



SALADES ΣΑΛΑΤΕΣ

Salade avec saumon, navet et sauce soja douce Σαλάτα σολομού με ρέβα και σάλτσα από γλυκιά σόγια	18
Salade avec crevettes** tempura et vinaigrette soja au yuzu et sésame Σαλάτα με γαρίδες** τεμπούρα και ντρέσινγκ γιούζου σόγια και σουσάμι	22
Salade mixte au canard**, julienne de poivrons et sauce fruit de la passion et orange Ανάμεικτη σαλάτα με πάπια**, ζουλιέν πιπεριές και σάλτσα από φρούτα του πάθους και πορτοκάλι	19
Salade mixte à la sauce hoisin, betterave et gorgonzola Ανάμεικτη σαλάτα με χοιζίν σάλτσα, παντζάρια και τυρί γκοργοντζόλα	16

HORS D'ŒUVRE ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Brochettes japonaises avec mousse de ragoût à la corfiote (pastitsada) Γιαπωνέζικα σουβλάκια με αφρό κοκκινιστό σαν κερκυραϊκή παστιτσάδα	22
Raviolis japonais au porc ibérique, poireau et céleri, avec sauce «avgolemono» (œuf-citron) au yuzu Γιαπωνέζικα Ραβιόλι με ιβηρικό χοιρινό πρασοσέλινο και σάλτσα αυγολέμονο με γιούζου	20
Pétoncles** grillées à la mousse de Spetseriko et achiote du Mexique Χτένια** σχάρας με αφρό Σπετσέρικο και μεξικάνικο achiote	28
Aubergine au miso, tahini et anguille fumée de rivière Μελιτζάνα με μίσο, ταχίνι και ποταμίσιο καπνιστό χέλι	20
Crevettes** salées fermentées tempura à la sauce poireau-céleri Αλίπαστες Γαρίδες** τεμπούρα σε σάλτσα πρασοσέλινο	22
Crabe d'Alaska au miso sucré et au beurre de kimchi coréen Καβούρι Αλάσκας με γλυκιά μίσο και βούτυρο από κορεάτικο κίμτσι	42

NIGIRIS SIGNATURE SIGNATURE NIGIRIS

Nigiri anguille stifado (ragoût aux oignons) à la sauce au thé vert Nigiri χέλι στιφάδο με σάλτσα από πράσινο τσάι	20
Nigiri rouget barbet avec gelée de soja doux Nigiri μπαρμπούνι με τζελ γλυκιάς σόγιας	25
Nigiri sole aux salicornes (asperges de mer) et sauce «avgolemono» (œuf-citron) Nigiri γλώσσα με σπαράγγια της θάλασσας και σάλτσα αυγολέμονο	22
Nigiri thon frais et crème yuzu kosho Nigiri φρέσκου τόνου με κρέμα yuzu kosho	20

PLATS FROIDS ET CRUS DE CHEZ MASARI COLD AND RAW FROM MASARI

Rouleau de thon à la sauce chili et au wasabi frais Roll τόνου και σάλτσα τσίλι και φρέσκια wasabi	20
Salmon et crevettes avec avocat et sauce teriaki Σολομός και γαρίδα με αβοκάντο και τεριάκι σάλτσα	22
Thon avec crabe, avocat et sauce de mayonnaise et truffe Τόνος με καβούρι αβοκάντο και σάλτσα από μαγιονέζα και τρούφα	22

Rouleau de crevettes** tempura et sauce Roll γαρίδας** τεμπούρα και σάλτσα	20
Rouleau de crabe frais et gingembre marine Roll από φρέσκο καβούρι και πίκλες τζίντζερ	20
Tacos de tartare de saumon avec dressing wafu, ciboulette et oignon frais Σολομός ταρτάρ τάκος με ντρέσινγκ wafu, σχοινόπρασο και φρέσκο κρεμμύδι	22
Tacos de tartare de thon avec sauce yuzu ponzo et wasabi frais Τόνος ταρτάρ τάκος σε σάλτσα γιούζου πόνζου και φρέσκια wasabi	22

PLATS PRINCIPAUX | ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Bœuf sauté avec sa purée à la truffe et sauce teriaki Μοσχάρι σωτέ με πουρέ τρούφας σε σάλτσα τεριάκι	42
Poulet grillé avec sauce au curry et émulsion de panais Κοτόπουλο στη σχάρα με σάλτσα κάρυ και γαλάκτωμα από παστινάκι	24
Magret de canard** à la sauce au miso et truffe Στήθος πάπιας** με σάλτσα μίσο και τρούφα	32
Porc ibérique avec purée de racine de taro d'Amazonie et miso Ιβηρικό χοιρινό με πουρέ ρίζας Αμαζονίου τάρο και μίσο	42
Poisson du jour mariné avec kimchi coréen, mousse de moules et vin blanc Ψάρι ημέρας μαριναρισμένο με κορεάτικο κίμτσι και αφρό από μύδια και λευκό κρασί	33

PLATS VÉGÉTARIENS
ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ

Pleurotes du Panicaut avec raifort mariné et noix de macadamia grillées Μανιτάρια king oyster με πίκλες αγριοράπανο και ψητούς ξηρούς καρπούς μακαντέμια	22
Salade mixte à la sauce hoisin, betterave et gorgonzola Ανάμεικτη σαλάτα με χοιζίν σάλτσα, παντζάρια και τυρί γκοργτζόλα	18
Rouleau de cornichons au vinaigre Roll με πίκλες αγγουριού	16
Rouleau de navet et de carotte marinés Roll με πίκλες ρέβας και καρότο	16

DESSERTS | ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Crème au chocolat caramélisé, crumble de cacao et crème glacée** au caramel salé Κρεμά καραμελωμένης σοκολάτας, crumble κακάο και παγωτό** αλμυρής καραμέλας	24
Part de Forêt-noire autrement Πάστα black forest αλλιώς	18
Mille-feuille à la crème de pistaches d'Égine et au thé matcha japonais Mille-feuille με κρέμα από φιστίκια Αιγίνης και τσάι Ιαπωνίας μάτσα	22

Les clients qui ont opté pour le forfait 'Ellavated Bliss' bénéficient d'un libre choix de plats dans tous les menus à la carte (menus de trois plats composés d'une entrée, d'un plat principal et d'un dessert par client).

Allergies alimentaires : Si vous avez un régime alimentaire particulier, veuillez en informer un membre de notre personnel avant de passer votre commande. La T.V.A. est incluse dans les prix (euros) «le consommateur n'est pas tenu de payer si l'avis de paiement n'a pas été reçu (Reçu - Facture)». Le restaurant/bar est légalement tenu de délivrer des reçus officiels, certifiés par le bureau d'imposition compétent. Il est interdit aux personnes de moins de 18 ans de consommer des boissons alcoolisées. L'huile utilisée sur les salades est de l'huile d'olive. L'huile de tournesol est utilisée pour la friture.

* Appellation d'Origine Protégée (AOP). **Produit congelé.

Responsable de la mise en œuvre des réglementations légales: Gérant de l'hôtel - Panagiotis Ionas.

Οι επισκέπτες που έχουν αναβαθμίσει τη διαμονή τους στο πακέτο 'Ellavated Bliss', απολαμβάνουν ελεύθερη επιλογή πιάτων σε όλα τα à la carte μενού (μενού τριών πιάτων που αποτελείται από ένα ορεκτικό, ένα κυρίως πιάτο και ένα επιδόρπιο ανά επισκέπτη).

Τροφικές αλλεργίες: Εάν έχετε κάποια ειδική διατροφική απαίτηση, παρακαλούμε ενημερώστε ένα μέλος του προσωπικού μας πριν κάνετε την παραγγελία σας. Ο Φ.Π.Α. περιλαμβάνεται στις αναγραφόμενες τιμές (ΕΥΡΩ).

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο). Το εστιατόριο/bar υποχρεούται από τον νόμο να εκδίδει επίσημες αποδείξεις, βεβαιωμένες από την αντίστοιχη Δ.Ο.Υ.

Σε άτομα κάτω των 18 ετών, απαγορεύεται η κατανάλωση αλκοολούχων ποτών.

Το λάδι που χρησιμοποιείται στις σαλάτες είναι ελαιόλαδο, ενώ η χρήση ηλιέλαιου γίνεται μόνο για τηγάνισμα.

* Προϊόν Π.Ο.Π. (Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης). ** Κατεψυγμένο προϊόν.

Υπεύθυνος αγορανομικών διατάξεων: Panagiotis Ionas.