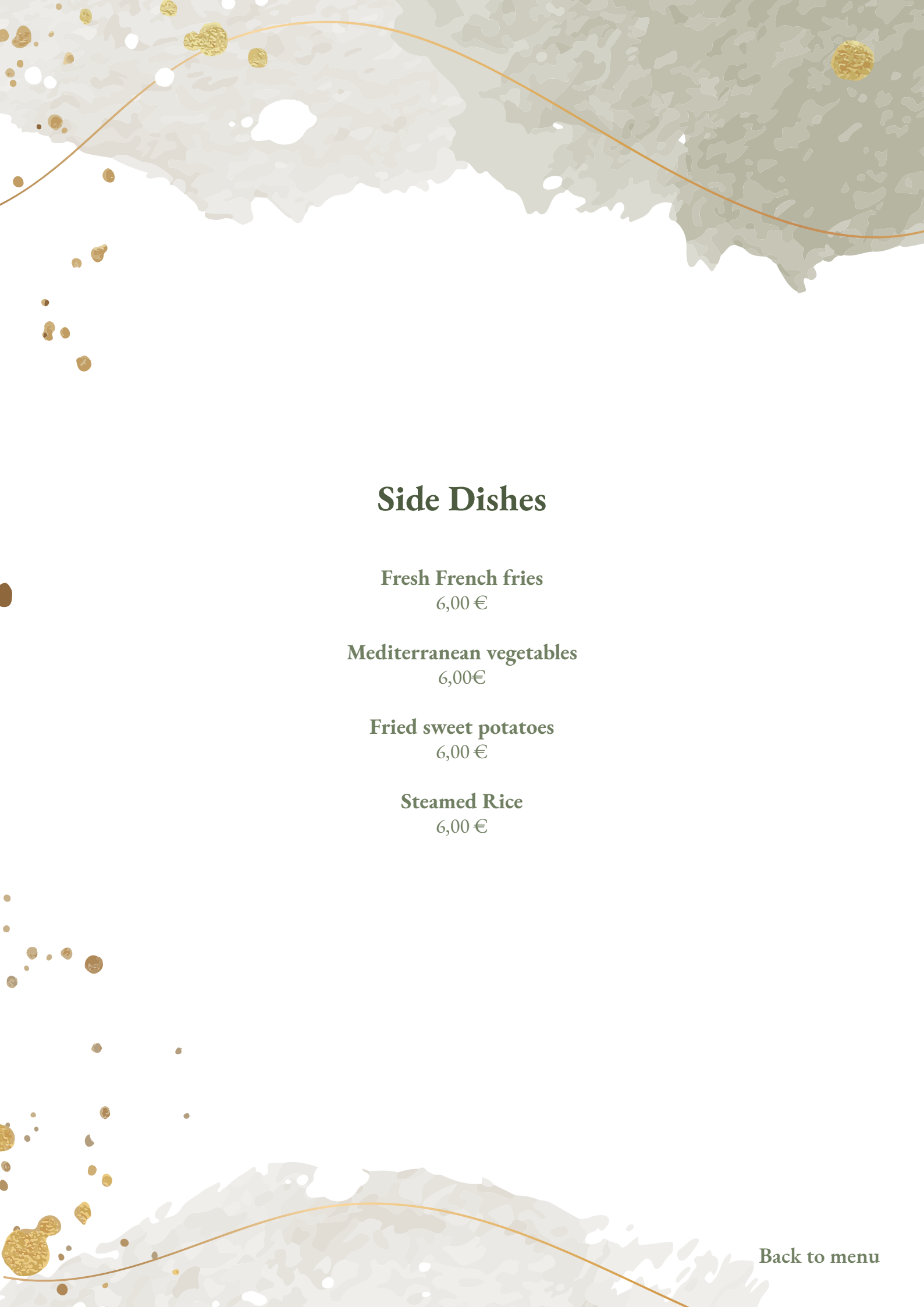
Lamp chops

kinoa, tomato, aromatic herbs
29,00 €

Spit of the day

29,00 €

[Back to menu](#)



Side Dishes

Fresh French fries

6,00 €

Mediterranean vegetables

6,00€

Fried sweet potatoes

6,00 €

Steamed Rice

6,00 €

[Back to menu](#)



Desserts

Galaktoboureko

buffalo cream, masticha ice cream, louisa syrup

8,00 €

Crème Brûlée

strawberries, berries, vanilla whipped cream

7,00€

Chocolate duet

passion sorbet, apricot

8,00 €

Thessalonikis profiterole

chocolate cream, carob

7,00 €

Refreshing sorbets & ice creams

8,00 €

Our Sommelier is available to recommend a selection of dessert wines by the glass

[Back to menu](#)

Menu 25

Garden greens

cucumber, yogurt dressing

Pork steak

potato mille feuille, cheese sauce

Thessalonikis profiterole

chocolate cream, carob

or

Colorful cherry tomatoes

fresh goat's cheese

Salmon

fennel, greens, lemon

Galaktoboureko

buffalo cream, masticha ice cream, louisa syrup

or

Lettuce hearts & shrimps

cherry tomatoes, avocado dressing

Beef liver

caramelized onion, marinated raisins, pine kernel, Asyrtiko vinegar

Chocolate duet

passion sorbet, apricot

A glass of wine of our sommelier's selection, is included

Price per person: **25 €** or **500** points redemption

[Back to menu](#)

ōkipos

RESTAURANT & BAR

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ
ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ
ΦΥΛΛΑ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ
ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ
ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ
ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ

THE SHOP IS OBLIGED
TO HAVE PRINTED DOCUMENTS
IN A SPECIAL CASE
BESIDE THE EXIT
FOR SETTING OUT OF
ANY EXISTED COMPLAINT

LE MAGASIN DOIT DISPOSER
DES BULLETINS IMPRIMÉS,
DANS UNE CASE SPECIALE
À CÔTÉ DE LA SORTIE,
POUR LA FORMULATION
DE TOUTE PLAINTÉ

DAS LOCAL IST VERPFLICHTET
FORMULATE IN EINEM
GESONDERTEN FACH
AM AUSGANG ZUR VERFUGUNG
ZU STELLEN,
UM GEGEBENENFALLS
BESCHWERDEN ANZUGEBEN

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ
ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ
ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ
ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ
(ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NO-
TICE OF PAYMENT
HAS NOT BEEN RECEIVED
(RECEIPT - INVOICE)

ΣΑΣ ΕΝΗΜΕΡΩΝΟΥΜΕ ΟΤΙ
ΤΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ ΤΟΥ ΜΕΝΟΥ,
ΠΙΘΑΝΩΣ ΝΑ ΕΜΠΕΡΙΕΧΟΥΝ
ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΕΣ ΟΥΣΙΕΣ.
ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ
ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΑΠΕΥΘΥΝΘΕΙΤΕ
ΣΤΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΜΕΝΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΟΥ
ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ.

PLEASE BE ADVISED THAT
THE FOOD MENU ITEMS,
MAY CONTAIN
ALLERGENIC SUBSTANCES.
FOR MORE INFORMATION
YOU MAY ADDRESS
OUR TRAINED
RESTAURANT STAFF.

ΣΑΣ ΕΝΗΜΕΡΩΝΟΥΜΕ ΟΤΙ
ΣΤΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ ΤΟΥ ΜΕΝΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ
ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
& ΦΕΤΑ Π.Ο.Π.
ΣΤΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΜΑΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ
ΗΛΙΕΛΑΙΟ.

PLEASE BE ADVISED THAT
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
& FETA CHEESE D.O.C. IS USED
IN ALL FOOD MENU ITEMS.
SUNFLOWER OIL IS USED
IN PAN-FRIED ITEMS.

Επιστροφή στο menu
Back to menu