



Flavors that are part of the Greek collective memory, evoking moments of joy with friends gathered around the table. Cherished Greek flavors and carefully selected high-quality ingredients. With these as his starting point, executive chef of NEW Hotel, Babis Kountouris, and his team introduce a unique menu, offering a fresh interpretation of Greek tradition through contemporary culinary techniques. In the distinctive ambience of Art Lounge Restaurant, simplicity and a focus on essence come together to create a unique gastronomic experience.

Γεύσεις που είναι καταγεγραμμένες στη συλλογική μας μνήμη, που φέρνουν στο νου στιγμές χαράς με φίλους γύρω από το τραπέζι. Γεύσεις ελληνικές. Με αυτήν την αφετηρία και χρησιμοποιώντας επιλεγμένες πρώτες ύλες υψηλής ποιότητας, ο executive chef του NEW Hotel, Μπάμπης Κουντούρης και η ομάδα του προτείνουν ένα ιδιαίτερο μενού, μια νέα ερμηνεία της ελληνικής παράδοσης μέσα από σύγχρονες μαγειρικές τεχνικές. Στο ξεχωριστό περιβάλλον του Art Lounge η απλότητα και ο προσανατολισμός στην ουσία συνθέτουν μια μοναδική γαστρονομική εμπειρία.

Bread platter (V)

extra virgin olive oil,
'fleur de sel' from Messolonghi
Πλατώ με αρτοσκευάσματα (V)
έξτρα παρθένο ελαιόλαδο,
ανθός αλατιού Μεσολογγίου

APPETIZERS & SALADS

Greek blue crab

green apple ravioli, crab salad,
celery juice, caviar
Ελληνικό μπλε καβούρι
ραβιόλι πράσινου μήλου, καβουροσαλάτα,
χυμός σέλινου, χαβιάρι

Open-sea seabass carpaccio

piment d'Espelette, extra virgin olive oil,
lemon, Messolonghi bottarga
Carpaccio από πελαγίσιο λαβράκι
piment d'Espelette, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο,
λεμόνι, αυγοτάραχο Μεσολογγίου

Tartare 'soutzoukakia'

beef fillet, middle eastern spices,
tomato confit
Ταρτάρ «σουτζουκάκια»
μοσχαρίσιο φιλέτο, ανατολίτικα
μπαχαρικά, κονφί ντομάτας

Green salad

baby gems, red currants, goat cheese,
Evrytania prosciutto chips, grape molasses
Πράσινη σαλάτα
καρδιές μαρουλιού, φραγκοστάφυλλα, κατσικίσιο
τυρί, τσιπς από προσούτο Ευρυτανίας, πετιμέζι

Legume mix (V)

dried figs, spring onions, herbs,
aged vinegar, xigalo cheese of Siteia
Οσπριάδα (V)
αποξηραμένα σύκα, φρέσκο κρεμμυδάκι,
μυρωδικά, παλαιωμένο ξίδι, ξίγαλο Σπτείας

5 SIGNATURES

Greek salad (V)

tomato, caper leaves, pickled onions,
cucumber, carob rusks, Cretan
'galomizithra' cheese, kumquat
Ελληνική σαλάτα (V)

ντομάτα, καπαρόφυλλα,
πίκλα κρεμμυδιού, αγγούρι,
παξιμάδια χαρουπιού, γαλομυζήθρα
Κρήτης, κουμκουάτ

Fresh grilled octopus

fava beans purée, herb salad,
caper sauce with lemon
Φρέσκο χταπόδι σχάρας
φάβα Σαντορίνης, μυρωδικά,
σάλτσα κάπαρης με λεμόνι

Lobster 'giouvetsi'

roasted tomato, lobster butter
with red pepper flakes
Γιουβέτσι αστακού
ψητή ντομάτα, βούτυρο
αστακού με μπουκόβο

FISH & MEAT

Paccheri with burrata (V)

sauce of roasted cherry tomatoes, basil
Paccheri με burrata (V)
σάλτσα από ψητά ντοματίνια, βασιλικός

Fresh red mullet 'bourdetto'

virtual potato risotto, black garlic
purée, 'bourdetto' sauce
Φρέσκο μπαρμπούνι μπουρδέτο
εικονικό ριζότο πατάτας, πουρές μαύρου
σκόρδου, σάλτσα μπουρδέτο

Grouper 'bianco'

potato cream, parsley powder,
'bianco' sauce
Σφυρίδα μπιάνκο
κρέμα πατάτας, πούδρα μαϊντανού,
σάλτσα μπιάνκο

Fish of the day (200 gr)

please ask the waiter for today's selection
served with boiled vegetables and lemon sauce
Ψάρι ημέρας (200 gr.)
παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο
για την επιλογή ημέρας
συνοδεύεται με βραστά λαχανικά
και σάλτσα λεμονιού

Braised rooster

agnolotti with caramelized onion,
kale, sauce from braised rooster
Κόκορας κρασάτος
agnolotti με καραμελωμένο κρεμμύδι,
λαχανίδα, σάλτσα από μαγειρεμένο κόκορα

Lamb duo

lamb mousseline with Cretan graviera cheese,
artichoke purée, lamb sauce with lemon thyme
Duo αρνιού
μουσελίν αρνιού με γραβιέρα Κρήτης, πουρές
αγκινάρας, σάλτσα αρνιού με λεμονοθύμαρο

Beef cut of the day

please ask your server for today's selection
served with potato purée & asparagus
Μοσχαρίσια κοπή ημέρας
παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο
για την επιλογή ημέρας
συνοδεύεται με πουρέ πατάτας & σπαράγγια

(V) Vegetarian dish | Κατάλληλο για χορτοφάγους

Consumer is not obliged to pay if the notice of the payment has not been received (receipt-invoice)

Ο Καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο)

GR Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε θήκη δίπλα στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας., **GB** The shop is obliged to have printed documents, in a safe case by the exit, for the purpose of registering any complaints., **F** Le magasin doit disposer des bulletins imprimés, dans une case spéciale a cote de la sortie, pour la formulation de toute plainte., **D** Das Lokal ist verpflichtet Formulare in einem gesonderten Fach am Ausgang zur Verfügung zu stellen, um gegebenenfalls Beschwerden anzugeben.

If you are allergic or have an intolerance to a food ingredient, please let us know

Αν είστε αλλεργικός ή έχετε δυσανεξία σε κάποιο συστατικό των τροφίμων, παρακαλώ ενημερώστε μας

The oil used for salads and food preparation is olive oil and for frying is sunflower oil. Feta cheese used is Kalavriton.

Το λάδι που χρησιμοποιείται για τις σαλάτες είναι ελαιόλαδο και για το τηγάνισμα ηλιέλαιο. Η φέτα που χρησιμοποιείται είναι Καλαβρύτων.

Executive Chef: Babis Kountouris, Μπάμπης Κουντούρης

Prices are inclusive of all legal taxes.

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους. All prices are in euros (€). Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ (€).

Police Responsible: Dimitris Valyrakis

Αγορανομικός υπεύθυνος: Δημήτρης Βαλυράκης