

Flavors that are part of the Greek collective memory, evoking moments of joy with friends gathered around the table. Cherished Greek flavors and carefully selected high-quality ingredients. With these as his starting point, executive chef of NEW Hotel, Babis Kountouris, and his team introduce a unique menu, offering a fresh interpretation of Greek tradition through contemporary culinary techniques. In the distinctive ambience of Art Lounge Restaurant, simplicity and a focus on essence come together to create a unique gastronomic experience.

Γεύσεις που είναι καταγεγραμμένες στη συλλογική μας μνήμη, που φέρνουν στο νου στιγμές χαράς με φίλους γύρω από το τραπέζι. Γεύσεις ελληνικές. Με αυτήν την αφετηρία και χρησιμοποιώντας επιλεγμένες πρώτες ύλες υψηλής ποιότητας, ο executive chef του NEW Hotel, Μπάμπης Κουντούρης και η ομάδα του προτείνουν ένα ιδιαίτερο μενού, μια νέα ερμηνεία της ελληνικής παράδοσης μέσα από σύγχρονες μαγειρικές τεχνικές. Στο ξεχωριστό περιβάλλον του Art Lounge η απλότητα και ο προσανατολισμός στην ουσία συνθέτουν μια μοναδική γαστρονομική εμπειρία.

<b>Homemade organic artisanal bread platter (V)</b> extra virgin olive oil, 'fleur de sel' from Messolonghi <b>Πλατώ με σπιτικά οργανικά αρτοσκευάσματα (V)</b> έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, ανθός αλατιού Μεσολογγίου	5	<b>PASTA &amp; RICE</b>		<b>MAINS</b>	
<b>APPETIZERS</b>		<b>Tomato spaghetti (V)</b> cherry tomatoes, basil oil <b>Σπαγγέτι ντομάτα (V)</b> ντοματίνια, λάδι βασιλικού	16	<b>Grilled open-sea seabass</b> Corfiot 'tsigareli', mustard sauce, marinated tomato <b>Πελαγίσιο λαβράκι σχάρας</b> κερκυραϊκό τσιγαρέλι, σάλτσα μουστάρδας, ντομάτα μαρινέ	35
<b>'Giouvarlakia' soup</b> lamb, Cretan xinohondro <b>Γιουβαρλάκια</b> αρνί, ξινόχοντρο Κρήτης	13	<b>Risotto tartufo (V)</b> black truffle paste, caramelized hazelnut <b>Ριζότο tartufo (V)</b> πάστα μαύρης τρούφας, καραμελωμένο φουντούκι	22	<b>Grouper 'bianco'</b> potato cream, lemon, parsley <b>Σφυρίδα Μπιάνκο</b> κρέμα πατάτας, λεμόνι, μαϊντανός	40
<b>Raw open-sea sea bass</b> piment d'Espelette, extra virgin olive oil, lemon, 'avgotaraho' from Messolonghi <b>Ωμό πελαγίσιο λαβράκι</b> πιπέρι Espelette, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, λεμόνι, αυγοτάραχο Μεσολογγίου	18	<b>Fresh potato gnocchi</b> sabayon carbonara, guanciale <b>Φρέσκα νιόκι πατάτας</b> καρμπονάρα σαμπαγιόν, γκουαντσιάλε	22	<b>Fish of the day (200 gr)</b> please ask your server for today's selection served with steamed vegetables, extra virgin olive oil & lemon <b>Ψάρι ημέρας (200 γρ.)</b> παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο για την επιλογή ημέρας συνοδεύεται με λαχανικά ατμού, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο & λεμόνι	42
<b>Grilled Koilada shrimps</b> pickled rock samphire, grapefruit, olive oil with herbs <b>Γαρίδες Κοιλάδας στη σχάρα</b> κρίταμο τουρσί, γκρέιπφρουτ, ελαιόλαδο με μυρωδικά	20	<b>SIGNATURES</b>		<b>Free range chicken breast</b> steamed green beans, brown butter, basil pesto with Aegina pistachio, lime <b>Κοτόπουλο στήθος ελευθέρas βοσκής</b> φασολάκια ατμού, καμένο βούτυρο, πέστο βασιλικού με φιστίκι Αίγινης, μοσχολέμονο	32
<b>Tartare 'soutzoukakia'</b> beef fillet, middle eastern spices, tomato confit <b>Ταρτάρ σουτζουκάκια</b> μοσχαρίσιο φιλέτο, ανατολίτικα μπαχαρικά, κονφί ντομάτας	19	<b>Fresh grilled octopus</b> fava beans purée, herb salad, caper sauce with lemon <b>Φρέσκο χταπόδι σχάρας</b> φάβα, σαλάτα μυρωδικών, σάλτσα κάπαρης με λεμόνι	26	<b>Pepper beef fillet sautéed</b> potato écrasé, porcini, bergamot confit, cognac Courvoisier <b>Μοσχαρίσιο πιπεράτο φιλέτο σοτέ</b> πατάτα écrasé, βασιλομανίταρο, κονφί περγαμόντο, κονιάκ Courvoisier	40
<b>SALADS</b>		<b>Lobster 'giouvetsi'</b> roasted tomato, lobster butter with red pepper flakes <b>Γιουβέτσι αστακού</b> ψητή ντομάτα, βούτυρο αστακού με μπουκόβο	28	<b>Slow-cooked lamb shank</b> trahana, staka butter from Crete, lamb sauce with rosemary <b>Σιγομαγειρεμένο αρνίσιο κότσι</b> τραχανάς, στακοβούτυρο, σάλτσα αρνιού με δεντρολίβανο	35
<b>Burrata (V)</b> Florina peppers, apple cider vinegar, pine nuts, sourdough bread πιπεριές Φλωρίνης, μηλόξιδο, κουκουνάρι, προζυμμένο ψωμί	19	<b>Smashed beef burger</b> American Angus, onion brûlée, smoked 'metsovone' cheese, pastrami, homemade bbq mayo sauce served with freshly cut French fries American Angus, κρεμμύδι brûlée, καπνιστό μετσοβόνο, παστράμι, σπιτική bbq mayo sauce σερβίρεται με φρέσκιες τηγανητές πατάτες	25	<b>Beef cut of the day</b> please ask your server for today's selection served with roasted vegetables <b>Μοσχαρίσια κοπή ημέρας</b> παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο για την επιλογή ημέρας συνοδεύεται με ψητά λαχανικά	45
<b>Mixed legumes 'Ospriada' (V)</b> dried figs, spring onions, herbs, aged vinegar, xigalo cheese from Siteia <b>Οσπριάδα (V)</b> αποξηραμένα σύκα, φρέσκο κρεμμυδάκι, μυρωδικά, παλαιωμένο ξίδι, ξίγαλο Σπτείας	16	<b>Caesar</b>	18		
<b>Caesar</b> baby gem lettuce, anchovies, sourdough croutons, Caesar dressing μαρούλι baby gem, αντζούγιες, προζυμμένα κρουτόν, σάλτσα Caesar					

Ο Καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο)  
Consumer is not obliged to pay if the notice of the payment has not been received (receipt-invoice)

**GR** Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε θήκη δίπλα στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας., **GB** The shop is obliged to have printed documents, in a safe case by the exit, for the purpose of registering any complaints., **F** Le magasin doit disposer des bulletins imprimés, dans une case speciale a cote de la sortie, pour la formulation de toute plainte., **D** Das Lokal ist verpflichtet Formulare in einem gesonderten Fach am Ausgang zur Verfügung zu stellen, um gegenbenefalls Beschwerden anzugeben.

Παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο για τις vegetarian ή vegan προτάσεις.  
Please ask the waiter for the vegetarian or vegan suggestions

**Αν είστε αλλεργικός ή έχετε δυσανεξία σε κάποιο συστατικό των τροφίμων, παρακαλώ ενημερώστε μας**

If you are allergic or have an intolerance to a food ingredient, please let us know

**Το λάδι που χρησιμοποιείται για τις σαλάτες είναι ελαιόλαδο και για το τηγάνισμα ηλιέλαιο. Η φέτα που χρησιμοποιείται είναι Καλαβρύτων.**

The oil used for salads and food preparation is olive oil and for frying is sunflower oil.

Feta cheese used is Kalavriton.

**Executive Chef: Μπάμπης Κουντούρης, Babis Kountouris**

**Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους. Prices are inclusive of all legal taxes.**

**Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ (€). All prices are in euros (€).**

**Αγορανομικός υπεύθυνος: Δημήτρης Βαλυράκης Police Responsible: Dimitris Valyrakis**