



menu 2026 – 2027

Κρύα ορεκτικά

Ζεστά ορεκτικά

Κυρίως πιάτα

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



menu 2026 – 2027

Cold starters

Hot starters

Mains

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

Κρύα ορεκτικά

Σαλάτα καβουριού *

αραντσίνι σαφράν, χαβιάρι λάιμ
23,00 €

Ταρτάρ μοσχαριού σε τάρτα

μαύρο σκόρδο, παρμεζάνα, φύλλα μουστάρδας
23,00 €

Vitello Tonnato

φιλέτο μοσχάρι, αντζούγια, κάπαρη
19,00 €

Καρπάτσιο μανιταριών

κουκουνάρι, salsa verde
15,00 €

Μαριναρισμένος σολομός

παντζάρι, ραβέντι, χαβιάρι σολομού
18,00 €

Gorgonzola

αχλάδι, μέλι τρούφας, καραμελωμένο πεκάν
20,00 €

Ζεστά ορεκτικά

Cacciucco

Τοσκανέζικη σούπα θαλασσινών
24,00 €

Χτένια

πράσο, λεμόνι κονφί, consommé χοιρινού
26,00 €

Ριζότο λεμονιού

μπαρμπούνι, κάπαρη, λουίζα
19,00 €

Ριζότο σπαραγγιού *

καπνιστή pancetta, παστός κρόκος
21,00 €

Φρέσκια πάστα με γαρίδες κοιλάδος *

cremeux ντομάτας, bisque
23,00 €

Gnocchi

ζωμός κρεμμυδιού, τρούφα, τυρί
19,00 €

Ravioli ουράς μόσχου

μανιτάρια, pecorino, jus μόσχου
22,00 €

* κατεψυγμένο
Επιστροφή στο menu

Κυρίως πιάτα

Συναγρίδα

κουνουπίδι, καπνιστό αμύγδαλο, jus θαλασσινών
34,00 €

Καλκάνι

καρότο, κεφίρ, άνηθος
26,00 €

Φιλέτο μοσχαριού

foie gras, Madeira, τρούφα
36,00 €

Αρνί δύο τρόπων

σελινόριζα, καραμελωμένο κρεμμύδι, jus αρνιού
28,00 €

Χοιρινό Lomo *

γλυκοπατάτα, jamón, tonka
29,00 €

Κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής

πατάτα, εστραγκόν, μουστάρδα
22,00 €

* κατεψυγμένο
Επιστροφή στο menu

Επιδόρπια

Λιμοντσέλο

κρεμέ λεμόνι, αρμπαρόριζα
11,00 €

Black forest

cremeux bitter, σορμπέ κεράσι, sable σοκολάτας
12,00 €

Tiramisu

12,00 €

Βάσκινο cheesecake

μαρμελάδα βατόμουρο
11,00 €

Menu 35

ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ

Μία επιλογή

Σούπα ημέρας

Ντοματίνια με κρέμα κατσικίσιου τυριού
κρεμμύδι πίκλα, λάδι αρωματικών, πούδρα ελιάς

Σαλάτα του Καίσαρα

στήθος κοτόπουλου, παρμεζάνα, τραγανό μπέικον

Πράσινη σαλάτα

αβοκάντο, κροκέτα jamon, ντρέσινγκ βαλσάμικου

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ

Μία επιλογή

Αρνίσια παϊδάκια

Κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής

Bavette

Γαρίδες με το κέλυφος

Φαγκρί φιλέτο

Συνοδεύονται με ψητή πατάτα ή χόρτα εποχής

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Τιραμισού

Τιμή κατ' άτομο: 35 €

ή

εξαργύρωση 700 πόντων

Συμπεριλαμβάνεται ένα ποτήρι κρασί της επιλογής του οινοχόου μας

Επιστροφή στο menu

Cold starters

Crab salad *

saffron arancini, finger lime

23,00 €

Beef tartare tart

black garlic, parmesan, mustard leaves

23,00 €

Vitello Tonnato

veal, anchovy, capers

19,00 €

Mushroom carpaccio

pine nuts, salsa verde

15,00 €

Marinated salmon

beetroot, rhubarb, salmon roe

18,00 €

Gorgonzola

pear, truffle honey, caramelized pecans

20,00 €

* frozen

[Back to menu](#)

Hot starters

Cacciucco

Tuscan seafood soup
24,00 €

Scallops

leek, preserved lemon, pork consommé
26,00 €

Lemon risotto

red mullet, capers, lemon verbena
19,00 €

Asparagus risotto

smoked pancetta, cured egg yolk
21,00 €

Fresh pasta with prawns *

tomato cremeux, bisque
23,00 €

Gnocchi

onion, truffle, cheese
19,00 €

Oxtail ravioli

mushrooms, pecorino, veal jus
22,00 €

* frozen

[Back to menu](#)

Main courses

Dentex

cauliflower, smoked almond, seafood jus
34,00 €

Turbot

carrot, kefir, dill
26,00 €

Beef fillet

foie gras, Madeira, truffle
36,00 €

Lamb two ways

celeriac, caramelized onion, lamb jus
28,00 €

Pork Lomo *

sweet potato, jamón, tonka
29,00 €

Free-Range chicken

potato, tarragon, mustard
22,00 €

* frozen

[Back to menu](#)

Desserts

Limoncello

lemon cremeux, rose geranium
11,00 €

Black Forest

cremeux bitter, cherry sorbet, chocolate sable
12,00 €

Tiramisu

12,00 €

Basque cheesecake

raspberry marmalade
11,00 €

[Back to menu](#)

Menu 35

STARTERS

Choose one

Soup of the day

Cherry tomatoes with goat cheese cream

pickled onion, aromatic olive oil, olive powder

Caesar salad

chicken breast, parmesan | crispy bacon

Green salad

avocado | jamon croquette | balsamic dressing

MAIN COURSES

Choose one

Lamb chops

Free-range chicken

Bavette steak

Shell-On prawns

Sea Bream fillet

All main courses are served with roasted potatoes or seasonal greens

DESSERT

Tiramisu

Price per person: 35 €

or

700 points redemption

A glass of wine selected by our sommelier, is included.

[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.

Επιστροφή στο menu
Back to menu