

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS

Ceviche λαβράκι με κρέμα από μάνγκο Sea bass ceviche with chervil mango	19€
Tartare τόνου με avocado, chilli, lime και σουσάμι Tuna tartare with avocado, chili, lime and sesame	19€
Wagyu Striploin Tartare με αστακό και γλάσσο μπουγιαμπέσα Wagyu Striploin Tartare with lobster & bouillabaisse	65€
Καβούρι μαρινέ με avocado, lime, chili και πράσινο μήλο Marinated crab with avocado, lime, chili & green apple	18€
Μελιτζάνα ψητή με mousse λευκού τυριού Grilled eggplant with cream cheese mousse	VG GF 13€
Burrata με λαρδί χοιρινού, πίκλα αγκινάρας & λάδι μαϊντανού Burrata with pork lard, artichoke pickle and parsley oil	17€
Γαρίδες ψητές* με spicy curry vinaigrette sauce Grilled shrimps* with spicy curry vinaigrette sauce	GF 18€
Καλαμάρι τηγανητό* με sweet chilli jam Fried squid* with sweet chili jam	18€
Χταπόδι* με τερίνα πατάτας και mayonnaise μυρωδικών Octopus* with potato terrine and herb scented mayo	19€
Tacos με ψητή γαρίδα & guacamole Tacos with roasted shrimp & guacamole	ανά τμχ - per item / 9€
Mini burgers με spicy mayo Mini burgers with spicy mayo	ανά τμχ - per item / 10€
Krabo burger με καβούρι* soft-shell, chutney τομάτας & coleslaw Krabo burger with soft-shell crab*, tomato chutney and coleslaw	18€
Πιατέλα φρέσκου Αχινοῦ με σάλτσα από ψητά chilli Fresh sea urchin platter with chili sauce	65€
Στρείδια με lime, chili και τζίντζερ Oysters with lime, chili and ginger	(ανά τμχ) / 12€

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Τοματίνια με βιολογικό ελαιόλαδο, κρεμμύδι, ελιές, ρίγανη & φέτα Cherry tomatoes with organic olive oil, onions, olives, oregano & feta cheese	VG 16€
Σαλάτα μαυρομάτικα με κρεμμύδι εσαλότ, καρέ ντομάτα, αγγούρι & μυρωδικά Black eyed beans with shallots, chopped tomatoes, cucumber and herbs	VG GF 13€
Mixed baby salad με ψητό Μαστέλο, κάσιους & ψητές tortillas Mixed baby salad with grilled Mastelo cheese, cashews & grilled tortillas	VG 15€
Γαλλική σαλάτα με γαρίδα*, τοματίνια, avocado, κρεμμύδι εσαλότ (shallots) French salad with shrimp*, cherry tomatoes, avocado & shallots	GF 17€
Σαλάτα αστακού με ψητό ροδάκινο, κάσιους & spicy lemon sauce Lobster salad with grilled peach, cashew nuts & spicy lemon sauce	GF 58€

DIP

Ταραμοσαλάτα με λάδι βασιλικού και χαρούπι Fish roe dip with basil oil and carob	9€
Φάβα Σαντορίνης με κονφί τοματίνια Greek fava beans purée from Santorini with cherry tomatoes confit	VG 8€
Avocado mousse με ψητά jalapenos Avocado mousse with grilled jalapenos	VG GF 9€

ΖΥΜΑΡΙΚΑ / PASTA

Κριθαρότο με φαγκρί και λάδι βασιλικού Orzo with red snapper and basil oil	28 €
Linguine Pomodoro	VG 16€
Pappardelle με κολοκύθι, δυόσμο και παλαιωμένο ανθότυρο Pappardelle with zucchini, spearmint and aged "anthotiro" cheese	VG 24€
Linguine θαλασσινών Seafood linguine	29€
Linguine με γαρίδες* Linguine with shrimps*	29€
Linguine με αστακό Linguine with lobster	125€/Kg

BBQ

(ΟΛΑ ΤΑ ΕΙΔΗ ΕΙΝΑΙ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ)

Λαβράκι ψητό φρικασέ με λαδολέμονο Sea bass fricassee with oil and lemon sauce	36€
Μπούτι κοτόπουλο με σόγια, lime, τζίντζερ, ψητό καλαμπόκι & mayonnaise lime Chicken leg with soya, lime, ginger, roaster corn and lime mayo	24€
Spare ribs 500gr γκλασαρισμένα με γλυκιά BBQ sauce Spare ribs 500gr glazed with BBQ sauce	33€
Αρνάκι μπούτι γάλακτος με baby πατάτες φούρνου (για 2 άτομα) Baby lamb leg with baby potatoes in the oven(for 2 persons)	68€
Black Angus Rib-eye	52€
Wagyu Striploin Kagoshima A5 japan surf and turf με μπεαρνέζ αστακού Wagyu Striploin Kagoshima A5 japan surf and turf with lobster béarnaise sauce	150€
Black Angus Oyster blade με baby gem και wasabi béarnaise	36€
Μπριζόλα Black Angus Tomahawk* Black Angus Tomahawk steak	120€ /kg
Φρέσκια ψάρια ημέρας Catch of the day (kg)	120€ /kg
Αστακός Ψητός Grilled Lobster (kg)	125€/kg

ΓΛΥΚΑ / DESSERTS

Τσουρέκι με παγωτό βανίλια και φράουλες μαρινέ Tsourekaki with vanilla ice cream & marinated strawberries	12€
American Cheesecake με σάλτσα καραμέλα ανανά American Cheesecake with pineapple-caramel sauce	12€
Chocolate rocher Μους σοκολάτας γάλακτος με τραγανή πραλίνα φουντουκιού Chocolate rocher Milk chocolate mousse with crispy hazelnut praline	14€
Γιαούρτι με φρούτα του δασούς & ganache λευκής σοκολάτας Yogurt with forest fruits & white chocolate ganache	12€
Φρούτα εποχής Seasonal fruits	VG GF 10€
Παγωτά / Sorbet σε διαφορετικές γεύσεις (ανά μπάλα) Ice cream /Sorbet selection (per scoop)	4€

| VG | Vegetarian, | GF | Gluten Free

* Κατεψυγμένο προϊόν / Frozen product | Ψωμί / Bread: 4€

Ενδέχεται να εμπεριέχονται οι ακόλουθες ουσίες και προϊόντα που προκαλούν αλλεργίες και δυσανεξίες: Σησάμι, Σιτάρι, Σίκαλη, Βρώμη (Δημητριακά με Γλουτένη), Σόγια, Σέλινο, Σινάπι (μουστάρδα), Αυγά, Κριθάρι, Βρώμη, Λούπινο, Οστρακοειδή, Μαλάκια, Ιχθυρά, Γάλα & Γαλακτοκομικά, Ξηροί καρποί με κέλυφος, Διοξειδίο του θείου και Θεϊώδης ενώσεις / The following substances and products which cause allergies and intolerances may be included: sesame, wheat, rye, oats (soybean meal), soybeans, celery, mustard, eggs, barley, oats, loup, shellfish, Milk & Dairy Products, Nuts with Shell, Sulfur Dioxide and Sulphides

Executive Chef: Παναγιώτης Γιακαλής | Chef: Πέτρος Φωτεινός | Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται Δημοτικός φόρος & Φ.Π.Α. | Αγορανομικός Υπεύθυνος: Παναγιώτης Γιακαλής | Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΑΝ ΔΕ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ) / Executive Chef: Panagiotis Giakalis | Chef: Petros Fotinis | The prices include Municipal Tax & VAT | Person in charge in case of market inspection: Panagiotis Giakalis | CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)

kurabo

BEACH