

# NEW TASTE

Πλατώ με σπιτικά οργανικά αρτοσκευάσματα  
έξτρα παρθένο ελαιόλαδο & μαύρο αλάτι Χαβάης  
Homemade organic artisanal bread platter  
extra virgin olive oil & Hawaiian black sea salt

€4

## APPETIZERS

Carpaccio σολομού €17  
μοσχαλέμονο, σχοινόπρασο & πιπέρι Espelette  
Salmon carpaccio  
lime, chives & piment d'Espelette

Vitello tonnato €18  
μοσχαρίσιο φιλέτο γάλακτος, καπαρόμπλα,  
λεμόνι & σάλτσα τόνου  
veal fillet, caper berries, lemon & tuna sauce

Τριλογία από ελληνικά ντιπ €10  
λευκός ταραμάς, καπνιστή μελιτζάνα & φάβα  
Greek dips trilogy  
white tarama, smoked aubergine & fava beans purée

## SALADS

Classic Caesar salad €13  
τρυφερές καρδιές μαρουλιού με Caesar dressing  
romaine hearts topped with Caesar dressing

Chicken Caesar salad €15  
τρυφερές καρδιές μαρουλιού με κοτόπουλο & Caesar dressing  
romaine hearts & chicken topped with Caesar dressing

Σαλάτα ρόκα με πιπεριές (V) €14  
μαριναρισμένες πιπεριές, ρόδι, κόλιανδρος,  
flakes παρμεζάνας, ξίδι βαλσάμικο  
Rocket salad with peppers  
marinated peppers, pomegranate, coriander,  
parmesan flakes, balsamic vinegar

Μεσογειακή σαλάτα (V) €13  
τοματίνια, ρόκα, παξιμάδια,  
ξίδι βαλσάμικο & ξινομυζήθρα Κρήτης  
Mediterranean salad  
cherry tomatoes, rocket, rusks,  
balsamic vinegar & Cretan sour cheese

Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα (V) €14  
παντζάρι ψητό, μήλο, κατσικίσιο τυρί,  
λιναρόσπορος & vinaigrette μηλόξιδου  
Mixed green salad  
grilled beetroot, apple, goat cheese,  
flaxseed & apple cider vinegar sauce

## PASTA & RICE

Σπαγγέτι τομάτα (V) €14  
κατσικίσιο τυρί  
Spaghetti al pomodoro  
goat cream cheese

Ριζότο με τρούφα (V) €16  
μασκαρπόνε, σχοινόπρασο & λάδι λευκής τρούφας  
Truffle risotto  
mascarpone, chives & white truffle oil

## SIGNATURE DISHES

Ταρτάρ σολομού  
φινόκιο, πορτοκάλι, ραντίτσιο, μπρικ & τσιπς  
από παλαιωμένη γραβιέρα  
Salmon tartar  
fennel, orange, radicchio,  
brik & chips from aged graviera cheese  
€17

Κριθαρότο  
σιγοψημένο χοιρινό, λιαστή τομάτα, φέτα & λεμόνι  
Kritharoto  
slow cooked pork, sun dried tomatoes,  
feta cheese & lemon  
€16

NEW Taste hamburger  
American Angus, λιωμένο τυρί comté  
& μαγιονέζα καπνιστής πάπρικας  
American Angus, comté cheese  
& smoked paprika mayonnaise  
€22

## ENTREES

Σουβλάκι κοτόπουλο σχάρας €21  
μαριναρισμένο με γιαούρτι & εσπεριδοειδή,  
σπαράγγια & μυρωδικά  
Grilled chicken skewer  
marinated with yoghurt & citrus fruit, asparagus & herbs

Πελαγίσιο λαβράκι σχάρας €26  
χόρτα εποχής & σάλτσα λεμονιού  
Grilled sea bass  
seasonal greens & lemon sauce

Σολομός σχάρας €27  
λευκή κινόα, λαχανικά & λεμόνι  
Grilled salmon  
white quinoa, vegetables & lemon

Μοσχαρίσια κοπή ημέρας  
παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο για την επιλογή ημέρας  
συνοδεύεται με ψητά λαχανικά ή πατάτες τηγανητές  
Beef cuts  
please ask the waiter for our daily suggestion  
served with grilled vegetables or french fries

(V) Vegetarian dish  
Αν είστε αλλεργικός ή έχετε δυσανεξία σε κάποιο συστατικό των τροφίμων,  
παρακαλώ ενημερώστε μας  
If you are allergic or have an intolerance to a food ingredient, please let us know

Το λάδι που χρησιμοποιείται για τις σαλάτες είναι ελαιόλαδο και για το τηγάνισμα  
ηλιέλαιο. Η φέτα που χρησιμοποιείται είναι Καλαβρύτων.  
The oil used for salads and food preparation is olive oil and for frying is sunflower oil.  
Feta cheese used is Kalavriton.

(V) Vegetarian dish