

NEŌN PHALIRŌN

Sushi

Sushi Rolls are served with wasabi paste, pickled ginger & Kikkoman soya sauce

Τα sushi σερβίρονται με πάστα wasabi, πίκλα τζίντζερ & σάλτσα σόγιας Kikkoman

Phaliron Signature Rolls €17 (2), (3), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (14)

Torched salmon tartar, tempura prawn, avocado, cucumber, spring onions, unagi dressing, bang-bang sauce
Καψαλισμένο ταρτάρ σολομού, γαρίδα τεμπούρα, αβοκάντο, αγγουράκι, φρέσκα κρεμμυδάκια, unagi ντρέσινγκ, σος bang-bang

Tempura Prawns Umami Rolls €16 (2), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (14)

Tempura prawns, cucumber, avocado, Umami sauce, sweet chilli dressing
Γαρίδες τεμπούρα, αγγουράκι, αβοκάντο, σος Umami, ντρέσινγκ από γλυκό τσίλι

Soft Shell Crab Rolls €17 (2), (5), (6), (7), (8), (10), (14)

Crispy soft-shell crab, avocado, chives, crispy tempura flakes, teriyaki dressing, Japanese teriyaki mayonnaise
Τραγανός Κάβουρας soft-shell, αβοκάντο, σχοινόπρασο, τραγανές νιφάδες τεμπούρα, σος τεριγιάκι, Ιαπωνική μαγιονέζα τεριγιάκι

Spicy Futomaki Sushi Rolls €18 (2), (3), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (14)

Crispy soft-shell crab, tempura prawn, avocado, spicy Korean Gochujang mayonnaise sauce
Τραγανός Κάβουρας soft-shell, γαρίδα τεμπούρα, αβοκάντο, πικάντικο σος Κορεάτικης μαγιονέζας με Gochujang

Ceviche - Tartar

Mediterranean Seabass Ceviche €18 (3), (14)

Seabass ceviche, lemon juice, lemon zest, pickled peppers, capers, olive oil, sea salt flakes and coriander avocado mousse
Λαβράκι σεβίτσε, χυμός λεμονιού, ξύσμα λεμονιού, τουρσί πιπεριές, κάπαρη, ελαιόλαδο, νιφάδες θαλασσινού αλατιού και μους αβοκάντο με κόλιανδρο

Octopus Ceviche €19 (1), (5), (7), (9), (11), (13), (14)

Thinly sliced cooked octopus, topped with chopped red onions, Royal Marinada, Lemon Ponzu sauce, garden cress, drizzled with sesame sauce
Λεπτοκομμένο μαγειρεμένο χταπόδι, γαρνιρισμένο με ψιλοκομμένο κόκκινο κρεμμύδι, Royal Marinada, σος λεμόνι Ponzu, garden cress, σος σησαμιού

Tuna Tartar €18 (3), (5), (6), (7), (8), (10)

Marinated tuna cut into cubes, lemon juice, olive oil, chives, shallots, avocado, crispy pickled ginger.
Μαριναρισμένοι κύβοι τόνου, χυμός λεμονιού, ελαιόλαδο, σχοινόπρασο, εσαλότ, αβοκάντο, τραγανή πίκλα τζίντζερ

Allergens are indicated by numbers in brackets. See final page for full allergen information. Above prices are inclusive of all services and taxes.

*Οι αλλεργιογόνες ουσίες υποδεικνύονται με αριθμούς σε παρένθεση. Δείτε την τελευταία σελίδα για πλήρεις πληροφορίες.
Οι πιο πάνω τιμές περιλαμβάνουν τις υπηρεσίες και όλους τους φόρους. (v17.08.26)*

Salads

Beetroot & Chèvre Goat Cheese €15 (Vg) (4), (5), (12), (14)

Beetroot, Rocket, Goat cheese, cherry tomatoes, caramelised nuts, orange segments, pomegranate dressing
Παντζάρι, Ρόκα, Κατσικίσιο τυρί, ντοματίνια, καραμελωμένοι ξηροί καρποί, φέτες πορτοκάλι, ντρέσινγκ ροδιού

Chef's House Salad €13,50 (V) (6), (7), (8), (10)

Seasonal vegetables, Lebanese-style croutons, cucumber, tomatoes, signature oregano herb dressing
Χόρτα εποχής, τραγανά κρουτόν από Λιβανέζικη πίτα, αγγουράκι, ντομάτα, σερβιρισμένο με το φημισμένο μας ντρέσινγκ με ρίγανη και βότανα

Manarola Salad €14 (Vg) (4), (12), (14)

Rocket, sundried tomatoes, cherry tomatoes, dried figs, walnuts, parmesan cheese, salted anari cheese, balsamic dressing
Ρόκα, λιαστές ντομάτες, κερασοντομάτες, παστά σύκα, καρύδια, τυρί παρμεζάνα, αλατισμένη αναρή, ντρέσινγκ από βαλσάμικο

Burrata Salad €16 (Vg) (4), (5), (6), (7), (8), (10), (12), (14)

Burrata cheese, cherry tomatoes, globe tomatoes, dakos bread, basil herb oil, feta cheese and pesto dressing, freshly crushed pepper
Τυρί Μπουράτα, κερασοντομάτες, ντομάτες globe, παξιμάδια ντάκος, λάδι με βασιλικό, ντρέσινγκ με τυρί φέτα και πέστο, φρεσκοαλεσμένο πιπέρι

Grilled Calamari & Prawns Salad €19 (1), (2), (3), (5), (6), (7), (8), (10), (11), (12), (13) (14)

Calamari & Prawns, rocket, tomato confit, green dressing, crispy leeks, spicy peanut sauce
Καλαμάρι & γαρίδες, ρόκα, ντομάτα κονφί, πράσινη σος, τραγανά πράσα, πικάντικη σάλτσα φιστικιού

Greek Salad €14 (Vg) (4), (5), (14)

Tomato, cucumber, feta cheese, sweet red onions, peppers, capers, oregano & virgin olive oil
Ντομάτα, αγγουράκι, φέτα, κόκκινο κρεμμύδι, πιπεριές, κάπαρη, ρίγανη & παρθένο ελαιόλαδο

Homemade Dips & Spreads

Deconstructed "Tzatziki" Spread €9 (Vg) (4), (6), (7)

Yoghurt spread, thin cucumber strips, mint, garlic olive oil
Αποδομημένο τζατζίκι, λεπτές φέτες αγγουριού, δυόσμο & ελαιόλαδο αρωματισμένο με σκόρδο

Taramosalata / Ταραμοσαλάτα €7,75 (3), (6), (7), (8), (10), (13)

Homemade Fish-Roe pate / Σπιτικό πατέ αυγοτάραχου

Hummus / Χούμους €6,50 (V) (7), (8), (10), (13)

Creamy chickpea dip blended with tahini, garlic, citrus and olive oil
Κρεμώδες ντιπ από ρεβίθια, αναμεμειγμένο με ταχίνι, λεμόνι και ελαιόλαδο

Tahini / Ταχίνι €5,50 (V) (13)

Sesame paste with lemon and garlic
Βελούδινη σησαμόπαστα με λεμόνι και σκόρδο

Tyrokafteri / Τυροκαυτερή €6,50 (Vg) (4), (14)

Greek Feta cheese combined with lightly hot peppers
Ελληνική φέτα αναμεμειγμένη με ελαφρώς πικάντικες πιπεριές

Green Olives / Ελιές Τσακιστές €5,25 (V)

Cypriot Pita Bread / Κυπριακή Πίτα €1,55 (V) (7), (8), (10)

Cypriot Pita Bread, Olive Oil & Oregano / Κυπριακή Πίτα, Ελαιόλαδο & Ρίγανη €2,50 (V) (7), (8), (10)

Allergens are indicated by numbers in brackets. See final page for full allergen information. Above prices are inclusive of all services and taxes.

Οι αλλεργιογόνες ουσίες υποδεικνύονται με αριθμούς σε παρένθεση. Δείτε την τελευταία σελίδα για πλήρεις πληροφορίες.
Οι πιο πάνω τιμές περιλαμβάνουν τις υπηρεσίες και όλους τους φόρους. (v17.08.26)

Starters to share

Village Farm Halloumi (Steamed or Grilled) €13 (Vg) (4), (6), (7), (13)

Whole Cypriot goat cheese, Caprese with fresh tomatoes, herb oil & basil and tahini dressing

Ολόκληρο Κυπριακό κατσικίσιο τυρί, Καπρέζε με φρέσκες ντομάτες, λάδι βοτάνων & βασιλικό και σος ταχίνι

Cheese Balls (4 pieces) €12 (Vg) (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10)

Truffle: Cheese spread, snow Truffle cheese snow on top

Κρέμα τυριού γαρνιρισμένη με χιόνι από τυρί τρούφας

Classic: Cocktail sauce and dry anari cheese on top

Σος κοκτέιλ, γαρνιρισμένο με ξηρή αναρή

Grilled Mushrooms medley €11 (V) (5), (7), (14)

Oyster and Portobello grilled mushrooms, olive oil and caper dressing

Μανιτάρια Oyster και Portobello ψημένα στη σχάρα, ντρέσινγκ από ελαιόλαδο και κάπαρη

Truffle Potatoes €10 (Vg) (1), (4), (5), (6), (7), (8), (10)

Double cooked Cypriot potatoes, cheese, truffle oil, truffle cheese

Διπλομαγειρεμένες Κυπριακές πατάτες, λάδι τρούφας και τυρί τρούφας

Potatoes with Eggs €11 (Vg) (6), (7), (9)

Potatoes, mingled with eggs, Salt & Pepper

Πατάτες, Αυγά, Αλάτι & Πιπέρι

Tuna Kefte (4 pieces) €12 (3), (6), (7), (8), (10), (13), (14)

Our secret recipe with tuna flakes, onions, mashed potatoes, herbs, sweet chili sauce duo

Τονοκεφτέδες με τη μυστική μας συνταγή από ψίχα τόνου, κρεμμύδι, πατάτα πουρέ, βότανα, σερβιρισμένοι με δύο είδη από γλυκιά τσίλι σος

Crispy Calamari Classic €17 (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11)

Served with lemon mayonnaise

Σερβίρετε με μαγιονέζα από λεμόνι

Grilled Octopus Classic €24,50 (7), (11)

Octopus tentacles grilled over open fire, lemon olive oil dressing and chopped parsley

Χταπόδι στα κάρβουνα, ντρέσινγκ με λαδολέμονο και μαϊντανό

Prawns your way (6 pieces)

Crispy / Τραγανές: Sweet chili and smoked pepper aioli sauce on the side / Σερβιρισμένες με γλυκιά σάλτσα τσίλι & σος αϊόλι με καπνιστές πιπεριές €13 (2), (3), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (14)

Grilled / Σχάρας: Cocktail sauce, coriander avocado mousse / Κοκτέιλ σος, μους αβοκάντο με κόλιανδρο €13 (2), (3), (5), (6), (7), (9)

Ouzo / Με Ούζο: Sweet peppers, onions, tomato sauce, Feta cheese / Γλυκιές πιπεριές, κρεμμύδια, κρεμώδης σάλτσα ντομάτας, τυρί Φέτα €14 (1), (2), (4), (6), (7), (8), (10), (14)

Garlic / Σκόρδο: Lemon garlic, chives / Λεμόνι, σκόρδο, σχοινόπρασο €14 (1), (2), (4), (6), (7), (8), (10)

Allergens are indicated by numbers in brackets. See final page for full allergen information. Above prices are inclusive of all services and taxes.

Οι αλλεργιογόνες ουσίες υποδεικνύονται με αριθμούς σε παρένθεση. Δείτε την τελευταία σελίδα για πλήρεις πληροφορίες. Οι πιο πάνω τιμές περιλαμβάνουν τις υπηρεσίες και όλους τους φόρους. (v17.08.26)

Pasta

Truffle Spinach Ravioli (4 pieces) €14 (Vg) (1), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10)

Black truffle and cheese ravioli, creamy mushroom and spinach sauce, parmesan cheese

Ραβιόλι με γέμιση μαύρης τρούφας και τυριού, κρεμώδες σος από μανιτάρι και σπανάκι, παρμεζάνα

Chicken Penne €24 (4), (6), (7), (8), (9), (10), (14)

Grilled chicken breast, creamy penne rigate with parmesan, edam and anari cheese, mushrooms, sun dried tomatoes, sweet and sour balsamic glaze

Κοτόπουλο στήθος στη σχάρα, κρεμώδης πέννες rigate με παρμεζάνα, ένταμ και αναρή, μανιτάρια, λιαστές ντομάτες, γλυκόξινο γλάσο βαλσάμικο

Porto Fino Pasta Classic €24 (2), (4), (6), (7), (11)

Pan fried prawns and calamari with al dente penne pasta, in rich garlic cream sauce, chives and parmesan cheese on the side

Γαρίδες και καλαμαράκι στο τηγάνι με πέννες ζυμαρικών al dente, σε πλούσιο σος κρέμας με σκόρδο, σχοινόπρασο, παρμεζάνα στο πλάι

Beef Ragout Casarecce €24 (1), (5), (6), (7), (8), (9), (10)

Slow cooked Beef cubes, mingled with Casarecce pasta, napped with mushroom sauce, garnished with dried Anari cheese and truffle cheese

Αργοψημένο βοδινό σε κύβους, αναμειγμένα με μακαρόνια Κασαρέτσε, σε πλούσιο σος μανιταριών, γαρνιρισμένο με ξηρή Αναρή και τυρί τρούφας

Burrata Fresh Pasta €24 (Vg) (1), (4), (6), (7), (8), (9), (10), (14)

Burrata, fresh thick pasta, fresh tomato salsa, chargrill broccoli, aubergines, roasted cherry tomatoes

Τυρί Μπουράτα, φρέσκα χοντρά ζυμαρικά, σάλτσα από φρέσκια ντομάτα, μπρόκολο στη σχάρα, μελιτζάνες, ψητά ντοματίνια

Vegetarian Fresh Pasta €18 (Vg) (1), (6), (7), (8), (9), (10), (12)

Fresh thick pasta, fresh tomato salsa, chargrill broccoli, aubergines, roasted cherry tomatoes

Φρέσκα χοντρά ζυμαρικά, σάλτσα από φρέσκια ντομάτα, μπρόκολο στη σχάρα, μελιτζάνες, ψητά ντοματίνια

Allergens are indicated by numbers in brackets. See final page for full allergen information. Above prices are inclusive of all services and taxes.

Οι αλλεργιογόνες ουσίες υποδεικνύονται με αριθμούς σε παρένθεση. Δείτε την τελευταία σελίδα για πλήρεις πληροφορίες.
Οι πιο πάνω τιμές περιλαμβάνουν τις υπηρεσίες και όλους τους φόρους. (v17.08.26)



Main courses from the land

Chicken Kebab A la Harris €18 (1), (4), (5), (6), (7), (8), (10)

Chicken kebab marinated in yogurt, turmeric and herbs. Greek pita, yogurt, hummus and fresh hand-cut crunchy fries with oregano

Κοτόπουλο σουβλάκι, μαριναρισμένο σε γιαούρτι, κουρκουμά και αρωματικά. Σερβίρεται σε Ελληνική πίτα με γιαούρτι, χούμους, φρεσκοκομμένες τηγανητές πατάτες με ρίγανη

Teriyaki Glazed Chicken €25 (1), (6), (7), (8), (10), (13)

Grilled chicken, chopped broccoli jasmine rice, crispy fried leeks, spring onions, sesame seeds, teriyaki sauce, avocado and coriander mousse, spring roll

Κοτόπουλο στη σχάρα, ρύζι τζάσμιν με κομματάκια από μπρόκολο, τραγανά πράσα, φρέσκα κρεμμυδάκια, σπόροι σουσαμιού, σάλτσα τεριγιάκι, μους από αβοκάντο και κόλιανδρο, spring roll

Pork Chop

Grilled: Local supplier, crunchy fries, pikla and tahini slaw

Τοπικής Προέλευσης, τηγανητές πατάτες, λαχανικά με σος από πίκλα και ταχίνι €21 (1), (5), (6), (7), (8), (10), (13), (14)

Lady Diane: Rich Diane sauce on the side, hand-cut crunchy fries, crispy onions

Σος Diane στο πλάι, φρέσκες τραγανές τηγανητές πατάτες, τραγανά κρεμμύδια €24 (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (10)

Steak Tagliata with chips €42 (1), (5), (7), (8), (10), (13),

300 gr. Sirloin steak cut into strips, served with crispy fries and Phaliron chimichurri sauce

300 γρ. βοδινό Sirloin κομμένο σε λωρίδες, σερβιρισμένο με τραγανές πατάτες και τη δική μας σάλτσα τσιμιτσούρι

Steak platter €89 (1), (3), (4), (5), (7), (8), (10), (11), (14)

Duo of 300 gr. Black Angus Sirloin steak, 300 gr. Black Angus Rib eye steak, served with truffle fries, grilled broccolini and choice of Dianne or Chimichurri sauce.

Δύο κοπές: 300 γρ. Black Angus Sirloin και 300 γρ. Black Angus Rib eye, σερβιρισμένα με τηγανητές πατάτες με τρούφα, μπρόκολο στη σχάρα και επιλογή σάλτσας Diane ή Chimichurri.



Allergens are indicated by numbers in brackets. See final page for full allergen information. Above prices are inclusive of all services and taxes.

Οι αλλεργιογόνες ουσίες υποδεικνύονται με αριθμούς σε παρένθεση. Δείτε την τελευταία σελίδα για πλήρεις πληροφορίες. Οι πιο πάνω τιμές περιλαμβάνουν τις υπηρεσίες και όλους τους φόρους. (v17.08.26)

Main courses from the sea

Teriyaki Salmon €28,50 (1), (3), (6), (7), (8), (9), (10), (13)

Steamed salmon, teriyaki sauce, sauté jasmine rice, grilled broccoli, sweet potato mousse, avocado and coriander mousse, spring onions, sesame seeds, spring roll

Φιλέτο σολομού ψημένο στον ατμό, σος τεριγιάκι, ρύζι τζάσμιν σοτέ, μπρόκολο στη σχάρα, μους γλυκοπατάτας, μους από αβοκάντο και κόλιανδρο, φρέσκα κρεμμυδάκια, σπόροι σουσαμιού, spring roll

Exotic Steamed Salmon €28,50 (1), (2), (3), (4), (6), (7), (8), (10), (12), (14)

Steamed Salmon marinated with lemon zest, served with sauté broccoli rice with salt and pepper edamame on the side. Paired with coconut red curry sauce on the side

Σολομός μαριναρισμένος με ξύσμα λεμονιού, σερβιρισμένος με σοταρισμένο ρύζι από μπρόκολο με ενταμάμε με αλατοπίπερο στο πλάι. Συνοδεύεται από σάλτσα κόκκινου κάρυ με καρύδα

Gourmet Seabass €29 (1), (3), (4), (5), (7), (8), (10)

Seabass Fillet, seasonal vegetables, nutmeg, spinach mushroom sauce, mashed potatoes

Φιλεταρισμένο Λαβράκι, εποχιακά λαχανικά, μοσχοκάρυδο, σος από σπανάκι και μανιτάρι, πατάτα πουρέ

Calamari & Chips €23 (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11)

Crispy calamari served with hand cut Cypriot fries and lemon mayonnaise.

Τραγανό καλαμάρι σερβιρισμένο με κυπριακές τηγανητές πατάτες και μαγιονέζα λεμονιού

Octopus & Hummus €28 (5), (6), (7), (8), (10), (11), (13)

Grilled Octopus tentacles over open fire, on a bed of warm hummus, caper sauce and parsley dressing, crispy homemade chips on the side

Πλοκάμια χταποδιού ψημένα στη σχάρα πάνω σε ανοιχτή φωτιά, σε στρώση από ζεστό χούμους, σάλτσα κάπαρης και μαϊντανού, με σπιτικές τηγανητές πατάτες

We Love Burgers

Black Angus Smashed Burger €18 (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (13), (14)

Homemade Black Angus Patty, cheddar cheese, gherkins, crispy onions, Neon Phaliron house sauce, fresh hand-cut crunchy fries

Χειροποίητο μπιφτέκι από Βοδινό Black Angus, τυρί τσένταρ, αγγουράκι τουρσί, τραγανά κρεμμύδια, σπιτικό σος “Νέο Φάληρο”, φρέσκες τηγανητές πατάτες

Crispy Chicken Burger €16 (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (13), (14)

Homemade Breaded Chicken fillets, tomato, iceberg lettuce, tonkatsu sauce, mayonnaise sauce, double cooked Cypriot fries

Σπιτικά παναρισμένα φιλετάκια κοτόπουλο, ντομάτα, λάχανο άϊσπεργκ, σος tonkatsu, σος με μαγιονέζα, διπλοτηγανισμένες Κυπριακές πατάτες

Allergens are indicated by numbers in brackets. See final page for full allergen information. Above prices are inclusive of all services and taxes.

Οι αλλεργιογόνες ουσίες υποδεικνύονται με αριθμούς σε παρένθεση. Δείτε την τελευταία σελίδα για πλήρεις πληροφορίες. Οι πιο πάνω τιμές περιλαμβάνουν τις υπηρεσίες και όλους τους φόρους. (v17.08.26)

Your Way Selection

Choose a protein and any accompaniments, sauces of your choice

Επιλέξτε την πρωτεΐνη και τα συνοδευτικά και σάλτσες / σος της επιλογής σας

Rib Eye Steak €44,00 (4), (6), (7), (8), (10)

Grilled Rib Eye 300gr, cherry tomato, crispy onions / Rib Eye στη σχάρα, κερασοντομάτες, τραγανά κρεμμύδια

Seabass Fillets Grilled or Steamed €26,00 (3), (5), (6), (7), (14)

Royal marinada and capers / Κάπαρη και royal marinada (Στη σχάρα ή στον Ατμό)

Fillet of Salmon Grilled or Steamed €26,00 (3), (5), (6), (7), (14)

Fresh salmon, green dressing / Φιλέτο σολομού, πράσινο ντρέσινγκ (Στη σχάρα ή στον Ατμό)

Grilled Chicken Breast €14,00 (7)

Marinated Chicken Breast / Μαριναρισμένο Κοτόπουλο στη σχάρα

Sides & Pairings

Vegetables / Λαχανικά

Fried Onions / Τηγανητά Κρεμμύδια (V) (4), (6), (7), (8), (10)

Grilled Vegetables / Λαχανικά Σχάρας (V) (6), (7)

Steamed Vegetables / Λαχανικά στον

Ατμό (V) (5), (6), (7)

Sauteed Asian Greens / Ασιατικά Λαχανικά

Σοτέ (V) (1), (6), (7), (13)

€

6

7

6

7

Starch / Αμυλούχα

Jasmine Rice / Ρύζι Τζάσμιν (V)

Mashed Potato / Πουρές Πατάτας (Vg) (4)

Crunchy Fries / Τραγανές Τηγανητές

Πατάτες (V) (6), (7)

Teriyaki Broccoli Rice / Ρίζι με Τεριγιάκι και

Μπρόκολο (V) (1), (6), (7), (8), (10), (13)

Levantine Rice with cranberries & almonds /

Ρύζι με μπαχαρικά, κράνμπερι & αμύγδαλα

(V) (1), (5), (6), (7), (8), (10), (12), (14)

€

5

6

6

7

7

Add Sauces

€3,50 each: Diane Sauce (1), (2), (3), (4), (5), (8), (10), (11), (14) / Spinach & Mushroom sauce (1), (4), (5), (8), (10), (13), (14) / Red curry coconut sauce (1), (2), (3), (4), (6), (7), (8), (10), (12), (14)

€1,50 each: Honey & Mustard (5), (7), (9), (14) / Teriyaki sauce (7), (8), (10), (13), (14) / Smoked Pepper Aioli (1), (2), (3), (5), (9), (11), (14) / Cocktail sauce (1), (5), (9), (14) / Sweet Chili sauce (1), (7), (13), (14) / Lemon Mayonnaise (5), (7), (9), (13), (14) / Chimichurri sauce (1), (5), (7), (13), (14)

Market's Fresh Catch

Red Mullet AAA
Μπαρμπούνη AAA
(3), (6), (7), (8), (10)

Grouper
Βλάχος (3), (6), (7)

Sea Bass
(Turbo)
Λαβράκι
(Turbo) (3), (6), (7)

White Bait
Μαρίδα (3), (6), (7), (8), (10)

King Prawns 6/8
Βασιλικές Γαρίδες
6/8 (2), (6), (7)

Fresh
Calamari
Φρέσκο
Καλαμάρι (6), (7), (8), (10), (11)

Red
snapper
Φαγκρί (3), (6), (7)

Cuttle fish
Σουπιές (5), (7), (11), (14)

Premium Cuts from our Display Cabinet

Black Angus Sirloin (6), (7)

Black Angus Rib eye (6), (7)

Lamb Chops (6), (7)
Αρνίσια Παϊδάκια

For availability and prices, please kindly consult your waiter/ Για διαθεσιμότητα και τιμές, παρακαλούμε όπως συμβουλευτείτε το προσωπικό μας

Allergens are indicated by numbers in brackets. See final page for full allergen information. Above prices are inclusive of all services and taxes.

Οι αλλεργιογόνες ουσίες υποδεικνύονται με αριθμούς σε παρένθεση. Δείτε την τελευταία σελίδα για πλήρεις πληροφορίες. Οι πιο πάνω τιμές περιλαμβάνουν τις υπηρεσίες και όλους τους φόρους. (v17.08.26)

Allergen & Food Information

Πληροφορίες Αλλεργιογόνων

English

*Allergen information refers to the 14 major allergens and is based on standard recipes.
Numbers in brackets next to each dish indicate the presence of these allergens.
Despite every effort, dishes may contain traces of allergens due to shared preparation areas and common equipment.*

Ελληνικά

Οι πληροφορίες αλλεργιογόνων αφορούν τα 14 κύρια αλλεργιογόνα και βασίζονται στις πρότυπες συνταγές μας.

Οι αριθμοί σε παρένθεση δίπλα σε κάθε πιάτο υποδεικνύουν την παρουσία των αλλεργιογόνων. Παρά τις προσπάθειές μας, είναι πιθανή η παρουσία ιχνών αλλεργιογόνων λόγω κοινών χώρων και εξοπλισμού παρασκευής.

Allergen Legend / Κατάλογος Αλλεργιογόνων

- (1) Celery / Σέλινο
- (2) Crustaceans / Καρκινοειδή
- (3) Fish / Ψάρι
- (4) Milk (including lactose) / Γάλα (συμπ. λακτόζη)
- (5) Mustard / Μουστάρδα
- (6) Peanuts / Αραχίδες
- (7) Soybeans / Σόγια
- (8) Cereals containing gluten / Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη
- (9) Eggs / Αυγά
- (10) Lupin / Λούπινο
- (11) Molluscs / Μαλάκια
- (12) Tree nuts / Ξηροί καρποί με κέλυφος
- (13) Sesame seeds / Σουσάμι
- (14) Sulphur dioxide and sulphites / Θειώδη και θειώδη άλατα

- (Vg) Vegetarian Dish / Χορτοφαγικό Πιάτο
- (V) Vegan Dish / Βίγκαν Πιάτο

Above prices are in Euro (€) and are inclusive of all services and taxes.
Οι πιο πάνω τιμές είναι σε Ευρώ (€) και περιλαμβάνουν τις υπηρεσίες και όλους τους φόρους.

v17.08.26

Allergens are indicated by numbers in brackets. See final page for full allergen information. Above prices are inclusive of all services and taxes.

*Οι αλλεργιογόνες ουσίες υποδεικνύονται με αριθμούς σε παρένθεση. Δείτε την τελευταία σελίδα για πλήρεις πληροφορίες.
Οι πιο πάνω τιμές περιλαμβάνουν τις υπηρεσίες και όλους τους φόρους. (v17.08.26)*