

OKIPPOS

menu 2025



Ωμές παρασκευές
Σαλάτες
Ορεκτικά
Από τον ξυλόφουρνο
Κυρίως πιάτα - Θαλασσινά
Κυρίως πιάτα - Κρέας
Ζυμαρικά
Συνοδευτικά
Σάλτσες
Επιδόρπια
Menu 35

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

OKIPPOS

menu 2025



Raw

Salads

Starters

From the wood oven

Mains from the sea

Mains from the land

Pasta

To combine (Sides)

Sauces

Desserts

Menu 35

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



Ωμές παρασκευές

Φρέσκα στρείδια

σάλτσα λεμονιού, χαρίσα
20,00 €

Ωμός τόνος

μαγιονέζα μαύρου σκόρδου, σουσάμι
10,00 €

Σεβίτσε φαγκρί

φρούτα του πάθους, σίσο, κινόα, κρεμμύδι
17,00 €

Σαλάτες

Γκουαντσιάλε

πεπόνι σε κενό αέρος, ψητό αντίδι και ραντίτσιο
βινεγκρέτ vadouvan, καραμελωμένα πεκάν, λάδι σχοινόπρασου
13,00 €

Γκοργκοντζόλα

φριζέ σαλάτα, κεράσια, πίκλα ροδοπέταλα
βινεγκρέτ τριαντάφυλλο, φιστίκι Αιγίνης, τραγανό καταΐφι
11,00 €

Μπουράτα

μαριναρισμένα ντοματίνια, πέστο μυρώνι
φρέσκο κρεμμυδάκι, λάιμ, τραγανή παρμεζάνα
10,00 €



Ορεκτικά

Ντόνατ πατάτας

μαρμελάδα τσορίθο, τυρί ματσένγκο
12,00 €

Ψητές σαρδέλες

καπνιστή μελιτζάνα, τζίντζερ, σουσάμι
12,00 €

Καπνιστά άγρια χόρτα

χέλι, ζάαταρ φουντουκιού, λεμόνι
14,00 €

Ψητά στρείδια

ντρέσινγκ λευκής σόγιας
20,00 €

Από τον ξυλόφουρνο

Πιτσέτα Μαργαρίτα

8,00 €

Πιτσέτα Ταρτουφάτα

τυρί ταλέτζίο, μαύρη τρούφα
12,00 €

Πιτσέτα Ασπρομόντε

μπουράτα, προσούτο ασπρομόντε, λιαστή ντομάτα
10,00 €



Κυρίως πιάτα – Θαλασσινά

Σουβλάκι χταποδιού

τσορίθο, μαγιονέζα εσκαμπέτσε, χαβιάρι σολομού
25,00 €

Ψητές γαρίδες

38,00 €

Μπαρμπούνι

ψητό μάραθο, σος πορτοκάλι
32,00 €

Ψάρι ημέρας

45,00 €

Κυρίως πιάτα – Κρέας

Μπριζόλα μαύρου χοίρου

μίνι μαρούλι, μαύρο σκόρδο, παρμεζάνα
25,00 €

Σπαλομπριζόλα μοσχαρίσια ωρίμανσης 90 ημερών

45,00 €

Πικάνια αρνιού

28,00 €

Μπριζόλα Φιορεντίνια (1,200γρ)

110,00 €

Μπέργκερ μοσχαρίσιο

καραμελωμένα κρεμμύδια, μαγιονέζα τρούφας
18,00 €

Κοτοπουλάκι ελευθέρας βοσκής

20,00 €



[Επιστροφή στο menu](#)



Ζυμαρικά

Σπαγγέτι Καπρέζε

ντομάτες, μπουράτα

14,00 €

Νιόκι Καρμπονάρα

12,00 €

Παπαρδέλες

ταρτάρ γαρίδας, ζωμός θαλασσινών, χαβιάρι, αχινός

22,00 €



Συνοδευτικά

Ψημένο καλαμπόκι

6,00 €

Ψητά λαχανικά

6,00 €

Πράσινη σαλάτα

6,00 €

Πουρές πατάτας με τρούφα

8,00 €



[Επιστροφή στο menu](#)



Σάλτσες

Μπεαρνέζ
6,00 €

Σάλτσα πιπεριού
6,00 €

Τσιμιτσούρι
5,00 €

Διπλή μουστάρδα
5,00 €

Επιδόρπια

Κρεμέ καρύδας
φρούτα του πάθους, μάνγκο, σορμπέ καρύδας
10,00 €

Πάβλοβα
φράουλα, κρέμα τόνκα, γρανίτα κεράσι
11,00 €

Σεμιφρέντο σοκολάτα
βανίλια, καραμέλα, κρεμέ μίσο
9,00 €

Κρεμ μπρουλέ
σαντιγί βανίλιας, φρούτα του δάσους
9,00 €

Χειροποίητα παγωτά και σορμπέ
15,00 €



[Επιστροφή στο menu](#)

Menu 35

Γκουαντσιάλε

πεπόνι σε κενό αέρος, ψητό αντίδι και ραντίτσιο
βινεγκρέτ vadouvan, καραμελωμένα πεκάν, λάδι σχοινόπρασου

ή

Γκοργκοντζόλα

φριζέ σαλάτα, κεράσια, πίκλα ροδοπέταλα
βινεγκρέτ τριαντάφυλλο, φιστίκι Αιγίνης, τραγανό καταΐφι

* * *

Σπαγγέτι Καπρέζε

ντομάτες, μπουράτα

ή

Τσιπούρα

πυρέ πατάτας

ή

Μπέργκερ μοσχαρίσιο

καραμελωμένα κρεμμύδια, μαγιονέζα τρούφας

* * *

Κρεμέ καρύδας

φρούτα του πάθους, μάνγκο, σορμπέ καρύδας

Τιμή κατ' άτομο: 35 € ή εξαργύρωση 700 πόντων

Συμπεριλαμβάνεται ένα ποτήρι κρασί της επιλογής του οινόχου μας

Επιστροφή στο menu



Raw

Fresh oysters

preserved lemon salsa, harissa
20,00 €

Raw tuna

black garlic mayonnaise, sesame
10,00 €

Red snapper ceviche

passion fruit, shiso, quinoa, onion
17,00 €



Salads

Guanciale

compressed melon, char-grilled endives & radicchio
vadouvan dressing, caramelized pecans, chive oil
13,00 €

Gorgonzola

frisse leaves, cherries, pickled rose petals
rose vinegar dressing, pistachio, crispy kataifi
11,00 €

Burrata

marinated heirloom tomatoes, chervil pesto
spring onion, lime, parmesan tuille
10,00 €



Starters

Potato donut

chorizo jam, manchego cheese
12,00 €

Grilled sardines

smoked eggplant, ginger, sesame
12,00 €

Smoked wild greens

eel, hazelnut zaatar, preserved lemon
14,00 €

Grilled oysters

white soy dressing
20,00 €

From the wood oven

Pizzetta Margherita

8,00 €

Pizzetta Tartufata

taleggio cheese, black truffle
12,00 €

Pizzetta Aspromonte

burrata, aspromonte ham, sun-dried tomato
10,00 €



Mains from the sea

Grilled octopus skewer

chorizo, escabeche mayonnaise, salmon caviar
25,00 €

Grilled jumbo prawns

38,00 €

Red mullet

grilled fennel, orange sauce
32,00 €

Fish of the day

45,00 €

Mains from the land

Iberico pork chop

glazed baby gem, black garlic, parmesan
25,00 €

Dry-aged 90-day beef rib-eye

45,00 €

Lamb picanha

28,00 €

Bistecca Fiorentina (1,200gr)

110,00 €

Beef burger

burnt onion, truffle mayonnaise
18,00 €

Free-range baby chicken

20,00 €



[Back to menu](#)



Pasta

Spaghetti Caprese

tomatoes, burrata

14,00 €

Gnocchi Carbonara

12,00 €

Pappardelle

shrimp tartare, seafood broth, caviar, sea urchin

22,00 €



To combine (Sides)

Corn on the cob

6,00 €

Grilled vegetables

6,00 €

House green salad

6,00 €

Truffle potato purée

8,00 €



[Back to menu](#)



Sauces

Béarnaise

6,00 €

Pepper steak

6,00 €

Chimichurri

5,00 €

Double mustard

5,00 €



Desserts

Coconut crémeux

passion fruit, mango, coconut sorbet

10,00 €

Strawberry Pavlova

tonka bean cream, heering granita

11,00 €

Chocolate

vanilla, caramel, miso crémeux

9,00 €

Crème Brûlée

vanilla cream, forest fruits

9,00 €

Selection of homemade ice creams and sorbets

15,00 €



[Back to menu](#)



Menu 35

Guanciaie

compressed melon, char-grilled endives & radicchio
vadouvan dressing, caramelized pecans, chive oil

or

Gorgonzola

frisse leaves, cherries, pickled rose petals
rose vinegar dressing, pistachio, crispy kataifi

* * *

Spaghetti Caprese

tomatoes, burrata

or

Sea bream

potato purée

or

Beef burger

caramelized onions, truffle mayonnaise

* * *

Coconut crémeux

passion fruit, mango, coconut sorbet

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

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



[Back to menu](#)



ō kipos

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](#)