



"A dish reflects the life story of the person that has made it!

Eating does not just mean satisfying a human need:
it has to be a way of understanding this planet's culture".

Food described within this menu may contain nuts or derivatives of nuts.
If you suffer from an allergy or food intolerance or have any dietary requirements, please let us know.

Τα φαγητά που περιγράφονται σε αυτό το μενού μπορεί να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή παράγωγα των ξηρών καρπών. Εάν υποφέρετε από αλλεργία ή δυσανεξία τροφίμων, ή έχετε κάποια άλλη διατροφική προτίμηση παρακαλούμε να μας ενημερώσετε.

В блюдах этого меню могут содержаться орехи.
Если у вас есть аллергия или любая пищевая непереносимость,
пожалуйста, сообщите нам.

Lebensmittel, die in diesem Menü beschrieben sind, können Nüsse oder Erdnussderivaten enthalten.
Wenn Sie an einer Allergie oder Nahrungsmittelunverträglichkeit oder anderen diätetischen
Anforderungen leiden wenden Sie sich bitte an unser Personal.



Starters | Ορεκτικά | Закуски | Vorspeisen

Cold Starters | Κρύα Ορεκτικά | Холодные Закуски | Kalte Vorspeisen

“Gravlax” Salmon | Σολομός «Gravlax» | Лосось «Гравлак» | “Gravlax-Lachs”

€16.50

Norwegian “Gravlax” salmon marinated with citrus fruits and fine herbs, served with pesto cream cheese, drizzled with herb oil.

«Gravlax» σολομός Νορβηγίας μαριναρισμένος σε εσπεριδοειδή και αρωματικά, σερβιρισμένο με κρέμα τυριού από πέστο βασιλικού και λάδι αρωματικών.

Норвежский лосось «Гравлак», маринованный с цитрусовыми и ароматными травами, подается со сливочным сыром с добавлением песто, сбрызнутым растительным маслом.

Norwegischer “Gravlax-Lachs” mariniert mit Zitrusfrüchten und feinen Kräutern, serviert mit Pesto-Frischkäse, mit Kräuteröl beträufelt.

ALLERGENS: 2, 7, 10

Beef Carpaccio | Βοδινό Καρπάτσιο | Карпаччо из Говядины | Rindfleisch Carpaccio

€17.50

Fine slices of raw angus fillet served with parmesan cheese, thinly sliced vegetables, onion mayonnaise, truffle oil and dots of aged balsamic vinegar.

Λεπτές φέτες νωπού βοδινού φιλέτου Angus, σερβιρισμένο με τυρί παρμεζάνα, λεπτοκομμένες φέτες λαχανικών, μαγιονέζα κρεμμυδιού, λάδι τρούφας και σταγόνες από παλαιωμένο βαλσάμικο.

Тонкие ломтики сырого филе говядины породы «Ангус» подаются с сыром пармезан, тонко нарезанными овощами, луковым майонезом, трюфельным маслом и каплями выдержанного бальзамического уксуса.

Feine Scheiben rohes Angusfilet, serviert mit Parmesankäse, dünn geschnittenem Gemüse, Zwiebelmayonnaise, Trüffelöl und Spritzern von gealtertem Balsamico-Essig.

ALLERGENS: 10, 12, 13

Tuna Tataki | Τόνος Τατάκι | Таtaki из Тунца | Thunfisch Tataki

€16.50

Blue fin tuna fillet coated with sesame seeds, served with a salad of edamame beans, pickled ginger, wakame seaweeds, wasabi mayo and ponzu sauce.

Κόκκινος τόνος επικολημένος από σουσάμι, συνοδευμένος με κρύα σαλάτα από φασολιά ενταμάμε, πράσινα φύκια γουακάμε, τζίντζερ τουρσί, μαγιονέζα wasabi και σάλτσα πόνζου.

Филе голубого тунца, покрытое семенами кунжута, подается с салатом из бобов эдамаме, маринованным имбирем, водорослями вакамэ, майонезом с васаби и соусом понзу.

Blauflossen-Thunfischfilet mit Sesam überzogen, serviert mit einem Salat aus Edamame-Bohnen, eingelegtem Ingwer, Wakame-Algen, Wasabi-Mayo und Ponzu-Sauce.

ALLERGENS: 2, 4, 8, 13

Sea Bass Ceviche | Λαβράκι Σεβίτσε | Севиче из Морского Окуня | Seebarsch Ceviche

€15.50

Sea bass fillet marinated with lime and yuzu, served with chili, fresh cilantro, red onions, accompanied with lime sorbet and coconut foam.

Λαβράκι φιλέτο μαριναρισμένο σε μοσχολέμονο και γιούζου, σερβιρισμένο με καυτερή πιπεριά, φρέσκο κολιάνδρο, κόκκινο κρεμμύδι, συνοδευμένο με σορμπέ μοσχολέμονου και αφρό καρύδας.

Филе морского окуня, маринованное с лаймом и юдзу, подается с чили, свежей кинзой, красным луком, сорбетом из лайма и кокосовой пеной.

Wolfsbarschfilet mariniert mit Limette und Yuzu, serviert mit Chili, frischem Koriander, roten Zwiebeln, begleitet von Limettensorbet und Kokosnussschaum.

ALLERGENS: 2, 12

Seafood Platter (for 2 people) | Πανδαισία Θαλασσιών (για 2 άτομα) |

€95.00

Πлатο с Морепродуктами (для 2 человек) | Meeresfrüchteplatte (für 2 personen)

“Gravlax” salmon, blue fin tuna, langoustines, king prawns, oysters, sea urchin, smooth clams and cockles with red ginger wakame salad, lime ponzu vinaigrette and sauce mignonette.

«Gravlax» σολομός, κόκκινος τόνος, караβίδες, βασιλικές γαρίδες, στρείδια, αχινός, γυαλιστερές, θαλασσινά κυδώνια, σαλάτα με κόκκινο wakame και τζίντζερ λάιμ- πόνζου βινεγκρέτ και σάλτσα από κρεμμύδι και ξύδι μούρων.

«Гравлак» лосось, голубой тунец, лангустины, королевские креветки, устрицы, морской еж, моллюски с салатом вакамэ с красным имбирем, соусом понзу с лаймом и соусом миньонет.

“Gravlax-Lachs”, blauer Flossenthunfisch, Langusten, Riesengarnelen, Austern, Seeigel, sanften Muscheln und Herzmuscheln mit rotem Ingwer-Wakame-Salat, Limetten-Ponzu-Vinaigrette und Sauce Mignonette.

ALLERGENS: 2, 8, 9, 12, 14

Prices include all legal surcharges - Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες χρεώσεις - Цены включают в себя все юридические доплаты - Die Preise beinhalten alle gesetzlichen Zuschläge

Hot Starters | Ζεστά Ορεκτικά | Горячие Закуски | Warme Vorspeisen

Foie-Gras | Φουά-Гκρα | Φυα-γρα | Foie-Gras

€19.00

Pan seared foie-gras with Commandaria sauce, smoked duck breast, red onion confit, caramelized banana, walnut preserve, and fresh berries.

Φουά-γκρα με σάλτσα Κουμανταρίας, στήθος καπνιστής πάπιας, σιγοψημένο κόκκινο κρεμμύδι, καραμελωμένη μπανάνα, γλυκό καρυδάκι και φρέσκα μούρα.

Обжаренная фуа-гра, глазированная командарией, копченая утиная грудка, конфи из красного лука, карамелизованный банан, засахаренные грецкие орехи и ягоды.

In der pfanne gebratene foie gras, glasiert mit commandaria, geräucherter entenbrust, confit aus roten zwiebeln, karamellisierter banane, kandierten walnüssen und beeren.

ALLERGENS: 5, 7, 10, 12, 13

Black Mussels | Μαύρα Μύδια | Черные мидии | Schwarze Miesmuscheln

€17.00

Fresh black mussels flamed with Sambuca accompanied with multigrain ciabatta bread.

Φρέσκα μαύρα μύδια φλαμπέ με Sambuca, συνοδευόμενα με πολύσπορο ψωμί τσιαπάτα.

Свежие черные мидии, обжаренные на самбуке, с мультизерновым хлебом чиабатта.

Frische schwarze muscheln, geflammt mit sambuca, begleitet von mehrkorn-ciabatta-brot.

ALLERGENS: 5, 10, 12, 14

Ravioli | Ραβιόλι | Равиоли | Ravioli

€16.50

Ravioli stuffed with scamorza cheese and eggplant, served with mixed mushroom ragout, truffle cream sauce and aged parmesan flakes, dressed with basil oil.

Ραβιόλι γέμιστο με τυρί σκαρμότσα και μελιτζάνα, συνοδευμένο με ραγού επιλεγμένωνμανιταριών, σάλτσα κρέμας αρωματισμένη με τρούφα, νιφάδες παρμεζάνας και λάδι βασιλικού.

Равиоли, фаршированные сыром скаморца и баклажанами, подаются с рагу из белых грибов, трюфельным крем-соусом и хлопьями выдержанного пармезана, заправленные базиликовым маслом.

Mit scamorza käse und auberginen gefüllte ravioli, serviert mit steinpilzragout, trüffelsahnesauce und gereiften parmesanflocken, mit basilikumöl.

ALLERGENS: 5, 10, 12, 13

Scallops and Baby Calamari | Χτένια και Καλαμάρι |

€18.50

Μορские Гребешки и Бэби-кальмары | Jakobsmuscheln und Baby Calamari

Sautéed scallops and grilled baby calamari with cauliflower puree and citrus sauce.

Χτένια ελαφρώς σοταρισμένα και καλαμαράκι στη σχάρα με πουρέ από κουνουπίδι και σάλτσα εσπεριδοειδών.

Обжаренные морские гребешки и бэби-кальмары на гриле с пюре из цветной капусты и цитрусовым соусом.

Sautierte Jakobsmuscheln und gegrillte Baby-Calamari mit Blumenkohlpüree und Zitrusauce

ALLERGENS: 2, 9, 10, 14

Cyprus Haloumi in Crust | Χαλούμι σε Φύλλο | Хрустящий Халлуми | Zypern Halloumi in Kruste

€15.00

Cyprus Haloumi Cheese wrapped in crispy filo pastry served with cherry tomato jam and spearmint halloumi foam.

Χαλούμι τυλιγμένο σε τραγανό φύλλο κρούστας, σερβιρισμένο με μαρμελάδα από ντοματίνια και αφρό από χαλλούμι και δυόσμο.

Кипрский сыр халуми, завернутый в хрустящее тесто фило, подается с джемом из помидоров черри и пеной из мяты.

Cyprus Haloumi-Käse eingewickelt im knusprigen Filoteig, serviert mit Kirschtomatenmarmelade und grünem Minz-Halloumi-Schaum.

ALLERGENS: 5, 10

Soups | Σούπες | Супы | Suppen

Mushroom Soup | Μανιταρόσουπα | Грибной Суп | Pilze

€10.50

Mushroom velouté served with wild mushroom ragout and truffle oil.
Σούπα βελουτέ μανιταριών με ραγού από άγρια μανιτάρια και λάδι τρούφας.
Грибное велюте с рагу из лесных грибов и трюфельным маслом.
Wildes und frisches pilz velouté mit enoki pilzen und trüffelöl.

ALLERGENS: 5, 10

Pumpkin Soup | Σούπα Γλυκιάς Κολοκύθας | Тыквенный Суп | Kürbissuppe

€10.50

(Vegan also available) (Διατίθεται και vegan) (Также доступна веганская) (Auch vegan erhältlich)

Saffron flavored pumpkin velouté served with goat cheese cream (or cashew cream) and roasted pumpkin.
Βελουτέ γλυκιάς κολοκύθας αρωματισμένη με κρόκο Κοζάνης, σερβιρισμένη με κρέμα κατσικίσιου τυριού (ή κρέμα κάσιους) και ψητή κολοκύθα.

Тыквенное велюте со вкусом шафрана, подается с кремом из козьего сыра (или кремом из кешью) и жареной тыквой.

Kürbisvelouté mit Safrangeschmack, serviert mit Ziegenkäsecreme (oder Cashewcreme) und geröstetem Kürbis.

ALLERGENS: 1, 7, 10

Salads | Σαλάτες | Салаты | Salate

The Glasshouse Salad | Σαλάτα Glasshouse | Салат Glasshouse | Der Glashaussalat

€18.50

Fresh mixed salad with Gravlax salmon, Atlantic king prawns, dehydrated beetroot flakes and wakame seaweed dressed with whole grain honey mustard.

Φρέσκα ανάμικτη σαλάτα με Gravlax σολομό, βασιλικές γαρίδες Ατλαντικού, αποξηραμένο παντζάρι, φύκια γουακάμε και γλυκιά σάλτσα μουστάρδας.

Свежий микс-салат с лососем «Гравлакс», атлантическими королевскими креветками, свекольными чипсами и водорослями вакамэ, заправленный зерновой медовой горчицей.

Frischer gemischter Salat mit Gravlax-Lachs, atlantischen Riesengarnelen, dehydrierten Rote-Bete-Flocken und Wakame-Algen mit Vollkorn - Honigsenf.

ALLERGENS: 2, 3, 9

New Style Greek Salad | Ελληνική Σαλάτα | Греческий Салат По-Новому | New Style Griechischer Salat

€16.50

Cherry tomatoes confit, garden cucumbers, red onion rings, radish, green peppers, roasted Calamon olives, capers and Feta cheese dressed with olive oil lemon vinaigrette served on a crouton base.

Σιγοψημένα ντοματίνια, αγγουράκι, κόκκινο κρεμμύδι, ραπανάκια, πράσινες πιπεριές, αρωματισμένες ελιές καλαμών στο φούρνο και φέτα με βινεγκρέτ από ελαιόλαδο και λεμόνι σερβιρισμένα πάνω σε βάση ντάκος.

Помидоры черри конфи, огурцы, кольца красного лука, редис, зеленый перец, обжаренные оливки каламата, каперсы и сыр фета, заправленные оливковым маслом и лимонным винегретом, подается на подушке из гренок.

Kirschtomaten-Confit, Gartengurken, rote Zwiebelringe, Rettich, grüne Paprika, geröstete Calamon-Oliven, Kapern und Fetakäse serviert mit Olivenöl Zitronen-Vinaigrette auf einem Croutonbett.

ALLERGENS: 3, 4, 5, 10

Arugula Salad | Σαλάτα Ρόκας | Салат с Рукколой | Rucola-Salat

€17.00

(Vegan also available) (Διατίθεται και vegan) (Также доступна веганская) (Auch vegan erhältlich)

Wild baby arugula, pears in berry juice, crispy prosciutto, goat cheese with pistachio nuts, dried figs and candied nuts.

Τρυφερά φύλλα ρόκας με αχλάδι ψημένο σε χυμό από μούρα, τραγανό προσούτο, κατσικίσιο τυρί με φιστίκι Αιγίνης, αποξηραμένα σύκα και παστελλάκι.

Дикая руккола, груши в ягодном соке, хрустящий прошутто, козий сыр, сушеный инжир и засахаренные орехи.

Wilder rucola, birnen in beerensaft, knuspriger schinken, ziegenkäse, trockene feigen und kandierte nüsse.

ALLERGENS: 3, 4, 7, 10, 11

Quinoa Salad | Σαλάτα με Κινόα | Салат с Киноа | Quinoa Salat

€17.50

(Vegan also available) (Διατίθεται και vegan) (Также доступна веганская) (Auch vegan erhältlich)

Quinoa with avocado, feta cheese, wakame seaweed, pomegranate, mango, dressed with citrus soy vinaigrette.

Κινόα με αβοκάντο, φέτα, φύκια γουακάμε, ρόδι, μάνγκο και βινεγκρέτ από σόγια και εσπεριδοειδή.

Киноа с авокадо, сыром фета, водорослями вакамэ, гранатом, манго, заправленный цитрусово-соевым винегретом.

Quinoa mit Avocado, Fetakäse, Wakame-Algen, Granatapfel, Mango, serviert mit einer Zitrus-Soja-Vinaigrette.

ALLERGENS: 3, 8, 10

Risotto & Pasta | Ριζότο & Ζυμαρικά | Ризотто и Паста | Risotto & Pasta

Wild Mushrooms Risotto | Ριζότο με Άγρια Μανιτάρια | Ризотто с Лесными Грибами | Wildpilz-Risotto €23.00

Risotto with wild mushrooms flavored with truffle oil, parmesan flakes and basil oil.

Ριζότο με άγρια μανιτάρια αρωματισμένο με λάδι τρούφας, νιφάδες παρμεζάνας και λάδι βασιλικού.

Ризотто с лесными грибами, заправленное трюфельной маслом, пармезаном и базиликовым маслом.

Risotto mit schönen und wilden pilzen, trüffelöl, parmesan und basilikumöl.

ALLERGENS: 1, 5, 10, 12

Langoustine Risotto | Ριζότο με Καραβίδες | Ризотто с Лангустином | Langustinen-Risotto €25.50

Risotto with langoustines flavored with shellfish stock and mandarin.

Ριζότο με караβίδες, σε ζωμό οστρακοειδών αρωματισμένο με μανταρίνι.

Ризотто с лангустином, заправленное бульоном из моллюсков и мандарином.

Risotto mit Langusten, gewürzt mit Schalentierfond und Mandarine.

ALLERGENS: 1, 9, 10

Seafood Tagliatelle | Ταλιατέλες με Θαλασσινά | Тальятелле с Морепродуктами | Meeresfrüchte- Tagliatelle €29.00

Fresh tagliatelle with scallops, black mussels, prawns, and baby calamari in creamy bisque sauce flavored with ouzo.

Φρέσκες ταλιατέλες με χτένια, μαύρα μύδια, γαρίδες και καλαμάρι σε κρεμώδη σάλτσα οστρακοειδών, αρωματισμένα με ούζο.

Тальятелле собственного приготовления с морскими гребешками, черными мидиями, креветками и кальмарами в сливочном соусе на основе биска, заправленное узо.

Frische Tagliatelle mit Jakobsmuscheln, schwarzen Muscheln, Garnelen und Baby Calamari in cremiger Biskuit-Sauce, abgeschmeckt mit Ouzo.

ALLERGENS: 1, 2, 5, 9, 10, 13, 14

Linguini Pasta with Chicken | Λινγκουίνι με Κοτόπουλο | Лапша Лингвини с Курицей | Linguini-Nudeln mit Hähnchen €23.00

Fresh linguini pasta with chicken breast, wild mushrooms ragout, sautéed spinach, parmesan foam flavored with truffle oil and carrot jam.

Φρέσκα ζυμαρικά λινγκουίνι με στήθος κοτόπουλο, ραγού από άγρια μανιτάρια, σπανάκι σοτέ, αφρό από παρμεζάνα αρωματισμένη με λάδι τρούφα και μαρμελάδα καρότου.

Лапша лингвини с куриным филе, рагу из лесных грибов, обжаренный шпинат, пармезана Пена приправленное трюфельное масло, и морковный джем

Frische Linguini-Pasta mit Hähnchenbrust, Wildpilzragout, sautiertem Spinat, Parmesanschaum mit Trüffelöl und Karottenmarmelade.

ALLERGENS: 5, 7, 10, 12, 13

Gluten Free - Vegetarian Pasta | Ζυμαρικά για Χορτοφάγους | Без Глютена - Вегетарианская Паста | Glutenfrei - Vegetarische Pasta €18.00

Pasta with delicate tomato sauce, grilled vegetables, cashew cream and roasted pine nuts.

Ζυμαρικά σε σάλτσα ντομάτας με λαχανικά σχάρας, κρέμα κάσιου και καβουρδισμένα κουκουνάκια.

Паста с нежным томатным соусом, овощами гриль, кремом из кешью и жареными кедровыми орешками.

Pasta mit zarter Tomatensauce, gegrilltem Gemüse, Cashewcreme und gerösteten Pinienkernen.

ALLERGENS: 12

Main Courses | Κυρίως Πιάτα | Основные блюда | Hauptspeisen

Fish and Shellfish | Ψάρια και Οστρακοειδή | Рыба и Моллюски | Fisch und Schalentiere

Norwegian Salmon | Σολομός Νορβηγίας | Норвежский Лосось | Norwegischer Lachs €32.00

Norwegian salmon fillet served with salad of black beluga lentils and yuzu coulis.

Φιλέτο από Σολομό Νορβηγίας σερβιρισμένο με κρύα σαλάτα από μαύρες φακές Beluga και κουλί γιούζου.

Филе норвежского лосося подается с салатом из черной чечевицы белуги и соусом юзу.

Norwegisches Lachsfilet serviert mit Salat aus schwarzen Beluga-Linsen und Yuzu Coulis.

ALLERGENS: 1, 2

Sea-Bass Fillet | Φιλέτο Λαβράκι | Филе Морского Окуня | Seebarschfilet €30.50

Fresh sea bass with fondant potatoes, sautéed leek and fennel, celeriac purée and citrus sauce.

Φρέσκο λαβράκι συνοδευμένο με fondant πατάτες, πράσο και φινόκιο σοτέ, πουρέ σελινόριζας με σάλτσα από εσπεριδοειδή.

Свежий морской окунь с картофелем, обжаренным луком-пореем и фенхелем, пюре из сельдерея и цитрусовым соусом.

Frischer Wolfsbarsch mit Fondantkartoffeln, sautiertem Lauch und Fenchel, Selleriepüree und Zitrusauce.

ALLERGENS: 1, 2, 10, 12, 13

Atlantic King Prawns | Βασιλικές Γαρίδες Ατλαντικού | €42.00

Атлантические Королевские Креветки | Atlantische Riesengarnelen

Sautéed king prawns served with sautéed pumpkin, bok choy, asparagus, and sweet red pepper sauce.

Σοταρισμένες βασιλικές γαρίδες συνοδευμένες με γλυκιά κολοκύθα σοτέ, πάκ τσοι, σπαράγγι και σάλτσα γλυκιάς κόκκινης πιπεριάς.

Жареные королевские креветки подаются с тушеной тыквой, бок-чой, спаржей и соусом из сладкого красного перца.

Sautierte Riesengarnelen, serviert mit sautiertem Kürbis, Bok Choy, Spargel und süßer Paprikasauce.

ALLERGENS: 8, 9

Lobster (Portion between 900 to 1100gr) | Αστακός (μερίδα μεταξύ 900 και 1100gr) | €120.00

Лобстер (порция от 900 до 1100 гр) | Hummer (Portion zwischen 900 und 1100gr)

Fresh Lobster accompanied with fresh linguini pasta, cherry tomatoes confit, sautéed spinach and lobster bisque sauce.

Φρέσκο Αστακός συνοδευμένος με φρέσκα πάστα λινγκουίνι, σπανάκι, ντοματίνια κονφί και σαλσα μπίσκ αστακού.

Свежий лобстер с лапшой лингвини, помидорами черри конфи, жареным шпинатом и соусом из лобстера.

Frischer hummer, begleitet von frischen linguini-nudeln, kirschtomaten-confit, sautiertem spinat und hummer-biskuit-soße.

ALLERGENS: 1, 5, 9, 10, 12

Seafood Pearl | Συνδυασμός Θαλασσινών | Жемчужина Морепродуктов | Meeresfrüchte Perle €31.00

Seafood combination on crustaceans flavored couscous, seasonal vegetables, and parsley sauce.

Συνδυασμός θαλασσινών σε αρωματισμένο κους κους από οστρακοειδή, λαχανικά εποχής και σάλτσα μαϊντανού.

Сочетание морепродуктов и кус-куса со вкусом ракообразных, сезонных овощей и соусом из петрушки.

Meeresfrüchtekombination auf couscous mit krustentiergeschmack, gemüse der saison und petersiliensoße.

ALLERGENS: 1, 2, 5, 9, 10, 12, 13, 14

Oysters (per piece) | Στρείδια (ανά ένα) | Устрицы (за штуку) | Austern (pro Stück) €6.50

Fresh oyster on crushed ice served with lime ponzu vinaigrette and sauce mignonette.

Φρέσκα στρείδια σε θρυμματισμένο πάγο συνοδευόμενα από λάιμ- πόνζου βινεγκρέτ και σάλτσα από κρεμμύδι και ξύδι μούρων.

Свежие устрицы на колотом льду, подаются с понзу с лаймом и соусом миньонет.

Frische auster auf zerstoßenem eis mit limetten ponzu vinaigrette und mignonette-soße.

ALLERGENS: 8, 9, 12, 14

Meat and Poultry | Κρέας και Πουλερικά | Мясо и Птица | Fleisch und Geflügel

Glasshouse Chef's Signature Dish | Σπεσιαλιτέ του Chef μας | €46.00

Фирменное блюдо от Шеф-повара Glasshouse | Glasshouse Spezialität des Hauses

Angus fillet served with foie-gras, glazed with Mavrodafni wine, king oyster mushroom, parmesan foam flavored with truffle oil and potatoes fondant.

Φιλέτο Angus με φουαγκρά, γλασαρισμένο σε κρασί Μαυροδάφνη, συνοδευμένο με βασιλικό μανιτάρι όυστερ, αφρό παρμεζάνας αρωματισμένο με λάδι τρούφας και πατάτες fondant.

Филе говядины породы «Ангус» подается с фуа-гра, глазированное вином «Мавродафни», с королевскими вешенками, пеной из пармезана, приправленной трюфельным маслом и картофельной помадкой.

Angus-Filet serviert mit Foie-Gras, glasiert mit Mavrodafni-Wein, King-Austernpilzen, Parmesanschaum mit Trüffelöl aromatisiert und Kartoffelfondant

ALLEGHERNS: 1, 10, 12

Grilled Rib Eye Steak | Κόντρα Φιλέτο στην Σχάρα | Стейк Рибай на Гриле | Gegrilltes Rib Eye Steak €37.00

Black Angus grilled rib eye steak served with chunky mashed potato with fresh broad beans, and roasted baby vegetables.

Κόντρα φιλέτο από μοσχάρι Angus στην σχάρα, με χοντροκομμένο πουρέ πατάτας με φρέσκα κουκιά και ψητά λαχανικά εποχής.

Стейк рибай из говядины породы «Блэк Ангус», приготовленный на гриле, подается с картофельным пюре, свежими бобами и жареными овощами.

Black Angus gegrilltes Rib Eye Steak serviert mit festem Kartoffelpüree, frischen Ackerbohnen und geröstetem Babygemüse.

ALLEGHERNS: 1, 3, 10, 12, 13

Black Angus Beef Fillet Steak | Βοδινό Φιλέτο Black Angus | €45.00

Стейк из филе Говядины «Блэк Ангус» | Schwarzes Angus-Filetsteak

Black Angus fillet steak served with herb grilled sweet potato, roasted baby vegetables and a choice of:

Wild mushroom sauce or Peppercorn sauce or Bearnaise sauce or Chimichurri sauce.

Φιλέτο Black Angus σερβίρετε με αρωματισμένη γλυκοπατάτα στη σχάρα, ψητά λαχανικά εποχής και επιλογή σάλτσας από άγρια μανιτάρια με τρούφα ή σάλτσα πιπεριού ή σάλτσα μπερνέζ ή σάλτσα τσιμιτσούρι.

Стейк из филе говядины породы «Блэк Ангус» подается с бататом на гриле с травами, жареными овощами и соусом на выбор: с соусом из лесных грибов, перечным соусом, соусом бешарнез или соусом чимичурри.

Schwarzes Angus-Filetsteak serviert mit kräutergegrillten Süßkartoffeln, geröstetem Babygemüse und einer Auswahl aus:

Wildpilzsauce oder Pfefferkornsauce oder Bearnaisesauce oder Chimichurri-Sauce.

ALLEGHERNS: 1, 3, 10, 12, 13

Lamb Duology | Διλογία Αρνιού | Двойной Ягненок | Lammduologie €39.00

Herb crusted rack of lamb and lamb loin ballotine served with fondant potatoes, sautéed mushrooms, marinated artichokes, roasted beetroots and Cabernet sauce.

Καρέ αρνιού με κρούστα από βότανα, και μπαλοτίνα από φιλέτο αρνιού, συνοδευμένα με πατάτες φοντάν, ψητά παντζάρια, μανιτάρια σοτέ, μαριναρισμένες αγκινάρες και σάλτσα Cabernet.

Каре ягненка в панировке с травами и баллотин из корейки ягненка подаются с картофелем, обжаренными грибами, маринованными артишоками, жареной свеклой и соусом каберне.

Kräuterkrustenkarree mit Lamm- und Lammlenden-Ballotine, serviert mit Fondantkartoffeln, sautierten Pilzen, marinierten Artischocken, gerösteter Rote Beete und Cabernet-Sauce.

ALLEGHERNS: 1, 3, 5, 7, 12

Iberiko Pork Chop | Ιβηρική Χοιρινή Μπριζόλα | Стейк из Свинины «Иберико» | €36.50

Iberiko Schweinekotelett

Grilled IBERIKO pork chop served with herb-grilled sweet potato and roasted asparagus.

Χοιρινή ΙΒΗΡΙΚΗ μπριζόλα στη σχάρα συνοδευμένη με αρωματισμένη γλυκοπατάτα στη σχάρα και ψητά σπαράγγια.

Стейк из свинины «Иберико» на гриле, подается с жареными бататом и спаржей.

Gegrilltes IBERIKO Schweinekotelett serviert mit kräutergegrillter Süßkartoffel und geröstetem Spargel.

ALLEGHERNS: 1, 10

Duck Breast | Στήθος Πάπιας | Утиная Грудка | Entenbrust €35.00

Duck breast served with herb-grilled sweet potato, and forest fruits sauce.

Στήθος πάπιας συνοδευμένη με αρωματισμένη γλυκοπατάτα στη σχάρα, και σάλτσα από φρούτα του δάσους.

Утиная грудка подается с бататом на гриле с травами и соусом из лесных ягод.

Entenbrust serviert mit kräutergegrillten Süßkartoffeln und Waldobstsauce.

ALLEGHERNS:

**Corn-Fed Chicken | Κοτόπουλο Εκτροφής Καλαμποκιού | Фермерская Курица |
Hühnerbrust mit Mais**

€29.50

Corn-fed chicken breast marinated in sweet miso sauce with sweet corn puree, sautéed asparagus and roasted baby vegetables.
Μαρινωμένο στήθος κοτόπουλο σε γλυκιά σάλτσα miso συνοδευμένο με πουρέ από καλαμπόκι, σπαράγγια σοτέ και ψητά λαχανικά εποχής.

Грудка курицы кукурузного откорма, маринованная в сладком мисо-соусе с пюре из сладкой кукурузы, обжаренной спаржей и бэби-овощами.

Hühnerbrust mit Mais mariniert in süßer Misosauce mit Maispüree, sautiertem Spargel und gebratenem Babygemüse.

ALLERGENS: 1, 3, 8, 10

**Tomahawk Chop (for 2 people) | Μπριζόλα Τομαχок (για 2 άτομα) |
Томагавк (для 2 человек) | Tomahawk Kotelett (für 2 personen)**

€110.00

Prime beef Tomahawk chop served with chunky mashed potato with fresh broad beans, sautéed asparagus, roasted baby vegetables and fondant potatoes with three kinds of sauces: Wild mushroom sauce, peppercorn sauce and bearnaise sauce, or Chimichurri sauce.

Μοσχαρίσια μπριζόλα Τομαχок με αρωματισμένη γλυκοπατάτα στη σχάρα, σπαράγγια σοτέ και ψητά λαχανικά εποχής με τρία είδη σάλτσας: σάλτσα από άγρια μανιτάρια με τρούφα, σάλτσα πιπεριού, σάλτσα μπερνέζ και σάλτσα τσιμιτσούρι.

Стейк томагавк из первосортной говядины подается с картофельным пюре со свежими бобами, тушеной спаржей, жареными овощами и картофелем и тремя видами соусов: соусом из лесных грибов, перечным соусом и соусом бешамель или соусом чимичурри.

Prime Beef Tomahawk-Kotelett serviert mit festem Kartoffelpüree mit frischen Ackerbohnen, sautiertem Spargel, geröstetem Babygemüse und Fondantkartoffeln mit drei Arten von Saucen: Wildpilzsauce, Pfefferkornsauce und Bearnaisesauce oder Chimichurri-Sauce.

ALLERGENS: 1, 3, 10

**Black Angus Chateaubriand - 600 gr. (for 2 people) | Βοδινό Φιλέτο Black Angus – 600 γρ (για 2 άτομα) |
Стейк Шатобриан из Говядины «Блэк Ангус» - 600 гр (для 2 человек) |
Schwarzer Angus Chateaubriand - 600 gr. (für 2 personen)**

€86.00

Black Angus fillet served with herb grilled sweet potato, sautéed asparagus roasted baby vegetables, fondant potatoes and three kinds of sauces: Wild mushroom sauce, peppercorn sauce and bearnaise sauce, or Chimichurri sauce.

Βοδινό φιλέτο Black Angus με αρωματισμένη γλυκοπατάτα στη σχάρα, ψητά λαχανικά εποχής, πατάτες fondant και τρία είδη σάλτσας: σάλτσα από άγρια μανιτάρια με τρούφα, σάλτσα πιπεριού, σάλτσα μπερνέζ και σάλτσα τσιμιτσούρι.

Филе говядины «Блэк Ангус» подается с бататом на гриле с травами, обжаренной спаржей, жареными овощами, картофельной помадкой и тремя видами соусов: соусом из лесных грибов, перечным соусом и соусом бешамель или соусом чимичурри.

Schwarzes Angusfilet serviert mit kräutergegrillten Süßkartoffeln, sautiertem Spargel, gebratenem Babygemüse, Fondantkartoffeln und drei Arten von Saucen: Wildpilzsauce, Pfefferkornsauce und Bearnaisesauce oder Chimichurri-Sauce.

ALLERGENS: 1, 3, 10

**Japanese Wagyu Rib Eye A5 (120gr) | Γιαπωνέζικο Wagyu Κόντρα Φιλέτο A5 (120 γρ) |
Рибай из Японской Мраморной Говядины «Вагю» A5 (120 гр) |
Japanisches Wagyu Rib Eye A5 (120 gr)**

€72.00

Pan seared wagyu rib eye with fondant potatoes, sautéed asparagus and roasted baby vegetables.

Κόντρα φιλέτο wagyu ελαφρώς σοταρισμένο, πατάτες fondant, σπαράγγια σοτέ και ψητά λαχανικά εποχής.

Обжаренные на сковороде рибай «Вагю» с картофельной помадкой, обжаренной спаржей и овощами.

Pfannengebratenes Wagyu-Rib-Eye mit Fondantkartoffeln, sautiertem Spargel und geröstetem Babygemüse.

ALLERGENS: 1, 3, 10

Desserts | Επιδόρπια | Десерты | Nachspeisen

Glasshouse Chocolate Ferrero | Glasshouse Σοκολάτα Φερρέρο | Шоколадный ферреро | Glashaus Schokolade Ferrero

€10.50

Milk chocolate mousse, stuffed with crunchy praline, topped with chocolate crèmeux glazed with Ferrero.
Μους σοκολάτας γάλακτος γεμιστό με τραγανή πραλίνα φουντουκιού με κρεμέ σοκολάτας και γλάσο φερρέρο.
Μυсс из молочного шоколада с начинкой из хрустящего пралине, покрытый шоколадным кремом с Ferrero.
Milchschokoladenmousse, gefüllt mit knuspriger praline, gekrönt mit schokoladencrèmeux, glasiert mit ferrero.
ALLERGENS: 4, 5, 7, 10, 11, 13

Mille Feuille | Μιλφείν | Милль-фей | Mille Feuille

€9.50

Crunchy filo pastry layers filled with silk patisserie cream and strawberries compote served with berries Gelato.
Τραγανό φύλλο κρούστας γεμιστό με βελουδένια κρεμά πατισερί και φράουλα συνοδευμένο με παγωτό βατόμουρο.
Хрустящее тесто, пропитанное нежным кремом с клубникой, подается с ягодным джелато.
Knusprige gebäckschichten, gefüllt mit seidenpatisseriecreme und erdbeerkompott, serviert mit beerengelato.
ALLERGENS: 4, 5, 7, 10, 11, 13

Green Apple Mousse | Μους από Πράσινο Μήλο | Мυсс из Зеленых Яблок | Grüner Apfel

€9.50

Apple mousse stuffed with apple confit, cinnamon crème brûlée on oreo biscuit crumbled served with vanilla ice cream.
Μους από πράσινο μήλο με γέμιση μήλα κονφίτ, crème brûlée κανέλλας σε κράμπλ από μπισκότο όρεο συνοδευμένο με παγωτό βανίλιας.
Яблочный мусс с начинкой из яблочного конфи, крем-брюле с корицей и крошка печенья «Орео», подается с ванильным мороженым.
Apfelmousse gefüllt mit apfelconfit, zimtcreme brûlée auf oreo-keks-streusel, serviert mit vanilleeis.
ALLERGENS: 4, 5, 7, 10, 11, 13

Salted Caramel Peanut Butter Crèmeux | Κρέμα Αλμυρής Καραμέλας | Крем с Соленой Карамелью и Арахисовым Маслом | Gesalzene Karamell-Erdnussbutter

€9.50

Peanut butter crèmeux with caramel toffee, topped with vanilla mousse on a crunchy salted caramel and chocolate biscuit served with caramel Gelato.
Κρεμά από φυστικοβούτυρο με καραμέλα γάλακτος, μούς βανίλιας σε τραγανή αλμυρή καραμέλα και μπισκότο σοκολάτας συνοδευμένο με παγωτό καραμέλας.
Креме из арахисового масла с карамельной ириской, покрытый ванильным муссом на хрустящей соленой карамели и шоколадном бисквите, подается с карамельным джелато.
Erdnussbutter-crèmeux mit karamell-toffee, gekrönt mit vanille-mousse auf einem knusprigen gesalzene karamell-schokoladen-keks, serviert mit karamell-gelato.
ALLERGENS: 4, 5, 7, 10, 11, 13

Lemonessence | Υφές Λεμονιού | Лимонная Эссенция | Zitronenessenz

€9.50

Lemon mousse stuffed with forest fruits confit, crunchy lemon feuilletine on almond dacquoise.
Μους λεμόνιου γεμιστό με φρούτα του δάσους, τραγανή φεγγετίνη με γεύση λεμόνι σε biscuit αμυγδαλού.
Лимонный мусс с начинкой из лесных ягод конфи, хрустящий лимонный фельетин на миндальном печенье.
Zitronenmousse gefüllt mit waldfruchtconfit, knusprigem zitronenfeuilletin auf mandeldacquoise.
ALLERGENS: 4, 5, 7, 10, 11, 13

Selection of Sorbet Flavours | Ποικιλία από Σορμπέ | Сорбет на Выбор | Auswahl an Sorbet

€8.50

Selection of Ice Cream | Ποικιλία από Παγωτά | Мороженое на Выбор | Eisauswahl

per scoop | η κάθε μπαλίτσα
за шарик | pro Kugel

€3.00

Local and Imported Cheeses (for two persons) | Ποικιλία από Εγχώρια και Εισαγόμενα Τυριά (για 2 άτομα) | Местные и Импортные Сыры (на двоих) | Lokale und importierte Käsesorten (für zwei personen)

€18.00