



# ō kīpos

RESTAURANT & BAR

## M E N U 2 0 2 6

Ωμές παρασκευές

Σαλάτες

Ζυμαρικά - Ριζότο

Πίτσα από τον ξυλόφουρνο

Κυρίως πιάτα - Θαλασσινά


Κυρίως πιάτα - Κρέας

Συνοδευτικά

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





# ō kīpos

RESTAURANT & BAR

## M E N U 2 0 2 6

Raw

Salads

Pasta - Risotto

Pizza from the wood oven

Mains - Sea food skewers


Mains - Land skewers

To combine (Sides)

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

λεμόνι σε ζύμωση, ιταλικό λουκάνικο n'duja  
21,00 €

## Βιτέλο τονάτο

τόνος ταρτάρ, φιλέτο γάλακτος ταρτάρ, μεδούλι  
16,00 €

## Φιλέτο καρπάτσιο

μανιτάρια, παρμεζάνα  
17,00 €

## Σολομός ταρτάρ

καλοκαιρινά λαχανικά, μαρμελάδα ντομάτας  
15,00 €

# Σαλάτες

## Σπανάκι baby

πεπερονάτα, ντρέσινγκ μαρούλι, προσούτο  
15,00 €

## Ρόκα

υφές καρπούζι, ρικότα, σιναπόσπορος  
14,00 €

## Πράσινη σαλάτα

κροκέτα ψαριού, κρέμα αβοκάντο, φινόκιο  
16,00 €

## Μπουράτα

μαριναρισμένα ντοματίνια, πέστο μυρώνι, τραγανή παρμεζάνα  
17,00 €



[Επιστροφή στο menu](#)



# Ζυμαρικά – Ριζότο

## Σπαγγέτι Καπρέζε

ντομάτα, μοτσαρέλα  
16,00 €

## Ραβιόλι αγκινάρα

ταρτάρ φαγκρί, ζωμός θαλασσινών, χαβιάρι, αχινός  
19,00 €

## Bucatini casio e pepe

14,00 €

## Ριζότο μανιταριών

15,00 €

## Ριζότο γαρίδας

bottarga  
18,00 €

## Λαζάνια

μοσχαρίσιο ραγού, σάλτσα παρμεζάνας  
15,00 €

# Πίτσα Από τον ξυλόφουρνο

## Μαργαρίτα

12,00 €

## Ταρτουφάτα

τυρί ταλέτζιο, μαύρη τρούφα  
14,00 €

## Ασπρομόντε

μπουράτα, προσούτο ασπρομόντε, λιαστή ντομάτα  
12,00 €

## Πεπερόνι

14,00 €



[Επιστροφή στο menu](#)



# Κυρίως πιάτα – Θαλασσινά

## Χταπόδι σχάρας

χοιρινό λουκάνικο, χαβιάρι σολομού  
πικάντικη μαγιονέζα  
24,00 €

## Πεσκανδρίτσα σχάρας

φινόκιο  
21,00 €

## Καλαμάρι σχάρας \*

αβοκάντο, σάλσα ντομάτας  
20,00 €

## Σολομός σχάρας

τσίλι μάνγκο, finger lime  
21,00 €

# Κυρίως πιάτα – Κρέας

## Χοιρινό σχάρας \*

μαρμελάδα χοιρινό λουκάνικο, τραγανό κρεμμύδι  
22,00 €

## Μοσχαρίσιο φιλέτο σχάρας


πατάτα, πέπερ σάλτσα  
28,00 €

## Αρνί πικάνια \*

πέστο κόλιανδρου  
26,00 €

## Κοτόπουλο ελευθέρας

μαρμελάδα λεμόνι, σάλτσα μουστάρδας, γιαούρτι  
21,00 €



\* κατεψυγμένο  
Επιστροφή στο menu



## Συνοδευτικά

**Baby πατάτες με αρωματικά**

8,00 €

**Caronata λαχανικών**

8,00 €

**Τηγανητές πιπεριές**

9,00 €



## Επιδόρπια

**Τιραμισού**

12,00 €

**Πανακότα σοκολάτας**

κρέμα σοκολάτας γάλακτος, αφρός καραμέλας

12,00 €

**Φράουλα**


ντομάτα & ελαιόλαδο, μαρέγκα λεμονιού  
σορμπέ βατόμουρο & κόκκινη πιπεριά

12,00 €

**Baba**

φρούτα του πάθους, σιρόπι εσπεριδοειδών & βανίλιας, cremeux  
μάνγκο & φρούτα του πάθους, εξωτική καραμέλα, αφρός καρύδας

12,00 €



[Επιστροφή στο menu](#)

# Menu 35

## Ρόκα

υφές καρπούζι, μανούρι, σιναπόσπορος

ή

## Πράσινη σαλάτα

κροκέτα ψαριού, κρέμα αβοκάντο, φινόκιο

\* \* \*

## Σπαγγέτι Καπρέζε

ντομάτα, μοτσαρέλα

ή

## Bucatini cascio e pepe

ή

## Ριζότο μανιταριών

\* \* \*

## Σολομός σχάρας

ντομάτα, μοτσαρέλα

ή

## Ψάρι ημέρας

\* \* \*

## Χοιρινό σχάρας

μαρμελάδα τσορίθο, τεριγιάκι

ή

## Κοτόπουλο ελευθέρας

μαρμελάδα λεμόνι, σάλτσα μουστάρδας, γιαούρτι

## Συνοδευτικά

Baby πατάτες με αρωματικά

Ψητά λαχανικά

Πράσινη σαλάτα

\* \* \*

## Πανακότα σοκολάτας

κρέμα σοκολάτας γάλακτος, αφρός καραμέλας

Τιμή κατ' άτομο: 35 € ή εξαργύρωση 700 πόντων  
Συμπεριλαμβάνεται ένα ποτήρι κρασί της επιλογής του οινοχόου μας

Επιστροφή στο menu



# Raw

## **Fresh oysters**

preserved lemon salsa, n'duja  
21,00 €

## **Vitello tonnato**

tuna tartare, veal fillet tartare, bone marrow  
16,00 €

## **Beef carpaccio**

mushrooms, parmesan cheese  
17,00 €

## **Salmon tartare**

summer vegetables, tomato jam  
15,00 €



# Salads

## **Baby gem**

peperonata, cold soup lettuce, prosciutto  
15,00 €

## **Rucola**


watermelon textures, ricotta, mustard seeds  
14,00 €

## **Green salad**

fish croquette, avocado cream, fennel  
16,00 €

## **Burrata**

marinated heirloom tomatoes, chervil pesto, parmesan tuille  
17,00 €



[Back to menu](#)



# Pasta - Risotto

## Spaghetti Caprese

tomato, mozzarella

16,00 €

## Ravioli artichokes

sea bream tartare, seafood broth, caviar, sea urchin

19,00 €

## Bucatini cacio e pepe

14,00 €

## Risotto mushrooms

15,00 €

## Shrimps risotto

bottarga

18,00 €

## Lasagna

beef ragout, parmesan sause

15,00 €

# Pizza

## From the wood oven

### Margarita

12,00 €

### Tartufata

taleggio cheese, black truffle

14,00 €

### Aspromonte

burrata, aspromonte ham, dried tomato

12,00 €

### Pepperoni

14,00 €



[Back to menu](#)



## Mains - Sea food skewers

### **Grilled octopus**

pork sausage, salmon caviar  
pepper mayonnaise  
24,00 €

### **Grilled monkfish**

fennel relish  
21,00 €

### **Grilled squid \***

avocado, tomato salsa  
20,00 €

### **Grilled salmon**

mango chilli, finger lime  
21,00 €

## Mains - Land skewers

### **Iberico pork \***

pork sausage jam, crunch onion  
22,00 €

### **Beef**

potato chips, peppercorn sauce  
28,00 €

### **Lamb picanha \***

coriander pesto  
26,00 €

### **Free-range chicken**

lemon jam, double mustard, yogurt  
21,00 €



\* frozen  
[Back to menu](#)



## To combine (Sides)

**Baby potato with herbs**

8,00 €

**Caponata**

8,00 €

**Deep fried peppers**

9,00 €

## Desserts

**Tiramisu**

12,00 €

**Chocolate panna cotta**

milk chocolate montee, caramel foam

12,00 €

**Strawberry**

tomato & olive oil gazpacho, lemon merengue

raspberry & red pepper sorbe

12,00 €

**Baba**

passion fruit, citrus & vanilla syrup, mango & passion fruit

cremeux, exotic caramel, coconut foam

12,00 €



[Back to menu](#)



# Menu 35

## **Rucola**

watermelon textures, grilled manouri, mustard seeds

or

## **Green salad**

fish croquette, avocado cream, fennel

\* \* \*

## **Spaghetti Caprese**

tomato, mozzarella

or

## **Bucatini cacio e pepe**

or

## **Risotto mushrooms**

\* \* \*

## **Grilled salmon**

mango chilli, finger lime

or

## **Fish of the day**

\* \* \*

## **Iberico pork**

chorizo jam, crunch teriyaki

or

## **Free-range chicken**

lemon jam, double mustard, lemon yogurt

## **To combine (Sides)**

Baby potato with herbs

Grilled vegetables

House green salad

\* \* \*

## **Chocolate panna cotta**

milk chocolate montee, caramel foam



Price per person: 35 € **or** 700 points redemption  
A glass of wine of our sommelier's selection, is included

[Back to menu](#)



# ō kīpos

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 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.



[Back to menu](#)  
[Επιστροφή στο menu](#)