

ō kipos

RESTAURANT & BAR

menu 2024



Ορεκτικά & Σαλάτες

Ζυμαρικά & Ριζότο

Κυρίως πιάτα

Επιδόρπια

Menu 35

Bar

Press Here

for the Menu in English Language

ΣΤΙΣ ΑΝΑΓΡΑΦΟΜΕΝΕΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ

ΟΛΕΣ ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΑΡΗΣ ΑΡΓΥΡΙΑΔΗΣ

COMPOSED BY EXECUTIVE CHEF APOSTOLOS ALTANIS

ALL LEGAL TAXES ARE INCLUDED

IN THE LISTED ITEMS

MARKET CONTROLLER RESPONSIBLE: ARIS ARGYRIADIS

ō kipos

RESTAURANT & BAR

menu 2024



Appetizers & Salads

Pasta & Risotto

Main dishes

Desserts

Menu 35

Bar

Πατήστε Εδώ

για το Menu στην Ελληνική Γλώσσα

ΣΤΙΣ ΑΝΑΓΡΑΦΟΜΕΝΕΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ

ΟΛΕΣ ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΑΡΗΣ ΑΡΓΥΡΙΑΔΗΣ

COMPOSED BY EXECUTIVE CHEF APOSTOLOS ALTANIS

ALL LEGAL TAXES ARE INCLUDED

IN THE LISTED ITEMS

MARKET CONTROLLER RESPONSIBLE: ARIS ARGYRIADIS

Ορεκτικά & Σαλάτες

Δροσερή καβουρόσουπα καπρέζε

ντομάτα, καβούρι, μοτσαρέλα

15,00 €

Βιτέλο τονάτο

προσούτο τόνου, μαριναρισμένο μοσχαράκι
κάπαρη, αρωματικά, πίκλες

15,00 €

Πέσε μαρινάτο

μαριναρισμένο φιλέτο τσιπούρας, λεμόνι, παντζάρι
χαβιάρι, λάδι αρωματικών

15,00 €

Καρπάτσιο μόσχου

αγριορέπανο, κρέμα παρμεζάνας, φύτρες, τρούφα

15,00 €

Αραντσίνι αλ πέστο

κροκέτες ρυζιού με παρμεζάνα, βασιλικός
ρόκα, κουκουνάρι, λάδι αρωματικών

14,00 €

Ινβολτίνι μελιτζάνας

κρέμα ντομάτας, μοτσαρέλα, παρμεζάνα

15,00 €

Σαλάτα "ο kijos"

ρόκα, κροκέτες προσούτο, ντρέσινγκ πεπόνι, πεκορίνο

14,00 €

Μπουράτα

βουβαλίσια μοτσαρέλα, ντοματίνια βελανίδια, σος πέστο

18,00 €

Σαλάτα παντζανέλα

φρέσκα λαχανικά, ψητά μεσογειακά λαχανικά
φριγανισμένο ζυμωτό ψωμί, πάστα ελιάς, ντομάτα

14,00 €

Ζυμαρικά & Ριζότο

Κάτσιο πέπε

στροζαπρέτι, μαύρο πιπέρι, πεκορίνο
14,00 €

Καρμπονάρα

σπαγγέτι, γκουαντσιάλε, αυγό, παρμεζάνα
16,00 €

Βόγκολε

ταλιολίνι, όστρακα, αρωματικά, λεμόνι
24,00 €

Μοσχαρίσιο ραγού

ταλιατέλες, σιγομαγειρεμένο μοσχαράκι, λαχανικά
22,00 €

Χειροποίητο νιόκι

νιόκι κατσικίσιου τυριού, κρέμα ντομάτας
λάδι βασιλικού, σέλερι
16,00 €

Ριζότο πορτσίνι

ποικιλία μανιταριών, κρέμα πορτσίνι, τρούφα
16,00 €

Ριζότο βέρντε

σπαράγγια, σχινόπρασο, λεμόνι, παρμεζάνα, μασκαρπόνε
16,00 €

Κυρίως πιάτα

Ψάρι ημέρας σχάρας

ψητά λαχανικά, λεμόνι
26,00 €

Φρίτο μίστο

τηγανητό καλαμάρι, γαρίδες, φιλέτο ψαριού
λαχανικά, αγιολί, λεμόνι
25,00 €

Φιλέτο κοτόπουλο παρμιτζάνο

παρμεζάνα, πουρές βασιλικού
20,00 €

Σκαλοπίνι πικάτα

χοιρινό σκαλοπίνι, κάπαρη, μαϊντανός, λεμόνι
24,00 €

Κοτολέτα μιλανέζε

μοσχαρίσια μπριζόλα γάλακτος πανέ, μεσογειακά λαχανικά
24,00 €

Ταλιάτα μοσχαρίσια

μελιτζάνα, ντομάτα ψητή
29,00 €

Παϊδάκια αρνίσια σχάρας

ψητά μεσογειακά λαχανικά, δενδρολίβανο
30,00 €

Επιδόρπια

Τιραμισού

μασκαρπόνε, σαβαγιάρ, εσπρέσο, κακάο
8,00 €

Πανακότα σοκολάτας

κρέμα σοκολάτας, φρούτα του δάσους
8,00 €

Σεμιφρέντο

κρέμα λιμοντσέλο, καλοκαιρινά φρούτα
8,00 €

Πιστάτσιο

κρέμα φιστικιού, φράουλες
8,00 €

Κανόλι σισιλιάνα

ρικότα, πιστάτσιο
8,00 €

Menu 35

Σαλάτα “ο kipos”

ρόκα, κροκέτες προσούτο, ντρέσινγκ πεπόνι, πεκορίνο

ή

Σαλάτα παντζανέλα

φρέσκα λαχανικά, ψητά μεσογειακά λαχανικά
φριγανισμένο ζυμωτό ψωμί, πάστα ελιάς, ντομάτα

* * *

Ταλιάτα μοσχάρισια

μελιτζάνα, ντομάτα ψητή

ή

Ριζότο βέρντε

σπαράγγια, σχοινόπρασο, λεμόνι, παρμεζάνα, μασκαρπόνε

* * *

Πανακότα σοκολάτας

κρέμα σοκολάτας, φρούτα του δάσους

ή

Καλοκαιρινά φρούτα

Τιμή κατ' άτομο: 35€ ή εξαργύρωση 700 πόντων

Bar

Πίτσα Μαργαρίτα

ντομάτα, μοτσαρέλα, φρέσκο βασιλικό
12,00 €

Πίτσα Τρούφα

ντομάτα, μοτσαρέλα, φρέσκα μανιτάρια, ντοματίνια
14,00 €

Πίτσα Προσούτο

ντομάτα, μοτσαρέλα, ρόκα, παρμεζάνα
14,00 €

Πίτσα Πεπερόνι

ντομάτα, μοτσαρέλα, πεπερόνι, φρέσκο βασιλικό
14,00 €

Ποικιλιά τυριών & αλλαντικών

2 ραχ: 25,00 € | 4 ραχ: 42,00 €

Πιατέλα ζυμαρικών ημέρας

2 ραχ: 35,00 € | 4 ραχ: 64,00 €

Appetizers & Salads

Refreshing crab soup caprese

tomato, crab, mozzarella
15,00 €

Vitello tonnato

tuna prosciutto, marinated veal
caper, aromatic herbs, pickles
15,00 €

Pesce marinato

marinated sea bream fillet, lemon, beetroot, caviar, herbed oil
15,00 €

Veal carpaccio

horseradish, parmesan cream, sprouts, truffle
15,00 €

Arancini al pesto

rice croquettes with parmesan, basil
arugula, pine nuts, aromatic oil
14,00 €

Eggplant involtini

tomato cream, mozzarella, parmesan
15,00 €

“ō kijos” salad

arugula, prosciutto croquettes, melon dressing, pecorino
14,00 €

Burrata

buffalo mozzarella, cherry tomatoes, pesto sauce
18,00 €

Panzanella salad

fresh vegetables, grilled mediterranean vegetables
toasted sourdough bread, olive tapenade, tomato
14,00 €

[Back to menu](#)



Pasta & Risotto

Cacio e pepe

strozzapreti, black pepper, pecorino
14,00 €

Carbonara

spaghetti, guanciale, egg, parmesan
16,00 €

Vongole

tagliolini, oysters, aromatic, lemon
24,00 €

Beef ragout

tagliatelle, slow-cooked beef, vegetables
22,00 €

Handmade gnocchi

goat cheese gnocchi, tomato cream, basil oil, celery
16,00 €

Porcini risotto

mushroom varieties, porcini cream, truffle
16,00 €

Risotto verde

asparagus, chives, lemon, parmesan, mascarpone
16,00 €



Main dishes

Grilled fish of the day

grilled vegetables, lemon
26,00 €

Fritto misto

fried squids, shrimps, fish fillet, vegetables, aioli, lemon
25,00 €

Chicken fillet parmigiano

parmesan, basil purée
20,00 €

Scallopini piccata

pork scallopini, caper, parsley, lemon
24,00 €

Cotoletta alla Milanese

panée veal chop, mediterranean vegetables
24,00 €

Beef tagliata

eggplant, grilled tomato
29,00 €

Grilled lamb chops

grilled mediterranean vegetables, rosemary
30,00 €



[Back to menu](#)



Desserts

Tiramisu

mascarpone, savoiardi biscuits, espresso, cocoa
8,00 €

Chocolate panna cotta

chocolate cream, forest fruits
8,00 €

Semifreddo

limoncello cream, summer fruits
8,00 €

Pistachio

pistachio cream, strawberries
8,00 €

Cannoli alla Siciliana

ricotta, pistachio
8,00 €



[Back to menu](#)

Menu 35

“ō kipos” salad

arugula, prosciutto croquettes
melon dressing, pecorino

or

Panzanella salad

fresh vegetables, grilled mediterranean vegetables
toasted sourdough bread, olive tapenade, tomato

* * *

Beef tagliata

eggplant, grilled tomato

or

Risotto verde

asparagus, chive, lemon
parmesan, mascarpone

* * *

Chocolate pana cotta

chocolate cream, forest fruits

or

Summer fruits

Price per person: 35€ **or** 700 points redemption

[Back to menu](#)

Bar

Pizza Margarita

tomato, mozzarella, fresh basil
12,00 €

Pizza Truffle

tomato, mozzarella, fresh mushrooms, cherry tomatoes
14,00 €

Pizza Prosciutto

tomato, mozzarella, arugula, parmesan
14,00 €

Pizza Pepperoni

tomato, mozzarella, pepperoni, fresh basil
14,00 €

Variety of cheeses and cold cuts

2 pax: 25,00 € | 4 pax: 42,00 €

Pasta platter of the day

2 pax: 35,00 € | 4 pax: 64,00 €

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