

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZERS

Ceviche λαβράκι με κρεμμύδι εσαλότ, «καμμένο» καλαμπόκι, chili και dressing από πράσινο μήλο και τζίντζερ Sea bass ceviche with shallots, charred corn, chili, green apple and ginger dressing	22€
Ψάρι ημέρας ημίπαστο με ταραμά, πίκλα κουμ κουάτ και σάλτα εσπεριδοειδών με γάλα καρύδας και σόγια Fish of the day semi-cured with fish roe dip, pickled kumquat, and citrus sauce with coconut milk and soy	18€
Καλαμάρι τηγανητό* με sweet chili jam Fried squid* with sweet chili jam	21€
Μελιτζάνα ψητή, μαγιονέζα μαύρου σκόρδου, μαγιονέζα μαϊντανό και κρέμα τόφου με ταχίνι Grilled eggplant, black garlic mayo, parsley mayo, and tahini tofu cream	VG 16€
Beef Tartare με κρεμμύδι εσαλότ, αγγούρι τουρού, μουστάρδα Dijon, μυρωδικά και τηγανιτή πατάτα. Beef Tartare with shallots, pickled cucumber, Dijon mustard, herbs, and fried potato	28€
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	19€
Μανιτάρια king oyster με πουρέ μελιτζάνας και κουκουναίρι, vegan XO πίκλα κρεμμύδι και σάλτσα από μανιτάρια. King Oyster mushrooms with eggplant and pine nut purée, vegan XO pickled onion, and mushroom sauce	VG 18€
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 οψιμοτύρι Cherry tomatoes with organic olive oil, onions, olives, oregano & opsimotiri	17€
Σαλάτα ρόκα, σπανάκι, κολοκύθι, πιπεριά Φλωρίνης, παλαιωμένο ανθότυρο, σουσάμι και dressing μελάσα Rocket and spinach salad with zucchini, Florina pepper, aged Anthotyro cheese, sesame seeds, and molasses dressing	17€
Γαλλική σαλάτα με baby gem, Γαρίδα*, μάνγκο, κόλιανδρο, κρεμμύδι εσαλότ και κάσιους French salad with baby gem, Shrimp*, mango, coriander, shallots, and cashews	19€
Σαλάτα αστακού με ψητό ροδάκινο, κάσιους και 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 με κόλιανδρο και ψητά baby κολοκύθια Fava dip with coriander and grilled baby zucchini	VG 9 €

ΖΥΜΑΡΙΚΑ / PASTA

Κριθαρότο με φαγκρί και λάδι βασιλικού Orzo with red snapper and basil oil	36€
Linguine Pomodoro	VG 17€
Linguine με γαρίδες* Linguine with shrimps*	34€
Linguine με αστακό ψητό Linguine with lobster	125€/kg

BBQ

Λαβράκι ψητό με "καμμένα" φασολάκια και μυρωδικά και σάλτσα από τα ζωμό του Grilled sea bass with "charred" green beans and herbs, served with a sauce made from its own juices	37€
Κοτόπουλο (μισό) μαριναρμένο σε εσπεριδοειδή και σάλτσα από τα κόκκαλα (για 2 άτομα) Half marinated chicken in citrus sauce with bone marrow (for 2 persons)	49€
Αρνάκι μοπούτι γάλακτος με baby πατάτες φούρνου (για 2 άτομα) Baby lamb leg with baby potatoes in the oven (for 2 persons)	69€
Black Angus Striploin	52€
Black Angus Short ribs 500gr με γλάσο teriyaki Black Angus Short ribs 500gr glassed with teriyaki	58€
Μπριζόλα Black Angus Tomahawk Black Angus Tomahawk steak	125€/Kg
Φρέσκια ψάρια ημέρας Catch of the day (kg)	120€/kg
Αστακός Ψητός Grilled Lobster (kg)	125€/kg

SIDE DISHES

Πατάτες τηγανιτές French fries	8€
Καλαμπόκι Ψητό Grilled corn	8€
Πατάτες Boulangère Boulangère potatoes	14€
Ψητά σπαράγγια με béarnaise και αμύγδαλο Grilled asparagus with béarnaise sauce and almonds	14€

ΓΛΥΚΑ | DESSERTS

Τσουρέκι με παγωτό βανίλια και φράουλες μαρινέ Tsourekis with vanilla ice cream & marinated strawberries	13€
Baked Cheesecake με μαρμελάδα ανανά και sorbet passion fruit-mango Baked Cheesecake with pineapple compote and passion fruit-mango sorbet	14€
Κέικ σοκολάτας με παγωτό espresso καραμελωμένα φουντούκια, κρέμα σοκολάτας και σάλτσα πραλίνας Chocolate cake with espresso ice-cream caramelized hazelnuts milk chocolate cream and praline sauce	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 Θειώδες 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