

— HORIZONTES



ΟΡΕΚΤΙΚΑ**Appetizers**

Χειροποίητο προζυμένιο ψωμί και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο <i>Handmade sourdough bread and extra virgin olive oil</i>	5
Σούπα ημέρας <i>Soup of the day</i>	16
Καλαμάρι* σοτέ με αβοκάντο, τοματίνια και βινεγκρέτ από σουσάμι <i>Sautéed calamari* with avocado, cherry tomatoes and sesame vinaigrette</i>	23
Κροκέτες μανιταριών με τυρί Νιβατό και κολοκύθα <i>Mushroom croquettes with Nivato cheese and pumpkin</i>	 16
Χτένια με πουρέ από σελινόριζα και σάλτσα από μανταρίνι & δενδρολίβανο <i>Scallops with celery root purée and mandarin & rosemary sauce</i>	29
Κόκκινες γαρίδες* με ψητά φασολάκια στα κάρβουνα, τυρί φέτα, πίκλα καρότου, μαύρο σκόρδο και ζωμό σαγανάκι <i>Red shrimps* with charcoal-grilled green beans, feta cheese, pickled carrot, black garlic and "saganaki" broth</i>	24
Κεφτεδάκια σχάρας με κρέμα μπουγιουρντί, πίκλα σιναπόσπορου και πατάτες αλιμέτ <i>Grilled meatballs with "bougiourdi" cream, pickled mustard seeds and potatoes allumette</i>	16
Ταρτάρ από μοσχάρι με φρέσκο κρεμμύδι, μουστάρδα Dijon, χαβιάρι Oscietra και τηγανητή βάφλα <i>Beef tartare with fresh onion, Dijon mustard, Oscietra caviar and fried waffle</i>	29



ΜΑΡΙΝΑΤΑ & ΚΑΠΝΙΣΤΑ

Marinated & Smoked

- Λαβράκι σεβίτσε με ζωμό από τζίντζερ και πιπεριά τσίλι, 25
πουρέ γλυκοπατάτας και καραμελωμένα κρεμμύδια
Sea bass ceviche with ginger and chili pepper broth,
sweet potato purée and caramelized onions
- Μαρουλοντολμάδες γεμιστοί με ταρτάρ γαρίδας* 28
Πλαταμώνα, ζωμό aguachile, σουσάμι με φύκια και ρεπάνι
Stuffed lettuce dolmades with Platamon shrimp tartare,*
aguachile broth, seaweed sesame and radish
- Κιτρινόπτερος τόνος με σαλάτα από ψητά παντζάρια, πορτοκάλι, 26
crumble από φιστίκι Αιγίνης και βινεγκρέτ από μαστίχα Χίου
Yellowfin tuna with roasted beetroot salad, orange,
Aegina pistachio crumble and Chios mastic vinaigrette

ΣΑΛΑΤΕΣ

Salads

- Burrata με ψητή πιπεριά Φλωρίνης, 19
λάδι βασιλικού και κουκουνάρι
Burrata with roasted Florina peppers,
basil oil and pine nuts
- Ψητό αβοκάντο με βαλεριάνα, τυρί κατίκι, 18
σάλσα από πράσινο μήλο και ντομάτα
Grilled avocado with valerian leaves, katiki cheese
and green apple-tomato salsa
- Σαλάτα σπανάκι, αντίβ και ραντίτσιο με αποξηραμένα φρούτα, 19
πικάντικα πεκάν, κρουτόν με κατσικίσιο τυρί και βινεγκρέτ
πορτοκάλι
Spinach, chicory and radicchio salad with dried fruits, spicy
pecans, goat cheese crouton and orange vinaigrette
- Ρόκα με ψητά κυδώνια και μάραθο, τοματίνια, 17
πηχτόγαλο Χανίων και πέστο βασιλικού
Arugula with roasted quinces and fennel, cherry tomatoes,
pichtogalo cheese from Chania and basil pesto



ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ *Main Courses*

Ριζότο με πράσινα σπαράγγια, μπλε καβούρι Αιγαίου, ψητά λεμόνια και βούτυρο γιούζου <i>Risotto with green asparagus, Aegean blue crab, roasted lemons and yuzu butter</i>	34
Γιουβέτσι με ξιφία στη σχάρα, λουΐζα και μαύρο λάιμ <i>Giouvetsi with grilled swordfish, lemon verbena and black lime</i>	27
Λινγκουίνι alle vongole με κυδώνια, σκόρδο, μαϊντανό και βούτυρο <i>Linguine alle vongole with clams, garlic, parsley and butter</i>	25
Γλώσσα ποσέ με γαλάκτωμα κάπαρης, πουρέ καρότου, τραγανή κινόα και beurre blanc με βούτυρο νουαζέτ <i>Poached sole with caper emulsion, carrot purée, crispy quinoa and beurre blanc with brown butter</i>	42
Φιλέτο λαβράκι με ραγού μανιταριών, σαλάτα από μανιτάρια και πράσινα σπαράγγια, σάλτσα από σταφίδες και miso <i>Sea bass fillet with mushroom ragout, mushroom and green asparagus salad, raisin-miso sauce</i>	39
Λαβράκι σε κρούστα αλατιού με λαχανικά, κρίταμο και λαδολέμονο <i>Sea bass in salt crust with grilled vegetables, sea fennel and lemon-olive oil sauce</i>	ανά κιλό 96 <i>per kilo</i>
Χοιρινός λαιμός Ibérico* με πουρέ γλυκοπατάτας, σιναπόσπορους, ψητή βανίλια και σάλτσα κανέλας <i>Ibérico pork pluma* with sweet potato purée, mustard seeds, roasted plum and cinnamon sauce</i>	32
Σέλα και φιλέτο από αρνί με ζεστή σαλάτα από μελιτζάνες, πιπεριές piquillo και σάλτσα από φέτα και μαύρο ελαιόλαδο <i>Lamb saddle and fillet with warm eggplant salad, piquillo peppers, feta cheese and black olive oil sauce</i>	33
Γεμιστό στήθος φραγκόκοτας με μους από το μπούτι της, πουρέ μπρόκολο, crumble από κρεμμύδι και μπέικον, και σάλτσα θυμάρι <i>Guinea fowl breast stuffed with thigh mousse, broccoli purée, onion and bacon crumble, and thyme sauce</i>	27
Φιλέτο μόσχου φάρμας "Black Onyx" με σιγοψημένη ντομάτα, baby πατάτες, πράσινα σπαράγγια, μαντζουράνα και σάλτσα ψητού <i>"Black Onyx" farm beef fillet with slow-cooked tomato, baby potatoes, green asparagus, marjoram and demi-glace sauce</i>	65



ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ *Desserts*

- | | |
|--|----|
| Γκανάζ από σοκολάτα Guanaja, τουίλ με καραμέλα-miso και παγωτό βανίλια
<i>Guanaja chocolate ganache, miso caramel tuile and vanilla ice cream</i> | 12 |
| Πανακότα Black Forest με μαρμελάδα σμέουρο, κρεμέ από μπίτερ σοκολάτα και παγωτό φράουλα
<i>Black Forest panna cotta with raspberry jam, bitter chocolate crèmeux and strawberry sorbet</i> | 11 |
| Μους κολοκύθας με κανέλα και τζίντζερ, καραμελωμένα καρύδια και παγωτό βανίλια
<i>Pumpkin mousse with cinnamon and ginger, caramelized walnuts and vanilla ice cream</i> | 12 |
| Rum baba με κρεμέ μάνγκο, ζελέ από φρούτα του πάθους, crumble αμυγδάλου και παγωτό τόνκα
<i>Rum baba with mango crèmeux, passion fruit jelly, almond crumble and tonka bean ice cream</i> | 11 |



Στο μενού μας ορισμένα τρόφιμα πιθανόν να περιέχουν αλλεργιογόνες ουσίες ή ίχνη αυτών. Αν έχετε κάποια αλλεργία, δυσανεξία ή διατροφική προτίμηση, παρακαλούμε απευθυνθείτε στο προσωπικό μας, το οποίο θα χαρεί να σας εξυπηρετήσει.

Some products on our menu may contain allergens or traces of them. If you have any allergies, intolerances, or dietary preferences, please inform our staff, who will be happy to assist you

Τιμές σε € συμπεριλαμβανομένων όλων των νομίμων επιβαρύνσεων.
Prices in € all legal taxes inclusive.

Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση διπλότυπων αποδείξεων θεωρημένων από τη Δ.Ο.Υ.
This establishment is obliged by Greek law to issue legalization checks.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει, εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη – τιμολόγιο).
The guest is not obligated to pay if the notice of payment, has not been received (receipt – invoice).

Η επιχείρηση εκδίδει δελτία παραγγελίας από Ε.Α.Φ.Δ.Σ.Σ. με σήμανση όπως ορίζεται από τις διατάξεις του Κ.Φ.Α.Σ. και υποχρεωτικά ακολουθεί η έκδοση απόδειξης λιανικής πώλησης ή τιμολογίου, όταν ο καταναλωτής ζητήσει λογαριασμό.
The company issues the mandatory order ticket, according to the law and then issues the notice of payment (receipt – invoice), upon customer's request.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.
Questionnaires are available for any complaints you would like to place.

Χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο στα φαγητά μας και ηλιέλαιο για το τηγάνισμα.
We use extra virgin olive oil in our dishes and sunflower oil for frying.



για χορτοφάγους
vegetarian

Τα πιάτα με το σήμα vegetarian μπορούν να γίνουν και vegan, το προσωπικό του εστιατορίου θα χαρεί να σας εξυπηρετήσει.
Dishes marked vegetarian can also be made vegan, the restaurant staff will be happy to serve you.



*προϊόν βαθιάς κατάψυξης
*deep frozen product

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ιωάννης Παπαγεωργίου
Market Inspection Representative: Yiannis Papageorgiou

