



Cielo e Mare

SEASIDE RESTAURANT

DINNER MENU

Απ' το φούρνο μας | From our bakery

Προζυμένιο ψωμί

συνοδεύεται με χειροποίητο βούτυρο, πάστα μαύρης ελιάς

Freshly baked sourdough

accompanied with whipped butter, olive tapenade

5.5

Σκορδόψωμο

βούτυρο, σκόρδο, τυρί

Garlic bread

butter, garlic, cheese

6

Ορεκτικά | Appetizers

Χταπόδι ψημένο στα κάρβουνα

με πουρέ παστινάκι, καρονάτα μελιτζάνας, αρωματικό λάδι

Aegean char-grilled octopus

parsnip purée, eggplant caronata, herb oil

23

Γαρίδες Κοιλάδος

με αυγά χελιδονόψαρου, βινεγκρέτ πράσινο μήλο, μάνγκο

'Kiladas' shrimps

Ermionida valley red shrimps, flying fish caviar, green apple vinaigrette,

mango, finger lime

25

Μεσογειακό μαγιάτικο

με φρούτα του πάθους, σάλτσα φυκιών από Δωδεκάνησα, χαβιάρι σολομού

Mediterranean amberjack

raw amberjack, passion fruit, Dodecanese seaweed sauce, salmon caviar

23

Ταρτάρ μοσχαριού

με κρεμμύδι, μαγιονέζα παλαμιδας, μαύρη τρούφα, κρόκο αυγού, νιφάδες προζυμένιου ψωμιού

Beef tartare

crispy shallots, shaved sourdough, bonito mayo, black truffle, confit yolk

28

Σαλάτες | Salads

Μπουράτα

με διάφορες υφές ντομάτας, πέστο με φιστίκια Αιγίνης, τρυφερά φύλλα σαλάτας

Burrata

tomato varieties, pistachio pesto, baby greens

20

Γκοργκοντζόλα

με κόκκινο ραντίτσιο, μαρούλι, αχλάδι, καρύδια, βαλσάμικο

Gorgonzola

red radicchio, baby gem, pear, walnuts, aged balsamic

16

Σαλάτα superfood

με κινόα, κριθάρι, λαχανίδα, γαρίδες

Superfood

quinoa, pearl barley, roasted pumpkin, kale, prawns

20

Σαλάτα με καβούρι

μάραθο, μαρούλι iceberg, κινόα, μήλο, μαρμελάδα φρούτα του πάθους, βινεγκρέτ κίτρο

Crab

crab meat, fennel, iceberg, quinoa, compressed apple, citrus dressing, passion fruit gel

20

Ζυμαρικά | Pasta

Καρμπονάρα

Σπαγγέτι Primo Grano, γκουαντσιάλε, αυγό, πεκορίνο, μαύρο πιπέρι

Carbonara

Primo Grano Spaghetti, egg yolk, guanciale, pecorino Romano, black pepper 18

Σπαγγέτι Cacio e Pepe

με τυρί πεκορίνο, πιπέρι Μαδαγασκάρης

Cacio e Pepe

Primo Grano Spaghetti, pecorino Romano, Madagascar pepper 17

Παπαρδέλες με βοδινό ραγού

παπαρδέλες, παρμεζάνα

Rappardelle con ragù di Manzo

rappardelle, beef ragu, parmigiana cream 19

Ναπολιτάνα

Σπαγγέτι Primo Grano, σάλτσα ντομάτας, βασιλικό

Napolitana

Primo Grano Spaghetti, tomato sauce, basil 15

Πικάντικες πέννες

με ελαιόλαδο, μπούκοβο, τομάτα, μαϊντανό

Penne arrabiata

olive oil, chili peppers, tomato, parsley 16

Ραβιόλι με γέμιση αστακού

καβούρι, μπισκ, μαύρο σκόρδο, λεμόνι

Lobster & crab ravioli

bisque, black garlic, lemon 25

Καραβίδες με ριζότο κολοκύθας

μοσχολέμονο, φύλλα oyster, αρμυρήθρα

Langoustines pumpkin risotto

langoustines, lime, oyster leaf, salicornia 30

Διατίθενται και ζυμαρικά χωρίς γλουτένη
Gluten-free pasta available upon request

Κυρίως | Main

Σφυρίδα

πουρέ λαγόχορτου, σάλτσα με αρωματικό βούτυρο, σπαράγγια

Grouper

salsify 'purée', aromatic butter sauce, asparagus

39

Αρνάκι

με σάλτσα ψητού, λαχανικά, πατάτες baby, δενδρολίβανο

Rack of lamb

vegetable caronata, baby potatoes, rosemary, lamb jus

30

Φιλέτο κοτόπουλο

με σάλτσα βασιλομανιταρών, πουρέ αγκινάρας Ιερουσαλήμ, λαχανικά

Grilled chicken supreme

porcini cream sauce, Jerusalem artichoke puree, glazed vegetables

23

Φιλέτο Black Angus

με σάλτσα πιπεριού, πατάτες baby, λαχανικά

Black Angus Tenderloin

green peppercorn sauce, baby potatoes, glazed vegetables

56

ΕΠΙΔΩΡΤΙΑ | Desserts

Τάρτα με Ελληνικό καφέ κρέμα καφέ, φυστικοβούτυρο, ανθό αλατιού, παγωτό φυστικοβούτυρο Greek Coffee tart coffee cream, peanut butter, salt flakes, peanut butter ice cream	13
Μους από καβουρδισμένα αμύγδαλα καραμέλα, μαλακό μπισκότο αμυγδάλου Σερβίρεται με παγωτό από καραμελωμένα αμύγδαλα Caramelized almond almond bavaroise, caramel, crunchy biscuit, caramelized almond ice cream	13
Κρέμα από μοσχολέμονο τραγανή βάση με λευκή σοκολάτα Σερβίρεται με παγωτό από πλατύφυλλο βασιλικό White chocolate lime white chocolate, lime cream, crocant Served with large leaf basil ice cream	13
Τραγανή σοκολάτα καρπός κακάο, μαύρα μούρα, παγωτό από τον καρπό του κακάο Crunchy chocolate cacao bean, berries, chocolate ice cream	15
Affogato al caffe παγωτό βανίλια, καφέ εσπρέσο vanilla gelato, double espresso shot	13
Επιλογές παγωτού και σορμπέ (μπάλα) Selection of ice cream and sorbet flavors (scoop)	4

V = Vegan

Αν έχετε οποιαδήποτε αλλεργία ή ειδική διατροφική απαίτηση, παρακαλούμε ενημερώστε το σερβιτόρο.
Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ. Στις τιμές περιλαμβάνονται: Σέρβις, Δημοτικός Φόρος και το ανάλογο ΦΠΑ.
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Εμμανουήλ Νιωτάκης
Please inform your waiter if you have any food allergies or dietary needs.
All prices are in Euro. Prices include: Service charge, Municipal Tax and VAT.
Responsible for market law inspector: Emmanouil Niotakis

