APHRODITE
LOBBY
LOUNGE
MENU

Salads | Σαλάτες

Tomato salad with a variety of tomatoes, pickled onion, bell peppers, cucumber, olives, Epirus aleifoti cheese, fresh oregano, and extra virgin olive oil **20€**
Ελληνική σαλάτα με ποικιλία από ντομάτες, πίκλα κρεμμύδι, πιπεριά, αγγούρι, ελιές, Αλοιφωτή Ηπείρου, φρέσκια ρίγανη και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Mixed green salad with pecans, pear, raisins, goat cheese cream, and forest fruit vinaigrette **22€**
Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με πεκάν, αχλάδι, σταφίδες, κρέμα κατσικίσιου τυριού και βινεγκρέτ από φρούτα του δάσους

Caesar salad with baby gem, choice of grilled chicken or shrimp panko, bacon powder, corn, croutons, and Caesar dressing **22€**
Σαλάτα του Καίσαρα με baby gem, επιλογή από ψητό κοτόπουλο ή γαρίδα σε πάνκο, πούδρα μπέικον, καλαμπόκι, κρουτόν και Caesar dressing

Starters | Ορεκτικά

Soup of the day **16€**
Σούπα ημέρας
For allergy information, please ask your server

Ricotta gnocchi with goat cheese cream and truffle Pecorino **24€**
Νιόκι ρικότα με κρέμα κατσικίσιου τυριού και Pecorino τρούφας

Green fava with smoked eel, crispy onion, and caper chimichurri **22€**
Πράσινη φάβα με καπνιστό χέλι, τραγανό κρεμμύδι και chimichurri κάπαρης

Langoustine carpaccio with citrus broth, chili, and coriander **25€**
Carpaccio καραβίδας με ζωμό εσπεριδοειδών, τσίλι και κόλιανδρο

Mushroom arancini with goat cheese and truffle oil **21€**
Αραντσίνι μανιταριών με κρέμα κατσικίσιου τυριού και λάδι τρούφας

Main Courses | Κυρίως Πιάτα

Black Angus burger with tomato jam, Sriracha mayo, iceberg lettuce, bacon, cheddar cheese, and potato wedges **29€**
Μπέργκερ Black Angus με μαρμελάδα ντομάτας, μαγιονέζα-Sriracha, iceberg, μπέικον, τυρί cheddar και πατάτες wedges

Vegetarian burger with mushrooms, arugula, goat cheese, truffle mayo, and potato wedges **24€**
Vegetarian burger με μανιτάρια, ρόκα, κατσικίσιο τυρί, μαγιονέζα τρούφας και πατάτες wedges

Catch of the day with baby vegetables, mussel sauce, and herring roe **49€**
Ψάρι ημέρας με baby λαχανικά, σάλτσα από μύδια και αυγά ρέγγας

Garganelli with tomato sauce, eggplant, cherry tomatoes, and chives **26€**
Γκαργκανέλι με σάλτσα ντομάτας, μελιτζάνα, ντοματίνια και σχοινόπρασο

Chicken breast with fregola, herbs, and spetseriko sauce **34€**
Στήθος κοτόπουλου με φρέγκολα, μυρωδικά και σάλτσα σπετσερικό

Black Angus ribeye with baby vegetables and chimichurri sauce **52€**
Ribeye Black Angus με baby λαχανικά και σάλτσα chimichurri

Calamarata with lemon pesto, artichokes, and smoked paprika oil **32€**
Καλαμαράτα με πέστο λεμονιού, αγκινάρες και λάδι καπνιστής πάπρικας

Kids' menu | Παιδικό Μενού

Rigatoni with a choice of Napolitana or butter sauce **14€**
Ριγκατόνι με επιλογή από σάλτσα Ναπολιτάνα ή βουτύρου

Chicken nuggets served with fries **16€**
Κοτομπουκιές με τηγανητές πατάτες

Fish croquettes served with fries **16€**
Κροκέτες ψαριού με τηγανητές πατάτες

Toast with a choice of ham or turkey, Gouda cheese, served with fries **14€**
Τοστ με επιλογή από ζαμπόν ή γαλοπούλα, τυρί Gouda, σερβιρισμένο με τηγανητές πατάτες

Desserts | Επιδόρπια

Warm chocolate soufflé with Madagascar vanilla ice cream and chocolate crumble **15€**
Ζεστό σουφλέ σοκολάτας με παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης και crumble σοκολάτας

Chilled lemon tart with strawberry sorbet **15€**
Δροσερή τάρτα λεμονιού με σορμπέ φράουλα

Creamy pistachio cheesecake with fresh berries, roasted nuts, and caramel cream **15€**
Κρεμώδες cheesecake φιστικιού με φρέσκα μούρα, καβουρδισμένους ξηρούς καρπούς και κρέμα καραμέλας

Seasonal fruit platter **14€**
Πιατέλα εποχιακών φρούτων

Greek and international cheese platter served with Florina pepper chutney and breadsticks **20€**
Ποικιλία ελληνικών και διεθνών τυριών, σερβιρισμένη με chutney πιπεριάς Φλωρίνης και κριτσίνια

Ice Cream | Παγωτό **4€/scoop**

Chocolate
Vanilla
Pistachio
Traditional Kaimaki

Sorbet | Σορμπέ **4€/scoop**

Mango
Strawberry sorbet

* **Frozen product |** κατεψυγμένα προϊόντα

VEGAN **VEGETARIAN** **PESCETERIAN**

MILK/ΓΑΛΑ **MUSHROOM/**ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ **MUSTARD/**ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ **ALCOHOL/**ΑΛΚΟΟΛ
SOY/ΣΟΓΙΑ **FISH/**ΨΑΡΙ **BUTTER/**ΒΟΥΤΥΡΟ **SULFUR DIOXIDE/**ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ
EGG/ΑΥΓΟ **GLUTEN/**ΓΛΟΥΤΕΝΗ **NUTS/**ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ **PEANUTS/**ΦΙΣΤΙΚΙΑ
CRUSTACEANS/ΚΑΡΚΙΝΟΕΙΔΗ **MOLLUSKS/**ΜΑΛΑΚΙΑ **SESAME/**SESAME **CELERY/**ΣΕΛΙΝΟ

You are kindly requested to contact the restaurant manager if you suffer from any food allergy or intolerance to any product or substance. We will be happy to inform you about the ingredients we use to prepare the dishes or, if you prefer, we can prepare a substitute dish for you.
Prices include all legal taxes and service charges. Customers may refuse to pay if the restaurant does not issue a valid tax receipt or invoice for their purchase(s).

Inspection Representative: Giannis Kostakis