

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS

Ceviche λαβράκι με κρεμμύδι εσαλότ και Gazpacho ντομάτας Sea Bass ceviche with shallots and tomato Gazpacho	22€
Tuna Tartare με καλαμπόκι, αβοκάντο και σάλτσα από γάλα καρύδας Tuna Tartare with corn, avocado and coconut milk sause	21€
Carpaccio Αστακού με τζίντζερ, λεμόνι και πίκλα κουμκουάτ Lobster Carpaccio with ginger, lemon and kumquat pickle	56€
Beef Tartare με κρεμμύδι shallot, μουστάρδα Dijon, μυρωδικά και πίκλα μανιταριών enoki Beef tartare with shallots, Dijon mustard, herbs and enoki mushroom pickles	31€
Μελιτζάνα ψητή με mousse λευκού τυριού Grilled eggplant with cream cheese mousse	VG GF 15€
Καλαμάρι τηγανητό* με sweet chilli jam Fried squid* with sweet chili jam	21€
Χταπόδι* με τερίνα πατάτας και mayonnaise βασιλικού Octopus* with potato terrine and basil mayo	20€
Tacos με ψητή γαρίδα* & guacamole Tacos with roasted shrimp* & guacamole	ανά τμχ - per item / 10€
Mini burgers με cheddar, τομάτα και spicy mayo Mini burgers with cheddar, tomato and spicy mayo	ανά τμχ - per item / 11€
Krabo burger με καβούρι* soft-shell, chutney τομάτας & coleslaw Krabo burger with soft-shell crab*, tomato chutney and coleslaw	20€
Handmade Πατάτες τηγανιτές Handmade French Fries	8€
Πιατέλα φρέσκου Αχινού με Gremolata chili Fresh sea urchin platter with chili Gremolata	65€
Στρείδια με lime, chili και τζίντζερ Oysters with lime, chili and ginger	ανά τμχ - per item / 12€

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Τοματίνια με βιολογικό ελαιόλαδο, κρεμμύδι, ελιές, ρίγανη και φέτα Cherry tomatoes with organic olive oil, onions, olives, oregano & feta cheese	VG 17€
Baby mix σαλάτα με ψητό Μαστέλο, κάσιους και ψητές tortillas Mixed baby salad with grilled Mastelo cheese, cashews & grilled tortillas	VG 17€
Γαλλική σαλάτα με baby jem, γαρίδα*, τοματίνια, avocado κρεμμύδι εσαλότ French salad with baby jem, shrimp*, cherry tomatoes, avocado & shallots	GF 19€
Σαλάτα αστακού με ψητό ροδάκινο, κάσιους και spicy lemon sauce Lobster salad with grilled peach, cashew nuts & spicy lemon sauce	GF 56€

DIP

Ταραμοσαλάτα με λάδι βασιλικού και χαρούπι Fish roe dip with basil oil and carob	9 €
Avocado mousse με ψητό jalapenos Avocado mousse with grilled jalapenos	VG GF 9 €

ΖΥΜΑΡΙΚΑ / PASTA

Κριθαρότο με φαγκρί και λάδι βασιλικού Orzo with red snapper and basil oil	32€
Linguine Pomodoro	VG 16€
Linguine θαλασσινών Seafood linguine	34€
Linguine με γαρίδες* Linguine with shrimps*	34€
Linguine με αστακό ψητό Linguine with lobster	125€/kg

BBQ

(ΟΛΑ ΤΑ ΕΙΔΗ ΕΙΝΑΙ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ)

Λαβράκι ψητό με Φρικασέ μανιταριών με αυγολέμονο Sea bass fricassee with oil and egg-lemon sauce	37€
Μπούτι κοτόπουλο με σόγια, lime, τζίντζερ, ψητό καλαμπόκι και mayonnaise lime Chicken leg with soya, lime, ginger, roaster corn and lime mayo	26€
Spare ribs 500gr γλασαρισμένα με γλυκιά BBQ sauce Spare ribs 500gr glazed with BBQ sauce	35€
Αρνάκι μπούτι γάλακτος με baby πατάτες φούρνου (για 2 άτομα) Baby lamb leg with baby potatoes in the oven (for 2 persons)	69€
Black Angus Rib-eye	57€
Black Angus Short ribs 500gr με γλάσσο teriyaki Black Angus Short ribs 500gr glassed with teriyaki	58€
Μπιριζόλα Black Angus Tomahawk Black Angus Tomahawk steak	120€/kg
Φρέσκα 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 Tsourekis with vanilla ice cream & marinated strawberries	13€
Καρύδα με κρέμα Malibu, passion fruit και σορμπέ από εξωτικά φρούτα Coconut with Malibu cream, passion fruit and exotic sorbet	16€
Pecan Pie καρυδόπιτα με pecan, παγωτό καρύδι, τραγανό μπισκότο κανέλας και καραμέλα με miso Pecan Pie with walnut ice-cream, crunchy cinnamon biscuit and miso caramel	15€
Φρούτα εποχής Seasonal fruits	VG GF 12€

| 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 Θειώδης 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, lup, 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