

ME
NU

EXPERIENCE
MENU



FIVE SENSES
RESTAURANT

110 Euro/person

Homemade fresh bread, olive oil

Φρέσκο σπιτικό ψωμί, ελαιόλαδο

Salads

Σαλάτες

Marinated crab and smoked avocado salad, asparagus with green apple and basil dressing

Σαλάτα με μαριναρισμένο αστακό, καπνιστό αβοκάντο, σπαράγγια και ντρέσιγκ από βασιλικό και ξινόμηλα

or

Smoked duck breast with roasted chicory, pear and red fruit vinaigrette

Καπνιστό στήθος πάπιας με ψητά ραδίκια, αχλάδι και βινεγκρέτ από κόκκινα φρούτα

Appetizers

Ορεκτικά

Angus beef carpaccio with sea urchin and mushroom broth

Angus μοσχαρίσιο καρπάτσιο με αχινό και ζωμό από μανιτάρια

or

Grilled scallops with Jamón ibérico, couscous with herbs, fennel and lychee & hibiscus juice

Ψητά φρέσκα χτένια με Jamón ibérico, αρωματικό κουσκους, φινόκιο και χυμό από υβίσκο & λίτσι

or

Fresh ravioli with caramelized pear, mascarpone and cantharelles mushrooms with truffle beurre blanc

Φρέσκα ραβιόλι με καραμελωμένο αχλάδι, μασκαρπόνε και μανιτάρια κανθαρέλλες σε σάλτσα βουτύρου τρούφας

Main courses

Κυρίως πιάτα

Lobster and truffle pappardelle with white bisque sauce

Παπαρδέλες με αστακό και τρούφα σε ζωμό οστρακόδερμα

or

Grilled grouper fillet, green pepper sauce, tomato confit and vegetable ragout in celery

Φιλέτο ψητής σφυρίδας, σάλτσα από πράσινο πιπέρι, ντομάτα κονφί και ραγού λαχανικών σε σέλερι

or

Beef steak wagyu tagliata, potatoes gratin, grilled asparagus and sauce of bone marrow & thyme

Μοσχαρίσια ταλιάτα wagyu, πατάτες γκρατινέ, ψητά σπαράγγια και σάλτσα από μεδούλι & θυμάρι

Desserts

Γλυκά

Chocolate opera, with hazelnuts and bitter chocolate sorbet

Σοκολατένια όπερα με φουντούκια και σορμπέ bitter σοκολάτας

or

Apple and caramel tart, white chocolate and chamomile ice cream

Τάρτα με καραμελωμένα μήλα, λευκή σοκολάτα και παγωτό χαμομήλι

*Cocktails and wine are not included.

Κοκτέιλ και κρασί δεν συμπεριλαμβάνονται στην τιμή.