
ΣΟΥΠΕΣ · SOUPS

Σούπα ημέρας
Soup of the day

9,00 €

Ψαρόσουπα Μανιάτικη
Λαχανικά, Πατάτες & Φρέσκια Τομάτα
Traditional Fish Soup
With Vegetables, Potatoes & Fresh Tomato

12,00 €

ΟΡΕΚΤΙΚΑ · STARTERS

Αβοκάντο με Σουρίμι Καβουριού
& Πιλιγούρι Σαλάτα σε φύτες Bamboο

Avocado with Crab Surimi
& Tabbouleh Salad on Bamboo Shoots

12,00 €

Καλαμάρι Σχάρας με Κολοκυθάκια,
Τοματίνια, Λάδι Βασιλικού και Ψητό Χαλούμι

Grilled Squid with Baby Zucchini, Cherry
Tomatoes, Olive Oil with Basil and
Grilled Haloumi Cheese

15,00 €

Γαρίδες με Τρίχρωμες Πιπεριές
Αρωματισμένες με Ούζο και Κατίκι Δομοκού

Shrimps with Peppers
Marinated with Ouzo and "Katiki" Cream Cheese
from Domokos

16,00 €

Τριαντάφυλλα καπνιστού Σολομού,
Ψιλοκομμένο Κρεμμυδάκι, Κάπαρη, Αυγό
και Φρυγανισμένο Ψωμί

Smoked Salmon
With minced Onion, Capers, Egg
and Toasted Bread

17,00 €

ΣΑΛΑΤΕΣ · SALADS

Πολύχρωμα Τοματίνια, Φύλλα Ρόκας και Μοτσαρελίνα
μαριναρισμένα σε Πέστο Βασιλικού

Cherry Tomatoes, Rocket Leaves,
Mozzarella Cheese marinated in Basil Pesto

10,00 €

Πράσινη Σαλάτα με Αντίδια, Ρόκα,
Cranberries, Φιστίκια Αιγίνης, Σουσάμι
και Κρουτόν Φέτας
μαριναρισμένη σε Βινεγκρέτ Μελιού

Green Salad with Endive, Rocket,
Cranberries, Peanuts, Sesame,
Feta Cheese Croutons & Honey Vinaigrette

12,00 €

Λόφος Σαλατικών με ψητό Κατσικίσιο Τυρί,
Καρύδια και Βινεγκρετ Fraboise

Salad Greens with Grilled Goat Cheese,
Walnuts & Fraboise Vinaigrette

13,00 €

Χωριάτικη Σαλάτα
με Αντζούγια και Καπαρόφυλλα
Greek Salad with Anchovies & Caper Leaves

14,00 €

Σαλάτα Κινόα με Δυόσμο,
Αποξηραμένα Φρούτα και πούδρα Αυγοτάραχου

Quinoa with Spearmint,
Dried Fruits and Egg Roe Powder

17,00 €

↔ Parliament seafood salad ↔

Μενταγιόν Αστακού* Γαρίδες* Σχάρας, Καπνιστός Σολομός, Κόκκινο Χαβιάρι
& Κρέμα Πράσινου Λεμονιού σε Τραγανή Σαλάτα

Lobster* Medallion, Grilled Shrimps*, Smoked Salmon,
Red Caviar & Lime sauce on Crispy Salad

28,00 €

ZYMAPIKA - PIZOTO

PASTA - RISOTTO

Φρέσκα Ραβιόλια γεμιστά
με Σπανάκι και Ρικότα, Σάλτσα Τομάτας
με Βασιλικό & Flakes Γραβιέρας

Fresh Ravioli stuffed with
Ricotta Cheese and Spinach Tomato Sauce
with Basil and Gruyere Flakes

17,00 €

Ριζότο με Μανιτάρια Πλερώτους,
Λάδι Τρούφας και Νιφάδες Παρμεζάνας

Oyster Mushrooms Risotto
with Truffle Oil & Parmesan

17,00 €

Κριθαρότο με Γαρίδες
σε Ζωμό Καραβίδας με Σαφράν

Orzo with Shrimps
in Crayfish Broth with Saffron

18,00 €

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ • MAIN DISHES

➤ Κρεατικά & Πουλερικά • Meat & Poultry • ←

Φιλέτο Κοτόπουλο στη Σχάρα Μαριναρισμένο
με Μυρωδικά, Πατάτες Ψητές και Λαχανικά
Grilled Chicken Fillet marinated with Herbs,
Roasted Potatoes and Vegetables

19,00 €

Φιλέτο Χοιρινό
με Προσούτο και Λιωμένη Μοσαρέλα,
σε Πουρέ Γλυκιάς Κολοκύθας

Pork Fillet
with Prosciutto and Mozzarella Cheese,
on Sweet Pumpkin Puree

30,00 €

Καρέ Αρνιού με Τσίπς Λαχανικών,
Πουρέ Γλυκοπατάτας και Σάλτσα Ελιάς

Rack of Lamb with Vegetables Chips
Sweet Potato Puree and Olive Sauce

32,00 €

Φιλέτο Tournedos με Σάλτσα Πιπεριού,
Baby Λαχανικά και Ψητές Πατάτες

Tournedos Fillet with Pepper sauce,
Baby Vegetables and Roasted Potatoes

34,00 €

Rib Eye Σχάρας
συνοδευόμενο με σάλτσα Chimi Churri,
Πουρέ Πατάτας και Ψητά Τοματίνια

Grilled Rib Eye
accompanied with Chimi Churri sauce,
Potato Puree and Grilled Vegetables

39,50 €

Μπριζόλα Tomahawk Black Angus
με Μυρωδικά και Χοντρό Αλάτι (~1,3 kg)

Black Angus Tomahawk Stake
with Herbs and Coarse Salt (~1,3 kg)

78,00 €

➤ Ψαρικά & Θαλασσινά • Fish & Seafood • ←

Φιλέτο από Λαβράκι **σοτέ**
σε κρούστα Μυρωδικών, Σάλτσα γλυκιάς Πιπεριάς
& Σπαράγγια Βουτύρου

Sea Bass Fillet sautéed in Herbs Crust,
Sweet Pepper sauce & Buttered Asparagus

30,00 €

Φιλέτο Σολομού **σοτέ** με Τζίντζερ και Σόγια
συνοδευόμενο με Noodles, Λαχανικά
και Μανιτάρια Σιμέτζι

Salmon Fillet sautéed with Ginger
and Soya Sauce accompanied with Noodles,
Vegetables and Shimeji Mushrooms

32,00 €

Φιλέτο Μπακαλιάρου
σοτέ σε Ταρτάρ Παντζαριού
με Σάλτσα Πορτοκαλιού & Φιλέτα Grape Fruit

Cod Fillet Sauteed on Beetroot Tartar
with Orange Sauce & Grape Fruit Fillet

35,00 €

Φιλέτο Γλώσσας Σχάρας ή Μενιέρ
με Ζουλιέν Λαχανικών

Sole Fillet Griled or Menier
With Vegetables Julien

39,00 €

Φιλέτο Σφυρίδας στη Σχάρα
με Λαδολέμονο, Ρύζι Basmati & Λαχανικά Ατμού

Grilled White Grouper Fillet
with Olive Oil and Lemon sauce,
Basmati Rice & Steamed Vegetables

42,00 €

ΠΑΙΔΙΚΟ ΓΕΥΜΑ · CHILDREN'S MENU

Ταλιολίνι Ναπολιτέν
+ Σαλάτα + Χυμό

Tagliolini Napoliten
+ Salad + Juice

12,00 €

Mini Burger
+ Τηγανπτές Πατάτες + Σαλάτα + Χυμό

Mini Burger
+ French Fries + Salad + juice

15,00 €

Κοτόπουλο Σουβλάκι
+ Τηγανπτές Πατάτες + Σαλάτα + Χυμό

Chicken Souvlaki
+ French Fries + Salad + Juice

15,00 €

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ · DESSERTS

Επιλογή από τα Γλυκά Ημέρας ή από τον Μπουφέ μας
Your Choice from Today's Special or from our Pastries Buffet

9,00 €

Γεύσεις από Παγωτά
Ice Cream Flavours

10,00 €

Ποικιλία Φρέσκων Φρούτων
Variety of Fresh Fruits

10,00 €



➔ Πλατό Τυριών · Cheese Platter ➔

Με Κριτσίνια, Κριθαρένια Παξιμάδια, Φρυγανισμένο Ψωμί,
Φρέσκα & Αποξηραμένα Φρούτα

With Breadsticks, Barley Rusks, Toasted Bread,
Fresh and Dried Fruits

16,00 €

Το λάδι που χρησιμοποιείται για τις Σαλάτες είναι Παρθένο Ελαιόλαδο.
Το λάδι που χρησιμοποιείται για το τηγάνισμα είναι Αραβοσιτέλαιο.
*Για την Παρασκευή έχει χρησιμοποιηθεί κατεψυγμένο προϊόν.
Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν το σέρβις και τους φόρους.

Εάν έχετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο τρόφιμο παρακαλούμε ενημερώστε τον σερβιτόρο σας

The Oil used for the Salads is virgin Olive Oil.
The Oil used for frying is Corn Oil
*Frozen product has been used in the preparation
Prices include service and taxes.

If you have any food allergy or intolerance please inform your waiter