



Menu 2022-2023

Ορεκτικά & Σαλάτες



Κυρίως Πιάτα



Menu 29

Press Here
for the Menu in English Language



Menu 2022-2023

Appetisers & Salads



Main Dishes



Menu 29

Πατήστε Εδώ
για το Menu στην Ελληνική Γλώσσα

Ορεκτικά & Σαλάτες

Μανιταρόσουπα

πορτσίνι ραβιόλι, κρέμα μανιταριών

13,00 €



Τάρτα σολομού

μαρινάτος σολομός & ταρτάρ
ρεμουλάντ αγριορέπανου, χαβιάρι

14,00 €



Γαρίδα & καβούρι

γαρίδα, μπλε καβούρι, μήλο, αβοκάντο

16,00 €



Μαύρος χοίρος καρπάτσιο

πίκλα σελινόριζας, βανίλια, σταφύλι

14,00 €



Πάπια & ροκφόρ

απάκι πάπιας, γλειφιτζούρι ροκφόρ, σύκο

18,00 €



Νιόκι κατσικίσιου τυριού

υφές παντζαριού, σος σαμπάνιας

16,00 €



Χτένια

ολλανδέζ κουνουπιδιού, ο βεν μπλαν τζίντζερ

16,00 €



Ντολμαδάκια θαλασσινών

αστακός, μπακαλιάρος, σαφράν

16,00 €

[Επιστροφή στο menu](#)

Κυρίως Πιάτα

Ριζότο με μοσχαρίσια μάγουλα

αργοψημένα μάγουλα, κολοκύθα, σάλτσα κέδρου

18,00 €



Φαζολέτι με πάπια

λάδι αρωματικών, πικάντικη σος μπορντό

24,00 €



Λαβράκι

ρεβιθάδα, σουτζούκι οστρακόδερμων, μπερ ρουζ

26,00 €



Μπακαλιάρος

χόρτα, ρίζα μαϊντανού, σάλτσα πιπερόριζας

36,00 €



Φραγκόκοτα κρασάτη

κρέμα πατάτας, φακές μπελούγκα, σος μερλό

18,00 €



Κουνέλι

πουρές καρότου, κρέμα στιφάδο
πέρλες κρεμμυδιού, σος μαυροδάφνης

24,00 €



Δίδυμο χοιρινού

καρέ χοίρου πάτα νέγρα, κότσι, λάχανο

26,00 €



Μοσχαρίσια ριμπς

κανελόνι πατάτας, χιόνι τρούφας, λάδι τσορίθο

34,00 €



Μοσχαρίσιο φιλέτο γάλακτος

τοπιναμπούρ, χειμερινά λαχανικά, σος πόρτο

32,00 €



Αρνάκι φούρνου με καπελέτι

καπελέτι με σπανάκι, γαλοτύρι, σάλτσα φρικασέ

28,00 €

[Επιστροφή στο menu](#)

Menu 29

Ψαρόσουπα

λαχανικά, μπακαλιάρος, σαφράν, λάδι αρωματικών

ή

Πολύχρωμα ντοματίνια

φρέσκο κατσικίσιο τυρί

χαρουποπαξιμάδα, ντρέσινγκ ελιάς

ή

Καρδιές μαρουλιού & κοτόπουλο

καπνιστό χοιρινό, κράκερ, ντρέσινγκ αντσούγας



Ριζότο με γαρίδες

σπαράγγια, σαφράν, παρμεζάνα

ή

Ψάρι ημέρας

βραστά λαχανικά

ή

Μπριζολάκι χοιρινό

μιλφέιγ πατάτας, σος τυριού



Δίδυμο σοκολάτας

σορμπέ φρούτα του πάθους, μάνγκο

ή

Κρεμ μπρουλέ

φράουλες, μούρα, σαντιγί βανίλιας

ή

Γαλακτομπούρεκο

βουβαλίσια κρέμα, παγωτό μαστίχα
σιρόπι λουίζας

Συμπεριλαμβάνεται ένα ποτήρι κρασί της επιλογής του οινοχόου μας

Τιμή κατ'άτομο: 29 € ή εξαργύρωση 580 πόντων

[Επιστροφή στο menu](#)

Appetisers & Salads

Mushrooms soup

ravioli, porcini, mushrooms cream

13,00 €



Salmon tart

marinated salmon & tartar
horseradish remoulade, caviar

14,00 €



Shrimp & crab

shrimp, blue crab, apple, avocado

16,00 €



Black pork carpaccio

pickled celery root, vanilla, grape

14,00 €



Duck & roquefort

apaki duck, roquefort lollipop, fig

18,00 €



Goat cheese nioki

beetroot pulp, champagne sauce

16,00 €



Scallops

cauliflower hollandaise, ginger au vin blanc

16,00 €



Seafood dolma

lobster, cod, saffron

16,00 €

[Back to menu](#)

Main Dishes

Beef cheek risotto

slow cooked cheeks, pumpkin, cedar sauce
18,00 €



Fazzoletti with duck

aromatic oil, spicy sauce Bordeaux
24,00 €



Sea bass

chickpea, seafood sausage, ber rouge
26,00 €



Cod

wild greens, parsnips, ginger sauce
36,00 €



Guinea fowl

slow baked guineafowl, red wine, potato cream
18,00 €



Rabbit

purée carrot, stifado cream sauce
onion pearls, mavrodafni sauce
24,00 €



Pork duet

pork carre pata negra, lamb shank, cabbage
26,00 €



Beef ribs

potato canelloni, truffle powder, tsorizo oil
34,00 €



Veal fillet

topinabour, winter vegetables, porto sauce
32,00 €



Oven baked lamb with cappelletti

cappelletti, spinach, galotyri cheese, frikassee sauce
28,00 €

[Back to menu](#)

Menu 29

Fish soup

vegetables, cod, saffran, aromatic oil

or

Colorful cherry tomatoes

fresh goat's cheese

carob crispbread, olive dressing

or

Lettuce hearts & chicken

smoked pork, cracker, anchovy dressing



Shrimp risotto

asparagus, saffran, parmesan

or

Fish of the day

boiled vegetables

or

Pork steak

potato mille-feuille, cheese sauce



Chocolate duet

passion sorbet, mango

or

Crème Brûlée

strawberries, berries, vanilla whipped cream

or

Galaktoboureko

buffalo cream, masticha ice cream

louisa syrup

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

Price per person: **29 €** or **580** points redemption

[Back to menu](#)

Alfredo's

GRAND DINING

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.

[Back to menu](#)