

Alfredo's

GRAND DINING

menu 2024 – 2025

Ορεκτικά

Κυρίως πιάτα

Επιδόρπια

Special Menu 35€

Press Here
for the Menu in English Language

ΣΤΙΣ ΑΝΑΓΡΑΦΟΜΕΝΕΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ

ALL LEGAL TAXES ARE INCLUDED
IN THE LISTED ITEMS

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΑΡΗΣ ΑΡΓΥΡΙΑΔΗΣ

MARKET CONTROLLER RESPONSIBLE: ARIS ARGYRIADIS

COMPOSED BY EXECUTIVE CHEF APOSTOLOS ALTANIS

Alfredo's

GRAND DINING

menu 2024 – 2025

Appetizers

Main dishes

Desserts

Special Menu 35€

Πατήστε Εδώ
για το Menu στην Ελληνική Γλώσσα

ΣΤΙΣ ΑΝΑΓΡΑΦΟΜΕΝΕΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ

ALL LEGAL TAXES ARE INCLUDED

IN THE LISTED ITEMS

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΑΡΗΣ ΑΡΓΥΡΙΑΔΗΣ

MARKET CONTROLLER RESPONSIBLE: ARIS ARGYRIADIS

COMPOSED BY EXECUTIVE CHEF APOSTOLOS ALTANIS

Ορεκτικά

Κρεμμυδόσουπα

σιγομαγειρεμένη ουρά μόσχου, μπισκότο πατάτας
14,00 €

Χειροποίητο φρέσκο τυρί

αχλάδι, πόρτο, μέλι τρούφας, μπριός
16,00 €

Προσούτο τόνου

μοσχαρίσια κόπα, αφρός αυγοτάραχου, πίκλες
16,00 €

Μυλοκόπι καρπάτσιο

παντζάρι, μήλο, τσαλαφούτι, καρυδέλαιο αρωματικών
18,00 €

Χριστόψαρο

βουτύρου, ρομανέσκο, μύδια, τοπιναμπούρ
18,00 €

Νιόκι κατσικίσιου τυριού

χτένι, σάλτσα σαμπάνιας, χαβιάρι
26,00 €

Τάρτα πράσου

πατάτα, τρούφα, καλαθάκι Λήμνου
18,00 €

Κυρίως πιάτα

Ριζότομανιταριών

τρούφα, κρέμα παρμεζάνας, πορτσίνι
18,00 €

Φαζολέτι με γαρίδες

καλαμάρι, σάλτσα αστακού
28,00 €

Φαγκρί

κρούστα σίκαλης, σελινόριζα, σπαράγγια, σάλτσα πιπερόριζας
29,00 €

Τσιπούρα

χόρτα, ρίζα μαϊντανού, σάλτσα εσπεριδοειδών
29,00 €

Κανελόνι πάπιας

άγρια μανιτάρια, σος κέδρου
29,00 €

Κοκοράκι

καρότο, πέρλες στιφάδο, κρασί μαυροδάφνη
26,00 €

Ριμπάι μοσχαρίσιο

γαρίδες, μιλφέιγ πατάτας, σος μαδέρα
39,00 €

Φιλέτο μοσχαρίσιο

γλυκοπατάτα, καρότο, πέρλες κρεμμυδιού, σος μαρσάλα
36,00 €

Αρνάκι γάστρας

ραβιόλες σπανάκι, γαλοτύρι, σάλτσα φρικασέ
36,00 €

Επιδόρπια

Μπαμπάς

κρεμέ κουμκουάτ, σιρόπι γιούζου
9,00 €

Μηλόπιτα

μαριναρισμένα κράνμπερι, κανέλα, σος κάσταρντ
9,00 €

Σοκολατίνα

υφές σοκολάτας, σος βανίλιας
9,00 €

Εσπεριδοειδή

μους λεμόνι, σοκολάτα οπαλίσ, πορτοκάλι, γύρη
9,00 €

Special Menu 35€

Παραδοσιακή ψαρόσουπα

ή

Μαρούλι σχάρας

προσούτο, βλαστάρια, ντοματίνια, παρμεζάνα

ή

Παντζάρια με καπνιστό σολομό

κρέμα αυγοτάραχου, βαλεριάνα, ντρέσινγκ λεμονιού

Ριζότομανιταριών

τρούφα, κρέμα παρμεζάνας, πορτσίνι

ή

Τσιπούρα

χόρτα, ρίζα μαιντανού, σάλτσα εσπεριδοειδών

ή

Μοσχαρίσιο φιλέτο γάλακτος

καρότο, πέρλες στιφάδο, κρασί μαυροδάφνη

Μηλόπιτα

μαριναρισμένα κράνμπερι, κανέλα, σος κάσταρντ

Appetizers

Onion soup

slow-cooked ox tail, potato cracker
14,00 €

Homemade fresh cheese

pear, port wine, truffle honey, brioche
16,00 €

Tuna prosciutto

beef coppa, bottarga foam, pickles
16,00 €

Croaker carpaccio

beetroot, apple, tsalafouti cheese sauce, walnut aromatic oil
18,00 €

John Dory fish

butter sauce, romanesco broccoli, mussels, Jerusalem artichokes
18,00 €

Goat cheese gnocchi

scallops, champagne sauce, caviar
26,00 €

Leek tart

potato, truffle, kalathaki feta cheese
18,00 €

Main dishes

Mushrooms risotto

truffle, parmesan cream, porcini
18,00 €

Fazzoletti with shrimps

squid, lobster sauce
28,00 €

Sea bream

rye crust, celery root, asparagus, ginger ale sauce
29,00 €

Gilt head bream

wild greens, parsnips, citrus sauce
29,00 €

Cannelloni with duck

forest mushrooms, juniper berries sauce
29,00 €

Rooster

carrot, onion pearls, mavrodafni wine sauce
26,00 €

Beef rib eye

shrimps, potato mille-feuille, madera sauce
39,00 €

Beef fillet

sweet potato, carrot, onion pearls, marsala sauce
36,00 €

Lamb fricassee

spinach ravioli, galotyri cheese
36,00 €

[Back to menu](#)

Desserts

Baba

cumquat cremè, yuzu syrup
9,00 €

Apple pie

marinated cranberries, cinnamon, custard sauce
9,00 €

Chocolate

chocolate textures, vanilla sauce
9,00 €

Citrus

lemon mousse, opalys chocolate, orange, pollen
9,00 €

[Back to menu](#)

Special Menu 35€

Traditional fish soup

or

Grilled lettuce

prosciutto, sprouts, cherry tomatoes, parmesan

or

Beetroot with smoked salmon

roe cream, valerian, lemon dressing

Mushrooms risotto

truffle, parmesan cream, porcini

or

Gilt head bream

wild greens, parsnips, citrus sauce

or

Veal fillet

carrot, onion pearls, mavrodafni wine sauce

Apple pie

marinated cranberries, cinnamon, custard sauce

[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 PLAINTE

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.