

MENU

ΣΟΥΠΕΣ / SOUPS

Μεσογειακή ψαρόσουπα με τομάτα, rouille πατάτας με χαρίσα **18,00€**
Mediterranean fish soup with tomato, potato rouille with harissa

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Μαριναρισμένα τοματίνια, σαντιγί φέτας, κάπαρη, ελιές και κουλούρι Θεσσαλονίκης **12,00€**
Marinated cherry tomatoes, whipped feta cheese, capper, olives and kolouri of Thessaloniki

Παντζάρια με λαχανίδες και ταχίνι, πραλίνα από φουντούκι και το γκερεμέζι πανακότα **14,00€**
Beetroots with kale and tahini, hazelnut praline and geremezi panna cotta

Super food σαλάτα με φαγόπυρο, κινόα, ψηπή κολοκύθα και γύρη **15,00€**
Super food salad with quinoa and Buckwheat Seeds, sweet-pumpkin and pollen

Δροσερό ταμποulé με αβοκάντο, τομάτα και λάιμ, ψητά φιλέτα από ψάρι ημέρας **16,00€**
Fresh tabbouleh with avocado and tomato, grilled fish fillet of the day

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS

Μπουράτα σε τριλογία τομάτας και βασιλικό **14,00€**
Buratta in tomato trilogy and basil

Λαβράκι μαριναρισμένο με μοσχολέμονα, passion fruit και αχινό **17,00€**
Marinated sea bass fillet with lime, passion fruit and sea urchin

Χταπόδι* σε γαλάκτωμα φάβας με ροβίτσα, γλυκιά πιπεριά και επιδόρπιο οίνο **19,00€**
Octopus* in split peas emulsion, bell pepper and dessert wine

Αθηναϊκή με σφυρίδα και καβούρι* σε κρέμα ταραμά, αυγοτάραχο και ιπποφαές **20,00€**
Athenian with white grouper and crab* in taramosalata, bottarga and hippophaes

Το καπνιστό χέλι και η μελιτζάνα **21,00€**
The smoked eel and the eggplant

PIZOTO & ZYMAPIKA / RISOTTO & PASTA

Ραβιόλες στον ατμό με κασικίσιο τυρί, κρέμα αρακά, μανιτάρια σιμέζι και τραγανό culatello **14,00€**
Stuffed ravioli with goat cheese, green peas cream, shimeji mushrooms and crispy culatello

Κανελόνι με ουρά μόσχου, σπανάκι και μανιτάρια **17,00€**
Cannelloni with oxtail, spinach and mushrooms

Το Ριζότο με μπαρμπούνι **20,00€**
Risotto with red mullet

ΚΥΡΙΩΣ / MAIN COURSE

Σοφιγάδο μοσχαράκι με μούστο, πουρέ σελινόριζας και τραγανό μπριός **20,00€**
Sofigado slow cooked beef in grape must, celeriac puree

Κοτόπουλο βιολογικής εκτροφής με γλυκόριζες, καλαμπόκι και τρούφα **22,00€**
Bio chicken with licorice roots, corn and truffle

Αρνάκι με τηγανητό τραχανά και σάλτσα μουστοπιπεριάς **24,00€**
Lamb with fried furmenty and aged in grape must pepper sauce

Μελωμένο παπάκι, μπουλέτα καρότου με κύμινο-πορτοκάλι, σουσάμι και ρεπάνι **26,00€**
Slow cooked duck, carrot dumpling with cumin-orange, sesame and radish

Rib eye από μοσχαράκι γάλακτος, τάρτα πατάτας, κρούστα φασκόμηλο και Σαν Μιχάλη **34,00€**
Veal rib eye steak, potato tart, crust of sage and San Michalis cheese

Σφυρίδα φρικασέ με σπαράγγια θαλάσσης, ασύρτικο κρασί και αχιβάδες **32,00€**
White grouper fricassee with sea asparagus, assyrtiko wine and clams

Μαύρος μπακαλιάρος* σε μια αγιορείτικη εκδοχή με πράσο και σταφίδες **34,00€**
Black cod* in monastery version, leek potato and raisin

*Ψάρι ημέρας, ρωτήστε μας για τα φρέσκα ψάρια ημέρας
Fish of the day, please ask for the fresh fish of the day*

ORIZONTES
• ROOF GARDEN •
MENU

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

Γαλακτομπούρεκο πολίτικο με μπαχαρικά Custard pie "galaktoboureko" with aniseed	8,00€
Το δικό μας mille-feuille με κρεμέ μελιού και εξωτικά φρούτα Our signature mille - feuille with honey crème and exotic fruits	9,00€
Paris Brest με σάλτσα καπνιστής σοκολάτας Paris Brest with smoked chocolate sauce	9,00€
Τριλογία σοκολάτας dulcey Trilogy of dulcey chocolate	11,00€

Ώρες λειτουργίας / Operating Hours 13:00-22:30

Χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο σε όλα τα πιάτα εκτός από τις τηγανιτές πατάτες στις οποίες χρησιμοποιείται πρώτης ποιότητας ηλιέλαιο.
We use extra virgin olive oil in all our dishes apart from the French Fries where we use top quality sunflower oil.

Αγορανομικός υπεύθυνος:
κ. Ιωάννης Παπαγεωργίου.
*Market responsible:
Mr. Ioannis Papageorgiou*

Οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους και επιβαρύνσεις συμπεριλαμβανομένων του Δημοτικού φόρου και Φ.Π.Α.
Prices are inclusive of all legal taxes, including of municipality tax and V.A.T.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.
The establishment is legally required to be equipped with complaint forms, placed in a specified location next to the exit.

Το ξενοδοχείο υποχρεούται σε έκδοση λιανικών αποδείξεων. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη-Τιμολόγιο)
The establishment is legally required to issue payment receipts. The consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt invoice).

Για οποιαδήποτε μορφή αλλεργίας παρακαλούμε ενημερώστε τον υπεύθυνο
For any kind of allergy please inform the Restaurant Manager



*προϊόν βαθιάς κατάψυξης
**frozen*