

EXPLORER'S

BAR • BISTRO

Το Explorer's Bar ξεκίνησε την λειτουργία του πριν από τρεις δεκαετίες, ενώ από το 2020 μετονομάστηκε σε Explorer's Bar Bistro δίνοντας ανάλογη έμφαση και στο φαγητό του.

«Στόχος μας όλα αυτά τα χρόνια είναι να διατηρηθεί η ξεχωριστή ταυτότητα του Explorer's αναδεικνύοντας ακόμη περισσότερο την παρουσία του στην Αθηναϊκή γαστρονομία και την διασκέδαση χωρίς να αλλοιώνονται τα μοναδικά χαρακτηριστικά του».

Ο Executive Chef του ξενοδοχείου, Παναγιώτης Αναστασίου δημιούργησε ένα comfort μενού από την Ελληνική κουζίνα φέρνοντας στο προσκήνιο τα ελληνικά προϊόντα και τους παραγωγούς από όλη την Ελλάδα. Ουσιαστικά, ο Chef «παντρεύει» αυτή την ξεχωριστή ατμόσφαιρα του Bar Bistro με την πλούσια Ελληνική γαστρονομία συνθέτοντας μια εξαιρετική εμπειρία φαγητού για κάθε περίπτωση.

Explorer's Bar started its operation three decades ago, while in 2020 it was renamed Explorer's Bar Bistro, giving emphasis on its food.

"Our goal all these years is to preserve the distinct identity of the Explorer's, highlighting even more its presence in the Athenian gastronomic experience and entertainment, without altering its unique characteristics".

The hotel's Executive Chef, Panagiotis Anastasiou, created a comfort menu from the Greek cuisine, highlighting Greek products and producers from all over Greece. Essentially, the Chef "marries" this special atmosphere of the Bar Bistro with the rich Greek gastronomy creating an excellent dining experience for every occasion.



Executive Chef • Panagiotis Anastasiou

TO START - TO SHARE

Καλάθι Ψωμιού με Ελιές, αρωματικό Βούτυρο, κρέμα από Πιπεριά Φλωρίνης, Τζατζίκι
Bread basket with Olives, Herb, Florina Pepper spread, Tzatziki

2 persons / 6€



VEGETARIAN

Κακαβιά με Γιουβαρλάκια Ψαριού, baby Λαχανικά Βουτύρου
tuile με μελάι Σουπιές & Λάδι Μυρωδικών

“Kakavia” Soup with Fish “Giouvarlakia”, Buttered baby Vegetables, Squid ink tuile & Herb Oil

16€



GLUTEN FREE

Τάρτα Κρεμμυδιού Μυκόνου με Π.Ο.Π Κοπανιστή Μυκόνου, Σχοινόπρασο & μαρμελάδα Σύκο
Mykonian Onion Tart with P.D.O “Kopanisti” soft Cheese, Chives & Fig Marmalade

15€



VEGETARIAN

Κρητικός Ντάκος με Χαρουποαζίμαδο, πολύχρωμες Τομάτες, Π.Ο.Π Ξύγαλο Σπτείας
πίκλα Αλμυρίκια & καπνιστό Ελαιόλαδο

Cretan “Dakos” with carob Rusks, heirloom Tomatoes, P.D.O “Xigalo” Cheese from Sitia
pickled Tamarix & Smoked Olive Oil

16€



VEGETARIAN

Ελληνική Σαλάτα με Τοματίνια, χαβιάρι Αγγουριού, υφές Κρεμμυδιού, μους Φέτας Ηπείρου
Γλιστριδά, Πιπεριά κέρατο, Βατόμουρα, φρέσκια Ρίγανη & έξτρα παρθένο Ελαιόλαδο

Greek Salad with Cherry Tomatoes, Cucumber Caviar, Onion textures, Epirus Feta mousse
Purslane, Banana Pepper, Raspberries, fresh Oregano & extra virgin Olive Oil

17€



VEGETARIAN



GLUTEN FREE

Καρδιές Αγκινάρας Τήνου Carpaccio, Νεροκάρδαμο, πραλίνα Φουντουκιού
φλοίδες από Μανιτάρι King Oyster, γαλάκτωμα Λεμονιού & σκόνη Τομάτας

Artichoke hearts Carpaccio from Tinos island, Watercress Salad, Hazelnuts Praline
King Oyster flakes, Lemon emulsion & Tomato powder

17€



VEGAN

GLUTEN FREE

Πράσινη Σαλάτα με Προσούτο Ευριτανίας, Π.Ο.Π. Μανούρι, μαριναρισμένο Βερίκοκο σε
ελιξίριο Σύκου, Καρύδι τριμμένο, φλοίδες Ραπανάκι & dressing Φράουλας σε ώσμωση

Green Salad with Prosciutto from Evritania, P.D.O. Manouri Cheese
marinated Apricot in Fig elixir, grated Walnuts, Radish flakes & Strawberries in osmosis

19€

RAW & MARINATED

**Λαβράκι Ceviche, Αβοκάντο Τζατζίκι, tuile Παντζαριού
καμένο Μοσχολέμονο, Αυγά Σολομού, Άλυσσος, μαρινάδα Ponzu & Shiso**
Seabass Ceviche, Avocado Tzatziki, Beetroot tuile, burnt Lime, Salmon roe
Alyssum, Ponzu & Shiso marinade

20€

**Καπνιστή Ταραμοσαλάτα, μαριναρισμένη Γαρίδα (*) Γάμπαρη
κράκερ Γαρίδας με Φύκι Nori, φύλλα carpuccino
Χαβιάρι Μοσχολέμονου & καπνιστό Λάδι Konbu**
Smoked Fish Roe mousse, marinated "Gampari" Shrimps (*)
Shrimp cracker with Seaweed Nori, Cappuccino leaves
Finger Lime & smoked Konbu Oil

22€

**Χταπόδι (*) Carpaccio, chutney Κρεμμυδιού & Κάπαρης
ημίλιαστες Τομάτες & Chorizos**
Octopus (*) Carpaccio, Onion & Caper chutney
semi dried Tomatoes & Chorizo

24€

**Ταρτάρ Βοδινού, Ψωμί Sando, καμένη κρέμα Βουτύρου, μαύρα Μούρα
πίκλα Αγγούρι σε Ξύδι Ρυζιού, νιφάδες Τρούφας & πούδρα Μυρωδικών**
Beef tartar, Sando Bun, burnt Butter cream, Blackberries
pickled Cucumber in Rice Vinegar, Truffle flakes & Herbs Powder

26€

MAIN COURSES

**Ριζότο Ντολμαδάκια με Βολάκι Άνδρου, Κατσικίσιο Βούτυρο
καβιάρι Μοσχολέμονου, τραγανό Αμπελόφυλλο & Λάδι από καπνιστό Σχοινόπρασο**
"Dolma" Risotto with P.D.O. Volaki Cheese from Andros
Goat Butter, finger Lime, crispy Vine Leaf & smoked Chives Oil

23€



GLUTEN FREE

**Μουσακάς Λαχανικών με Τσακωνική Μελιτζάνα confit, ραγού άγριων Μανιταριών
Μπεςαμέλ από γάλα Καρύδας, τραγανές Πατάτες, Λάδι Πάπρικας**
"Moussaka" with "Tsakoniki" Eggplant confit, wild Mushroom ragout
Coconut milk Béchamel, crispy Potatoes, Paprika Oil

24€



VEGAN

**Παστίτσιο με Maccheroncini, σιγομαγειρεμένα Μοσχαρίσια Μάγουλα
σάλτσα Mornay Σελινόριζας**
"Pasticcio" with Maccheroncini, braised Beef Chicks, Celeriac Mornay sauce

26€

**Γιουβέτσι με Κριθαράκι Μαίναλου, Μοσχαρίσιοι Κεφτέδες με Καβουρμά
σε σάλτσα φρέσκιας Τομάτας, Ελιές Καλαμών, πούδρα Μυρωδικών
& Κασκαβάλι Λήμνου**

"Yiouvetsi" with Orzo from Mainalo mountain
Beef & "Kavourmas" Meatballs in fresh Tomato sauce
Kalamata Olives, Herbs powder & Kaskavali Cheese from Limnos

26€

**Ρολό από Κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής γεμιστό με Μανιτάρια
Gnocchi από Τραχανά Σπάρτης, baby Σπανάκι
καραμελωμένα Κρεμμύδια & σάλτσα κόκκινου Κρασιού**
Free-range Chicken roulade stuffed with Mushrooms, frumenty Gnocchi from Sparta
baby Spinach, caramelized Onions & Red Wine sauce

28€

**Λαβράκι, mousseline Ψαριού, dauphinoise Σελινόριζας
Σέσκουλα σωτέ & σάλτσα Σαβόρο**

Sea Bass, Fish mousseline, Celeriac dauphinoise
sautéed Chards & Savoro sauce

32€



GLUTEN FREE

**Σφριίδα με άγρια Χόρτα, Αγκινάρες Τήνου σάρας
& Αυγολέμονο με Μύδια**

Grouper with wild Greens, grilled Artichokes from Tinos Island
Mussels & Egg - Lemon sauce

38€



GLUTEN FREE

**Μπριζολάκια μαύρου Χοίρου με remoulade Σελινόριζας
σπαστές Πατάτες baby με Βούτυρο από Βοδινό Μεδούλι & σάλτσα από Κεράσια**

Greco Negro Pork chops, Celeriac remoulade
crushed baby Potatoes with bone Marrow Butter & Cherry sauce

32€

**Σιγομαγειρεμένο Αρνάκι, κρέμα καπνιστής Πατάτας, Πράσο μπρεζέ
τραγανό Κρεμμύδι, Σχοινόπρασο, σάλτσα Αρνιού με Δενδρολίβανο**
Slow cooked Lamb, smoked Potato cream, braised Leek, crispy Onion Chives
Lamb sauce with Rosemary

34€

**Φιλέτο Βοδινού Black Angus, υφές Κουνουπιδιού, gel μαύρου Σκόρδου
πίκλα Μανιταριού Shimeji, σάλτσα Βοδινού & Παλαμίδας**

Beef fillet, Cauliflower textures, Black Garlic gel
pickled Shimeji Mushrooms, Beef & Bonito sauce

42€

DESSERTS

**Γαλακτομπούρεκο με Πολίτικο φύλλο, κρέμα Σιμιγδάλι
σιρόπι Σαφράν & παγωτό Μπακλαβά**

“Galaktobourekο” Politiko Phyllo pastry, Semolina cream
Saffron syrup & Baklava Ice cream

12€

**Tart Tatin Μήλου, cremeux λευκής Σοκολάτας με άρωμα Tonka
παγωτό Κανέλα & σάλτσα αλμυρής Καραμέλας**

Apple Tart Tatin, white Chocolate cremeux with Tonka flavor
Cinnamon Ice cream & salty Caramel sauce

12€

**Biscuit Σοκολάτας, Gianduja mousse, Raspberry coulis
Ganache πικρής σοκολάτας & sorbet από Φρούτα του δάσους**

Chocolate biscuit, Gianduja mousse, Raspberry coulis
dark Chocolate Ganache & forest Fruit sorbet

14€

Πιατέλα με Φρούτα εποχής

Seasonal Fruit platter

24€

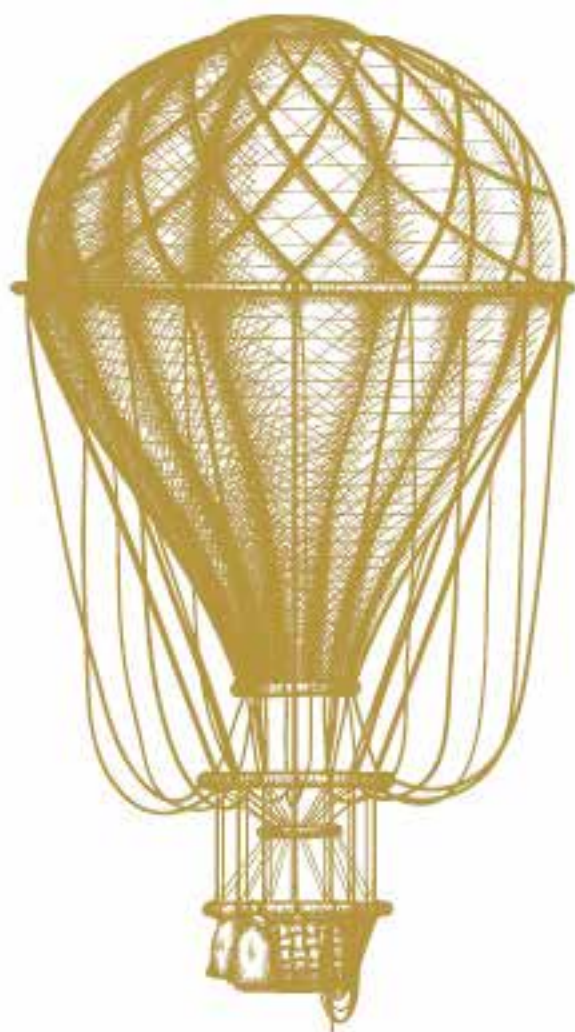


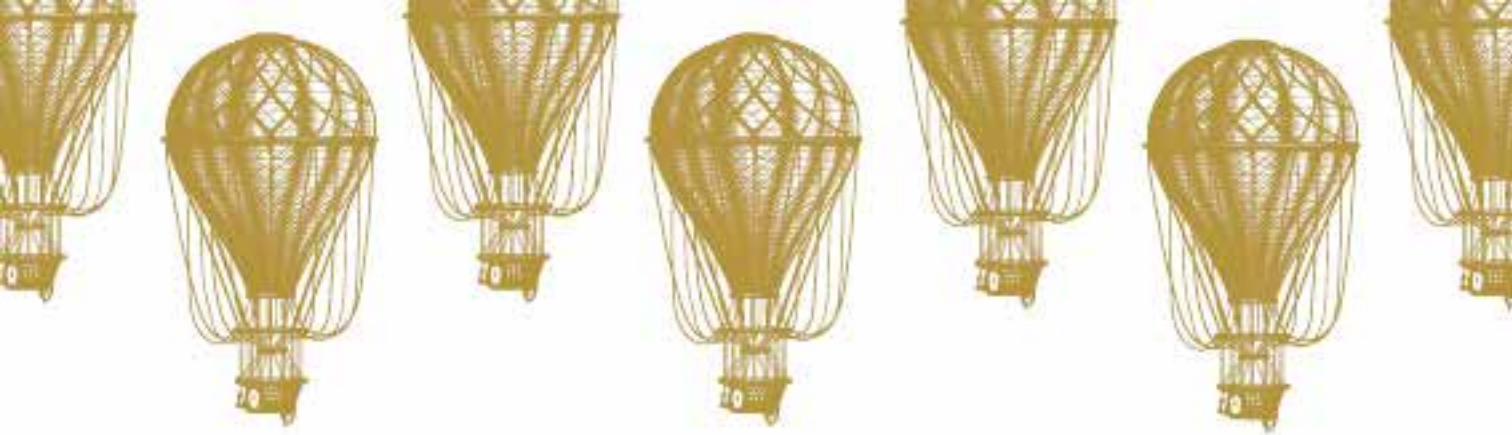
Ποικιλία από Ελληνικά Τυριά με Μαρμελάδα Σύκο, Κριτσίνια & Ξηρούς Καρπούς

Greek Cheese platter with Fig marmalade, Breadsticks & Nuts

2 persons / 24€

4 persons / 38€





- Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε θήκη δίπλα στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.
- Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση νόμιμων αποδείξεων
- Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (Απόδειξη - Τιμολόγιο).
- Για την προετοιμασία του φαγητού χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.
- Για την προετοιμασία τηγαντών παρασκευών, χρησιμοποιείται σπορέλαιο.
- Όλα τα προϊόντα μας παρασκευάζονται από τα πιο φρέσκα υλικά και ανάλογα με την εποχή και την διαθεσιμότητα, ενδέχεται τα υλικά αυτά να είναι ταχείας ψύξεως (μέθοδος IQF).
- Παρακαλούμε σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας ενημερώστε άμεσα το προσωπικό μας.
- Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ και δημοτικό φόρο.

Τα προϊόντα βαθιάς κατάψυξης έχουν την σήμανση (*)

- This establishment is obliged to have printed documents in a safe case by the exit, for the purpose of registering any complaints.
- This establishment is obliged by Greek law to issue Fiscal Receipts.
- The guest is not obligated to pay if the notice of payment has not been received (Receipt - Invoice)
- Extra Virgin Oil is used for the food preparation.
- Seed oil is used for the fried food preparation.
- All our products are made from the freshest ingredients and depending upon season and availability may be individually Quick frozen (IQF) or freshly caught.
- Please if you have an allergy or intolerance, inform our staff immediately
- Prices are inclusive of VAT and municipal tax

Our frozen products are marked (*)

Αγορανομικός υπεύθυνος:
Market Inspection Representative:

Kalovirnas Konstantinos