



Flavor
Dinner



**ΟΡΕΚΤΙΚΑ
APPETIZERS**

Ποικιλία από Ελληνικά ψωμιά
με κρισίνια και πιτάκια καλαμποκιού, συνοδευόμενο από έξτρα παρθένο Ελληνικό ελαιόλαδο,
μαριναρισμένες ελιές και φρέσκα μυρωδικά
Greek bread varieties
breadsticks, corn flatbreads, extra virgin olive oil, marinated olives and fresh herbs
7 €

Πατάτες τηγανητές
με την φλούδα τους, αρωματικό αλάτι και ξερό δεντρολίβανο
French fries
Skin on French fries, aromatic salt and dried rosemary
12 €

Άγρια μανιτάρια
φρικασέ με σπανάκι, μάραθο, μυρώνια και κρέμα από γυζυ.
Forest mushrooms fricassée
With spinach, fennel, chervil, and yuzu creamy sauce
23 €

Ψητό χαλούμι
με πορτοκάλι, σταφύλι, πεπόνι και βασιλικό
Grilled halloumi cheese
With orange, grapes and basil leaves
19 €

Τόνος Tataki
μαριναρισμένος με ροτζυ τρούφας και μικρή αρωματική σαλάτα
Tuna tataki
Marinated in truffled ponzu sauce. Served with an aromatic salad on the side
27 €

Χταπόδι

Χταπόδι σχάρας με μελιτζανοσαλάτα, ξύσμα λάιμ και πίκλα κρεμμύδι.

Octopus

Grilled octopus with eggplant spread, lime zest and pickled onion

28 €

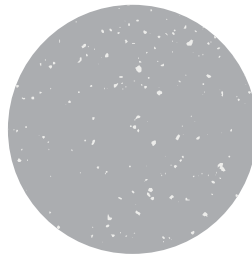
Γαρίδες

σωτέ με κρέμα σελινόριζας, τοματίνια, ελαιόλαδο και εστραγκόν

Sautè of shrimps

With celeriac cream, cherry tomatoes, olive oil and tarragon

33 €



ΣΑΛΑΤΕΣ SALADS

Ελληνική σαλάτα

με ψητό μανούρι, τοματίνια, πιπεριές, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές και ντακάκι χαρουπιού.

Greek salad

With grilled manouri cheese, cherry tomatoes, cucumber, onion, olives and carob rusk

18 €

Μοτσαρέλλα

ανάμεικτη σαλάτα με ροδάκινα κομπόστα, μοτσαρέλλα, τραγανό παστέλι και dressing από sambayon μουστάρδας

Mozzarella

Mixed leafy salad with syrupy peach compote, mozzarella, crunchy sesame brittle and mustard sambayon dressing

23 €

Chicken salad

Πράσινη σαλάτα με κοτόπουλο, κρέμα αβοκάντο, σελινόριζα, πράσινο μήλο, πεπόνι με dressing limoncello και σπόρους chia

Chicken salad

Green leafy salad with chicken, avocado cream, celery root, green apple, melon with limoncello and chia seeds dressing

25 €

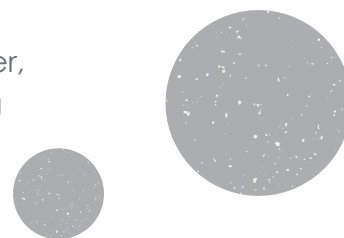
Shrimp salad

σαλάτα με σκλάνμεγαρίδες, chilli, ραπανάκι, καρότο, αγγούρι, τίκλα τζίντζερ, σουσάμι και dressing passion fruit

Shrimp salad

Mesclun salad with shrimps, chilli, radish, carrot, cucumber, pickled ginger, sesame seeds and passion fruit dressing

28 €



ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ

PASTA & RISOTTO

Ριζότο σαν γεμιστά

με ντομάτα, πιπεριές, κουκουνάρι, μαύρη σταφίδα, δυόσμο και μους φέτας

Greek "ghemista" flavored risotto

Risotto with tomato, pepper, pine nuts, black currant, spearmint and feta mousse

32 €

Mafaldine

με κοτόπουλο, λεμονοθύμαρο, μανιτάρια και κρέμα παρμεζάνας

Mafaldine

With chicken, lemony thyme, mushrooms and parmesan cream

35 €

Λινγκουίνι αστακού (για 2 άτομα)

με ζωμό αστακού, σάλτσα ντομάτας και βασιλικό

Lobster linguine (for 2)

With lobster broth, tomato sauce and basil

150 €

Φρέσκα tortelloni giganti θαλασσινών

γεμισμένα με καβούρι, караβίδα, bisque, γαρίδες και ματζουράνα.

Fresh tortelloni giganti

Stuffed with crab meat, crayfish, seafood bisque, shrimps and marjoram

42 €

Ταλιατέλες

με φοινόκιο, κολοκύθι, μανιτάρια και άρωμα λεμονιού

Tagliatelle

with fennel, zucchini, mushrooms and lemon flavors

25 €

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ
MAIN COURSES

Βιολογικό κοτόπουλο

μαρινέ με πουρέ γλυκοπατάτας, αρωματικό λάδι βοτάνων και σάλτσα με ταχίνι και καρύδα

Organic marinated chicken

With sweet potato mash, aromatic olive oil with herbs, and tahini sauce with coconut

35 €

Αρνί φιλέτο

πρασσοσέλινο με πουρέ σελινόριζας και αυγολέμονο με λάιμ και θυμάρι.

Lamb fillet

With leeks and celery, celeriac mash, and avgolemono sauce with lime and thyme

41 €

Trip – tip steak

μεπατάτες baby, σαλάτα caprese και chimichurri

Trip -tip steak

With baby potatoes, caprese salad and chimichurri sauce

52 €

Λαβράκι φιλέτο

με σαλάτα κινόα με παντζάρι, αλμύρα και σάλτσα με lemongrass και εσπεριδοειδή

Sea bassfillet

With quinoa and red beetroot salad, almyra sea greens, and citrus sauce with lemongrass

39 €

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ
KIDS' MENU

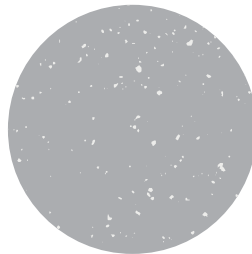
Τοστ με ζαμπόν / γαλοπούλα, τυρί και ντομάτα
Grilled cheese sandwich with ham / turkey and tomato
10 €

Ομελέτα βουτύρου
Butter omelet
12 €

Μακαρόνια βουτύρου
Butter spaghetti
10 €

Πένες με σπιτική σάλτσα ντομάτας
Penne with homemade tomato sauce
12 €

Κοτομπουκιές με τηγανητές πατάτες
Chicken nuggets with French fries
15 €



Γιαούρτι 2% με μέλι και καρύδια.
Yoghurt 2% with honey and walnuts

12 €

Amaretti semifreddo
με μπισκότα αμαρέτι, μαύρη σοκολάτα και κρέμα Disaronno.

Amaretti semifreddo
With amaretti biscuits, dark chocolate and Disaronno cream

24 €

Μους χαλβά
Με παγωτό καταίφι και σάλτσα με μέλι, αρμπαρόριζα και κάρδαμο.
Halva mousse with kataifi ice cream, and honey sauce with apple geranium and cardamom

25 €

Γκανάζ σοκολάτας
με φυστικοβούτυρο, σκόνη κακάο, toffee sauce και κροκάν αμυγδάλου

Chocolate ganache
With peanut butter, cocoa powder, toffee sauce and almond brittle

25 €

Φρουτοσαλάτα

Fruit salad

27 €

NON ALCOHOLIC

Soft Drinks (great selection)	5 €
Juice (various flavours)	5 €
RedBull	5 €
Natural Mineral Water 1L	7 €
Sparkling water 0.75L	9 €

ΠΟΤΑ / SPIRITS

Vodka

	Glass	Bottle
Absolut	15 €	180 €
Smirnoff	15 €	180 €
Belvedere	20 €	250 €

Gin

Gordon's	15 €	180 €
Tanqueray 10*	20 €	230 €
Hendrick's	20 €	230 €
Monkey 47	22 €	270 €

Tequila

Jose Cuervo Silver Especial	15 €	180 €
Don Julio Blanco	22 €	270 €
Don Julio Anejo 1942	45 €	600 €

Rum

Bacardi	15 €	180 €
Havana Club 7 Anos	20 €	210 €
Ron Diplomatico	22 €	270 €

Whisky

Haig Scotch Blended	15 €	180 €
Jameson Irish Blended	17 €	200 €
Jim Beam Kentucky Bourbon	17 €	200 €
Jack Daniel's Tennessee	18 €	210 €
Johnnie Walker Black Label Scotch Blended	20 €	230 €
Dimple Scotch Single Malt	20 €	230 €
Glenfiddich 12 years Scotch Single Malt	22 €	270 €

APERITIF & DIGESTIVE

Cointreau	12 €
Bailey's Irish Cream	12 €
Amaretto Disaronno	12 €
Jägermeister	12 €
Fernet Branca	12 €
Campari	12 €
Kahlua	12 €
Malibu	12 €
Limoncello	8 €
Ouzo	8 €

COGNAC & BRANDY

Metaxa 7*	15 €	180 €
Hennessy	18 €	210 €
Remy Martin	18 €	210 €

BEERS

Draft beer 0,50L	6 €
Mamos	7 €
Alfa	7 €
Mythos	7 €
Corona	8 €
Bud	8 €

COCKTAILS

AMAZON COLLECTION

SIGNATURE COCKTAILS

19 €

Amazon Spritz, Aperol, Fresh Orange Juice, Orange Liqueur, Fresh Lime Juice, Rose Syrup and Passion Fruit Purée

Atalanti, Hendricks Gin, Fresh Cucumber, Elder flower Syrup and Lime Juice

Hippolyte, Casamigos Mezcal, Egg White, Oleo Saccharum, Angostura Bitters and Mandarin Purée

Antiope, Tanqueray No10, St. Germain, Ginger Syrup, Lime Juice and Pineapple Purée

Myrina, Bacardi Rum, Lime Juice, Fresh Ginger, Sugar, Ginger Beer

CLASSIC COCKTAILS

16 €

GIN BASED

Negroni, Gin, Campari, Martini Rosso

Pink Gin and Tonic, Gin, Tonic, Dashes of Angostura and Citrus Ale

Gin Garden, Gin, Green Apple, Cucumber, Lime Juice, Brown Sugar

RUM BASED

Mojito, White Rum, Lime, Brown Sugar, Soda and Fresh Mint

Pina Colada, White Rum, Batida de Coco, Pineapple Juice and Coconut Milk

Daiquiri, (Normal or Frozen), White Rum, Lime Juice and Sugar Syrup

Caipirinha, Cashaca Rum, Lime, Sugar Syrup

Cuba Libre, Black Rum, Lime Juice and Coca Cola

Mai Tai, Aged Rum, Orange liqueur, Almond Liqueur and Lime Juice

Zombie, Aged Rum, Cointreau, Brandy, Pineapple juice, Orange Juice, Grenadine, Fresh Lime Juice

Mastiha Mojito, White Rum, Lime, Skinos Mastiha, Sugar Syrup, Soda and Fresh Mint

VODKA BASED

Espresso Martini, Vodka, Kahlua, Bailey's, Espresso

Appletini, Vodka, Apple Liqueur, Syrup Sugar, Lime

Cosmopolitan, Vodka, Cointreau, Cranberry Juice, Lime

Pornstar, Vodka, Passion Liqueur, Passion Purée, Syrup Vanilla, Lime Juice, Shot Prosecco

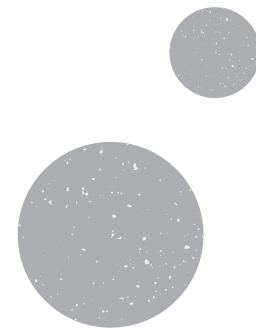
Bloody Mary, Vodka, Tomato Juice, Lemon Juice, Horseradish, Tabasco, Salt and Pepper, Worcestershire, Celery

TEQUILA BASED

Paloma, Tequila, Fresh Lime Juice, Pink Grapefruit soda

Tequila Sunrise, Tequila, Orange Juice, Grenadin

Margarita (Normal or Frozen), Tequila, Cointreau, Lemon Juice



SPARKLING AND APERITIVO COCKTAILS

Aperol Spritz, Aperol, Prosecco, Soda

Rosato Mio Spritz, Ramazzotti Rosato, Tonic, Basil Leaves

Rosato Duo Spritz, Ramazzotti Rosato, Tonic, Cranberry Juice and Lime Cubes

Kir Royale, Prosecco, Crème de Cassis

Bellini, Prosecco, Peach Juice

Mimosa, Prosecco, Orange Juice

Rossini, Prosecco, Crème De Fraise

WHISKY BASED

Mint Julep, Bourbon Whisky, Sugar Syrup, Angostura Bitters, Fresh Mint Leaves

Classic Whisky Smash, Bourbon Whisky, Lemon, Sugar Syrup, Fresh Mint Leaves

