

DECK

MENU



ΤΟΥΙΑ ΚΟΥΡΚΟΥΜΑ / TURMERIC TUILLE

Με χτένια, μάνγκο και αφρό λεμονόχορτου

With scallops, mango and lemon grass foam

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΧΑΛΟΥΜΙ / HALLOUMI SALAD

Σαλάτα με τρυφερά φύλλα, ώριμο αβοκάντο, κυπριακό πρόβειο χαλούμι με κρούστα σουσαμιού, σπαράγγια, ρόδι και βινεγκρέτ πορτοκαλιού και τζίντζερ

Baby leaf salad with ripe avocado, sesame-crusted Cyprus sheep halloumi, asparagus, pomegranate and orange-ginger vinaigrette

ή / or

ΓΑΡΙΔΕΣ ΜΕ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ / CITRUS PRAWNS

Σοταρισμένες βασιλικές γαρίδες Ατλαντικού με γλυκόξινη σάλτσα εσπεριδοειδών, φλαν καραμελωμένου σπανακιού, μαρμελάδα παντζαριού και micro herbs

Sautéed Atlantic king prawns with sweet and tangy citrus dressing, caramelized spinach flan, beetroot jam and micro herbs

ΣΙΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΠΛΕΥΡΑ / SHORT RIBS

Σιγομαγειρεμένα σκωτσέζικα μοσχαρίσια πλευρά σε πουρέ κολοκύθας, με τραγανή επικάλυψη από ψίχουλα αρωματισμένα με πορτοκάλι

Slow-cooked Scottish beef ribs served on a bed of pumpkin puree, topped with orange-flavoured breadcrumbs

ή / or

ΛΑΒΡΑΚΙ / SEABASS

Φρέσκο φιλέτο λαβρακιού με ταραμά λιαστής ντομάτας, ζύσμα λάιμ, τηγανητό μάραθο και μπισκ караβίδας

Fresh seabass fillet with sundried tomato tarama, lime zest, fried fennel and langoustine bisque

Αποκλειστικά για κατόχους Mastercard

65€ / άτομο, συμπεριλαμβανομένης έκπτωσης 10%

Exclusively for Mastercard cardholders

65€ / person, including 10% discount

DECK

MENU



ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ / GALAKTOBOUREKO

Ελληνική κρέμα ψημένη σε τραγανό φύλλο και περιχυμένη με σιρόπι εσπεριδοειδών. Σερβίρεται με παγωτό φιστίκι και μαστίχα

Greek custard-cream baked in a crispy phyllo dough and drizzled with citrus flavoured syrup. Served with pistachio and mastic gelato

Αποκλειστικά για κατόχους Mastercard
65€ / άτομο, συμπεριλαμβανομένης έκπτωσης 10%

Exclusively for Mastercard cardholders
65€ / person, including 10% discount