

MENNOA

WELCOME

Homemade fresh bread with aromatic butter

Warm artisanal bread, baked daily, served with herb-infused butter

Ζεστό χειροποίητο ψωμί ημέρας, σερβιρισμένο με βούτυρο αρωματισμένο με βότανα

SALADS

ΣΑΛΑΤΕΣ

GL•SD•VG

Tomato

Three-color cherry tomatoes, tomato sorbet, carob, tomato consommé flavored with chamomile and elderflower

Τοματίνια τριών χρωμάτων, σορμπέ τομάτας, χαρούπι, κονσομέ τομάτας αρωματισμένο με χαμομήλι και elderflower

SD•L•F
N•VG

Artichoke

Grilled artichokes, burrata, roasted pinenuts, and citrus beurre blanc dressing

Αγκινάρες σχάρας, burrata, καβουρδισμένο κουκουνάρι και βουτυράτη σάλτσα εσπεριδοειδών

SD•N•GL

Cretan Apaki

Baby gem, pork Cretan apaki, hazelnuts, green apple, beetroot leaves, and carob honey dressing

Καρδιές μαρουλιού, φουντούκια, πράσινο μήλο, παντζαρόφυλλα, και dressing χαρουπόμελο

STARTERS

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ML•E•SD•N

Octopus Carpaccio

Octopus carpaccio, grapefruit, fennel salad, verbena, kumquat, almond butter mayonnaise, buckwheat

Καρπάτσιο χταποδιού, γκρέιπφρουτ, σαλάτα από φινόκιο, λουΐζα, κουμκουάτ, μαγιονέζα από βούτυρο αμυγδάλου, φαγόπυρο

F•SS•SD

Crudo Fish

Marinated white fish, lemon kosho, pickled peach, cashew, cucumber dashi, yuzu gel, chive oil

Μαριναρισμένο φρέσκο ψάρι, kosho λεμονιού, πίκλα ροδάκινο, κάσιους, dashi αγγουριού, gel yuzu, λάδι σχοινόπρασο

GL•L•C

Rooster Pastitsada

Fresh pasta with rooster, pastitsada broth, Naxos Arseniko cheese

Φρέσκο ζυμαρικό με κόκορα, σάλτσα παστιτσάδας, αρσενικό Νάξου

GL•

Cabbage Dolma

Dumplings with minced beef, cabbage and fennel broth

Dumplings με μοσχαρίσιο κιμά, λάχανο και ζωμό μάραθο

ML•L•F•N•E

Tagliatelle of Squid

Squid, parmesan-truffle cream, guanciale, parsley oil, herring eggs

Καλαμάρι, κρέμα παρμεζάνα-τρούφα, guanciale, λάδι μαϊντανού, αυγά ρέγγας

MAINS

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

C•N•E

Lamb

Lamb shank, pistachio Aegina pasteli, celeriac, lamb jus and angolemono sauce

Αρνί, σέσκουλα, παστέλι με φιστίκια Αιγίνης, σελινόριζα, σάλτσα αρνί και αυγολέμονο

F•L

Seabass

Seabass, pea cream, dashi potato, leek, saffron sauce, parsley oil

Λαβράκι, κρέμα αρακά, πατάτα dashi, πράσο, σάλτσα σαφράν, λάδι μαϊντανού

N•C

Chicken Five Spices with Coffee

Slow-cooked chicken, mushroom ragu, chicken jus, kale chips, almond filet

Σιγομαγειρεμένο κοτόπουλο, ραγκού μανιταριών, jus κότας, τσίπς kale, φιλέ αμυγδάλου

L•GL•C

Veal Cheeks

Veal cheeks with smoked eggplant risotto, taleggio and crumble

Μάγουλα μοσχάρια με ριζότο καπνιστής μελιτζάνας, ταλέτζιο και crumble

SD•L•F•N

Pork Iberico

Iberico pork, dashi-honey caramel, parsnip purée, hazelnuts, beetroot achard

Χοιρινό Iberico, καραμέλα dashi-μέλι, παστινάκι πουρέ, φουντούκι, παντζάρι achard

C•SD•L

Celeriac

Roasted celeriac, beurre noisette celeriac puree, red peppers, yoghurt and pickled pear

Σελινόριζα ψητή, beurre noisette πουρέ σελινόριζα, πίκλα αχλάδι, γιαούρτι, πιπεριά Φλωρίνης, yuzu glaze

DESSERTS

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

L•N•GL•E

Alternative Pear Tatin

Phyllo, pear cream infused with Amaretto, Chios mastiha namelaka, vanilla crumble, Madagascar vanilla ice cream

Βάση τάρτας, κρέμα αχλάδι infused με αμαρέτο, ναμελάκα μαστίχας Χίου, crumble βανίλια, παγωτό βανίλιας Μαδαγασκάρης

L•N•GL•E

Lemon Tart

Pate sucre, lemon cremeux, passion-mango coulis, meringue, lime powder, vanilla crème

Τάρτα λεμόνι, coulis από μάνγκο και φρούτο του πάθους, πούδρα lime και κρέμα βανίλια

L•N•GL•E

Chocolate Temptation

Mexique cream, cocoa nibs biscuit, cocoa crumble, cocoa nibs powder, coffee jelly, coffee Chantilly

Μexique κρέμα σοκολάτας, μπισκότο σοκολάτας, crumble κακάο, ζελέ και σαντιγί αρωματισμένη με καφέ

CURATED BY
NIKOS KOURKOUTAS
&
MANOS ELLINIKAKIS

ALLERGENS

V VEGAN • **LF** LACTOSE-FREE • **VG** VEGETARIAN • **E** EGGS • **F** FISH • **P** PEANUTS • **SF** SHELLFISH
SY SOY • **N** CONTAIN NUTS • **W** WHEAT • **Y** YEAST • **SS** SESAME • **M** MILK • **MU** MUSTARD
C CELERY • **GL** GLUTEN • **SD** SULPHUR DIOXIDE • **ML** MOLLUSKS • **CR** CRUSTACEANS • **L** LACTOSE

ALL FOODS ARE PREPARED WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND THE FINEST QUALITY SUNFLOWER OIL FOR ANY FRIED MEALS. SERVICE AND TAXES ARE INCLUDED. THE HOTEL RESERVES THE RIGHT TO ALTER PRICES, OPERATING HOURS & DAYS OF THE RESTAURANT WITHOUT PRIOR NOTICE. THE ESTABLISHMENT IS OBLIGED TO HAVE A PRINTED FORM AVAILABLE.

MARKET INSPECTOR OFFICER: MILTIADIS VARDAS
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)

ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ. ΤΟ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ ΔΙΑΤΗΡΕΙ ΤΟ ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΑΛΛΑΓΗΣ ΤΩΝ ΤΙΜΩΝ, ΤΟΥ ΩΡΑΡΙΟΥ ΚΑΙ ΤΩΝ ΗΜΕΡΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΗ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Η ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΕΙΝΑΙ ΥΠΟΧΡΕΩΜΕΝΗ ΝΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΑ ΔΕΛΤΙΑ ΣΕ ΕΝΑ ΕΙΔΙΚΟ ΧΩΡΟ ΚΟΝΤΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΤΥΧΟΝ ΠΑΡΑΠΟΝΩΝ

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΜΙΛΤΙΑΔΗΣ ΒΑΡΔΑΣ
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)