

APHRODITE
LOBBY
LOUNGE
MENU

Salads | Σαλάτες

Greek salad with cherry tomatoes, pickled onion, carob rusk, creamy feta cheese, Florina peppers, cucumber & oxymel vinaigrette 24€
Ελληνική σαλάτα με ντοματίνια, πίκλα κρεμμυδιού, παξιμάδι χαρουπιού, πιπεριές Φλωρίνης, αγγούρι και βινεγκρέτ οξύμελι



Ceasar salad with chicken fillet, corn, croutons, bacon powder & Caesar dressing 25€
Σαλάτα του Καίσαρα με φιλέτο κοτόπουλο, καλαμπόκι, κρουτόν, πούδρα μπέικον και Ceasar ντρέσινγκ



Mixed green salad with goat cheese, seasonal fruit, raisins, nut crumble & forest fruit vinaigrette 25€

Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με κατσικίσιο τυρί, φρούτα εποχής, σταφίδες, κράμπλ ξηρών καρπών & βινεγκρέτ φρούτων του δάσους



Appetizers | Ορεκτικά

Grilled talagani with marmalade bacon and figs 25€

Ταλαγάνι σχάρας με μαρμελάδα μπέικον και σύκα



Trilogy of Greek spreads - served with baked pita bread 20€

Τρίλογία από ελληνικές αλοιφές - συνοδεύεται με ψητά πιτάκια

Green split peas with salami from Lefkada island

Πράσινη φάβα με σαλάμι Λευκάδος



Eggplant salad with pecan, pomegranate & mizithra cheese

Μελιτζανοσαλάτα με πεκάν, ρόδι & μυζήθρα



Tzatziki with yogurt, mint, anise, garlic oil, kimchi & cucumber

Τζατζίκι με γιαούρτι, δυόσμο, άνηθο, σκορδόλαδο, κίμτσι & αγγούρι



Shrimp carpaccio with citrus broth, passion fruit, chili & coriander 25€

Καρπάτσιο γαρίδας σε ζωμό εσπεριδοειδών με passion fruit, τσίλι & κόλιανδρο



Gnocchi Ricotta in creamy goat cheese truffle pecorino flakes & truffle oil 26€

Νιόκι ρικότας σε κρέμα από κατσικίσιο τυρί, φλοίδες πεκορίνο τρούφας & λάδι τρούφας



Grilled cauliflower with celery root, cauliflower puree, parmesan, mushroom sauce flavored with Greek coffee 23€

Ψητό κουνουπίδι με σελινόριζα, πουρέ κουνουπίδι, παρμεζάνα, σάλτσα μανιταριού αρωματισμένη με ελληνικό καφέ



Main Courses | Κυρίως πιάτα

Garganelli pasta with roasted tomato sauce, herb oil & xynomyzithra Γκαργκανέλι με σάλτσα από ψητές τομάτες, λάδι μυρωδικών και ξινομυζήθρα	31€
    	
Rigatoni pasta with rocket pesto, verte pistachio sauce and goat cheese Ριγκατόνι με πέστο ρόκας, σάλτσα βερτ, φιστίκι και κατσικίσιο τυρί	27,5€
   	
Fish of the day with steamed vegetables & mussel sauce Ψάρι ημέρας με λαχανικά στον ατμό και σάλτσα από μύδια	54€
   	
Chicken breast with couscous, baby vegetables, chili vinaigrette and tandoori herbs Στήθος κοτόπουλο με κους κους, baby λαχανικά, τσίλι βινεγκρέτ και ταντούρι	33€
    	
Black Angus brioche burger with sriracha mayo, cheddar, bacon and tomato. Served with wedges potatoes and green salad Black Angus brioche μπέργκερ με μαγιονέζα sriracha, τυρί τσένταρ, μπέικον και ντομάτα. Συνοδεύεται με κυδωνάτες πατάτες και πράσινη σαλάτα	35€
    	
Rib eye black Angus tagliata 250gr with baby vegetables and chimichurri sauce Rib eye black Angus tagliata 250gr με baby λαχανικά και σάλτσα chimichurri	55€
	

Kids menu

Salad with cherry tomatoes, cucumber, & olive oil 12€
Σαλάτα με ντοματίνια, αγγούρι & ελαιόλαδο

Rigatoni with butter & parmesan on the side 14€
Ριγκατόνι με βούτυρο & παρμεζάνα στο πλάι
 

Rigatoni with Napoli sauce & parmesan on the side 14€
Ριγκατόνι με σάλτσα Napoli & παρμεζάνα στο πλάι
 

Chicken nuggets with wedges potatoes 16€
Κοτομπουκιές με κυδωνάτες πατάτες
      

Fish sticks with wedges potatoes 16€
Κροκέτες ψαριού με κυδωνάτες πατάτες
      

Toast sandwich with cheese and a selection of ham or turkey with wedges potatoes 15,5€
Τοστ με τυρί και επιλογή από ζαμπόν ή γαλοπούλα με κυδωνάτες πατάτες
   

Desserts | Επιδόρπια

Chocolate cube with whiskey, Baileys & chocolate ice cream

17€

Κύβος σοκολάτας με ουίσκι, Baileys & παγωτό σοκολάτας



Raspberry - lime cheesecake with Madagascar vanilla ice cream

17€

Τσιζκέικ με ράσπερι & λάιμ και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης



Caramelized crème brulee with espresso aroma & caramel ice cream

17€

Καραμελωμένη κρεμ μπρουλέ με άρωμα espresso & παγωτό καραμέλα



Ice cream / Παγωτό

5€/scoop

Vanilla

Chocolate

Caramel

Kaimaki

Pistachio



Sorbet / σορμπέ

Mango

Raspberry

Lemon



* **Frozen product** / κατεψυγμένα προϊόντα

 **VEGAN**  **VEGETARIAN**  **PESCETERIAN**

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

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