

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

Pastry Chef • Nikos Tsolis

DEGUSTATION MENU | 70

Homemade Sourdough Bread

Fleur de Sel / Herb Butter / extra virgin Oil / Tzatziki

Ανθός Αλατιού / αρωματικό Βούτυρο
extra παρθένο ελαιόλαδο / Τζατζίκι

Wild Mushroom Soup

Garlic Bread croutons / P.D.O Metsovou "Metsovone" Cheese / Chervil

Άγρια Μανιτάρια / κρουτόν Σκορδόψωμου
Π.Ο.Π. Μετσόβονε / Φραγκομαϊντανό

Feneos Fava & Tuna "Louza"

P.G.I. Feneos Yellow Split Pea / cured Tuna Louza / Herb Powder
Pickled Shallots / Caper

Φάβα Π.Γ.Ε. Φενεού / παστή Λούζα Τόνου / Πούδρα Μυρωδικών
Πίκλα Κρεμμυδιού / Κάπαρη

Scorpion Fish "Yiouvetsi"

Cous-Cous / fresh Tomato sauce / Paprika / Olives

Σκορπίνα / Kous-Kous / σάλτσα φρέσκιας Τομάτας / Πάπρικα / Ελιές
or

Beef & Pork Souvlaki

Homemade Pita Bread / straw Potatoes / Cherry Tomatoes confit
"Tzatziki" espuma / Beef reduction

Χειροποίητη Πίτα / Πατάτες άχυρο / Τοματίνια confit
αφρός Τζατζίκι / σάλτσα Βοδινού

Crispy Yuzu - Mastic

Lemon, Yuzu & Mastic cream / crispy Feuilletine / Lemon air

Κρέμα Λεμόνι, Yuzu & Μαστίχα / Γκοφρέτα / αφρός Λεμονιού

or

Operetta Hazelnut - Orange

Biscuit Joconde / Hazelnut cream / Grand Marnier / Praline Hazelnut

Μπισκούι Βανίλιας / κρέμα Φουντουκιού με Βούτυρο
Grand Marnier / Πραλίνα Φουντουκιού

Wine pairing | 35 (5 glasses of 50ml each)

Discover Greece in every sip, five curated wines to explore

Vegetarian-vegan options available

TO START

Homemade Sourdough Bread | 3pp

Fleur de Sel / Herb Butter / extra virgin Oil / Tzatziki

Ανθός Αλατιού / αρωματικό Βούτυρο
extra παρθένο ελαιόλαδο / Τζατζίκι

Wild Mushroom Soup | 15

Garlic Bread croutons / P.D.O Metsovou "Metsovone" Cheese / Chervil

Άγρια Μανιτάρια / κρουτόν Σκορδόψωμου
Π.Ο.Π. Μετσόβονε / Φραγκομαϊντανό

Buffalo Bresaola green salad | 20

Greek buffalo Bresaola (aged for 8 months) / P.D.O. Epirus "Manouri" Cheese
roasted Pear / Walnuts / Honey-Mustard dressing

Πράσινη σαλάτα με Ελληνική Βουβαλίσια Bresaola (8μηνος ωρίμανσης)
Π.Ο.Π Ηπείρου "Μανούρι" / Αχλάδι ψητό / Καρύδι
dressing Μουστάρδας-Μελιού

Beetroot & Radish salad | 18

Citrus / goat Cheese / Olive soil / aged Balsamic dressing

Πολύχρωμα baby Παντζάρια / Ραπανάκια / Εσπεριδοειδή / κασικίσιο Τυρί
χώμα Ελιάς / dressing παλαιωμένο Βαλσάμικο Ξύδι

Cretan Dakos salad | 18

Carob rusks / Heirlum Cherry Tomatoes / P.D.O Sitia "Xigalo" Cheese
pickled Samphire

Παξιμάδι Χαρουπιού / Heirlum Τοματίνια / Π.Ο.Π Σητεία "Ξύγαλο"
πίκλα Κρίταμο

TO SHARE

Feneos Fava & Tuna "Louza" | 22

P.G.I. Feneos Yellow Split Pea / cured Tuna Louza / Herb Powder pickled Shallots / Caper

Φάβα Π.Γ.Ε. Φενεού / παστή Λούζα Τόνου / Πούδρα Μυρωδικών πίκλα Κρεμμυδιού / Κάπαρη

Greek Garden "Briam" | 24

Eggplant confit / roasted Tomato / Zucchini Purée / Florina Red Pepper crispy Potatoes / Mint Oil / Feta espuma

Μελιτζάνα confit / ψητή Τομάτα / Πουρές Κολλοκυθιού Κόκκινη Πιπεριά Φλωρίνης / τραγανές Πατάτες Λάδι Δυόσμου / αφρός Φέτας

Fish of the day Ceviche | 23

Smoked Fish Roe mousse / Kombu Oil / spring Onion / Lime / Chives

Mousse καπνιστού Ταραμά / Λάδι Kombu / φρέσκο Κρεμμύδι Ξύσμα Lime / Σχοινόπρασο

Beef tartar | 26

Sando Bread / roasted Bone Marrow / Butter cream pickled Cucumber in Rice vinegar / Truffle flakes

Ψωμί Sando / Μεδούλι / κρέμα Βουτύρου πίκλα Αγγουριού σε Ξύδι Ρυζιού / νιφάδες Τρούφας

SIGNATURE MAINS

Black Angus Beef fillet | 58

Celeriac & Vanilla cream / grilled Broccoli / Shallots / red Wine sauce

Κρέμα Σεληνόριζας με Βανίλια / Μπρόκολο στην σχάρα / Κρεμμύδι Εσαλόντ σάλτσα κόκκινου Κρασιού

Rib Eye Tagliata | 45

Wild Mushroom Risotto / grilled Peas / P.D.O. Evritanias "Tsalafouti" Cheese

Ριζότο άγριων Μανιταριών / Αρακάς στην σχάρα Π.Ο.Π. Ευρυτανίας Τσαλαφούτι

Beef & Pork Souvlaki | 35

Homemade Pita Bread / straw Potatoes / Cherry Tomatoes confit "Tzatziki" espuma / Beef reduction

Χειροποίητη Πίτα / Πατάτες άχυρο / Τοματίνια confit αφρός Τζατζίκι / σάλτσα Βοδινού

Scorpion Fish "Yiouvetsi" | 42

Cous-Cous / fresh Tomato sauce / Paprika / Olives

Σκορπίνα / Kous-Kous / σάλτσα φρέσκιας Τομάτας / Πάπρικα / Ελιές

"Bianco" Grouper Stew | 48

Baby Potatoes / steamed Mussels / Caper / P.D.O. Messolonghi "Bottarga"

Σφουρίδα / Πατάτες baby / αχνιστά Μύδια / Κάπαρη Π.Ο.Π. Μεσολογγίου Αυγοτάραχο

Free range Chicken roulade | 30

stuffed with Mushrooms / Frumenty Gnocchi from Sparta / baby Spinach caramelized Onions / Red Wine sauce

Κοτόπουλο γεμιστό με Μανιτάρια / Gnocchi από Τραχανά Σπάρτης baby Σπανάκι / καραμελωμένα Κρεμμύδια / σάλτσα κόκκινου Κρασιού

DESSERTS

Crispy Yuzu - Mastic | 13

Lemon-Yuzu & Mastic cream / crispy Feuilletine / Lemon air

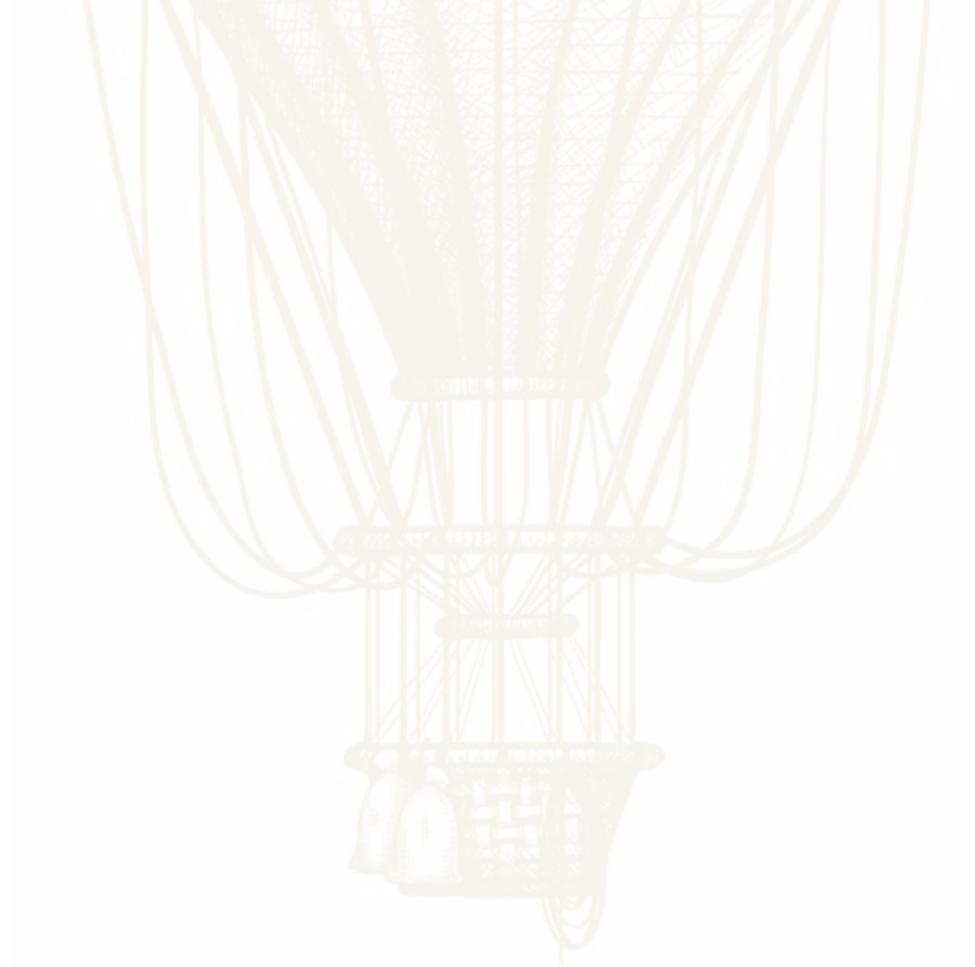
Λεμόνι, Yuzu & Μαστίχα / Γκοφρέτα / αφρός Λεμονιού

Operetta Hazelnut - Orange | 14

Biscuit Joconde / Hazelnut cream / Grand Marnier / Praline Hazelnut

Μπισκουί Βανίλιας / κρέμα Φουντουκιού με Βούτυρο Grand Marnier / Πραλίνα Φουντουκιού





- Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δεητία 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 τηγαντιών 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:
Alexandros Stergiakis

