

AMARACUS

M E N U



ΕΛΛΗΝΙΚΗ «ΧΤΥΠΗΤΗ» / GREEK "KTIRITI"

Πιπεριές Φλωρίνης ψημένες στα κάρβουνα, με κρέμα φέτας αρωματισμένη με σκόρδο και τσίλι

Charcoal-grilled sweet peppers "Florinis" with blended feta cheese scented with garlic, and chili

ή / or

ΧΟΥΜΟΥΣ ΜΕ ΦΥΣΤΙΚΙ ΑΙΓΙΝΗΣ / HUMMUS PISTACHIO

Λαχανίδα με σταφίδες, καβουρδισμένο βούτυρο και εκλεκτό ταχίνι χωρίς φλούδα, με φυστίκια Αιγίνης

Kale with raisins, burnt butter, premium seedless tahini featuring Aegina Island pistachios

ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ BLACK ANGUS / BLACK ANGUS MEATBALLS

Κεφτεδάκια Black Angus ψημένα στον φούρνο με άγρια τρούφα και σάλτσα ντομάτας με βασιλικό

Oven baked Black Angus meatballs with wild truffles and basil tomato sauce

ή / or

FLATBREAD ΜΕ ΠΡΑΣΙΝΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / VERDE GRAPE FLATBREAD

Flatbread ψημένο στον φούρνο με σπανάκι, σάλτσα mojo verde με κόλιανδρο, σταφύλια και γλασαρισμένα κρεμμύδια

Oven Baked Flatbread with Spinach, cilantro "mojo verde" sauce, grapes and glazed onions

Αποκλειστικά για κατόχους Mastercard

65€ / άτομο, συμπεριλαμβανομένης έκπτωσης 10%

Exclusively for Mastercard cardholders

65€ / person, including 10% discount

AMARACUS

M E N U



PACCHERI ME ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ / SHELLFISH PACCHERI PASTA

Ζυμαρικά paccheri με φρέσκα θαλασσινά ημέρας, γλυκά μπιζέλια, φρέσκο άνηθο και βουτυράτη σάλτσα θαλασσινών αρωματισμένη με ούζο Πλωμαρίου

Paccheri pasta with market-fresh shellfish, sweet peas, fresh dill, and a buttery shellfish sauce infused with Plomari ouzo

ή / or

PIZOTO ME KAPABIDA / LANGOUSTINE RISOTTO

Κρεμώδες ριζότο Arborio σιγομαγειρεμένο σε πλούσια μπισκ, με караβίδες και διακριτικά αρωματισμένο με λάδι μυρωδικών

Creamy Arborio risotto simmered in rich bisque topped with langoustines and infused with delicate herb oil

ΜΟΥΣ ΜΑΥΡΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ / DARK CHOCOLATE MOUSSE

Μους μαύρης σοκολάτας με καρδιά κρέμας λεμονιού, γαρνιρισμένη με κρεμέ σοκολάτας και τραγανό τουίλ σοκολάτας, σερβιρισμένη με παγωτό από nibs κακάο πάνω σε crumble βανίλιας

Dark chocolate mousse with a lemon cream centre, topped with chocolate crèmeux and a crisp chocolate tuile, served with cocoa nib ice cream on a vanilla crumble

ή / or

FLAMBEED BAKED ALASKA / FLAMBEED BAKED ALASKA

Τριλογία από χειροποίητα σορμπέ φρούτου του πάθους, καρύδας και μπανάνας με ανάμεικτα μούρα, περιβαλλόμενα από κρεμώδες παγωτό βανίλιας, με καψαλισμένη ιταλική μαρέγκα και φλαμπέ με μαύρο ρούμι κατά το σερβίρισμα

A trio of homemade passion fruit, coconut, and banana sorbets with mixed berries, encased in creamy vanilla ice cream, finished with toasted Italian meringue and flambéed tableside with dark rum

Αποκλειστικά για κατόχους Mastercard

65€ / άτομο, συμπεριλαμβανομένης έκπτωσης 10%

Exclusively for Mastercard cardholders

65€ / person, including 10% discount