

HIPPOCAMPUS LOUNGE RESTAURANT

M E N U



GAZPACHO SOUP / GAZPACHO SOUP

Δροσερή σούπα γκασπάτσο με αρωματικά κρουτόν και κρέμα φέτας

Chilled gazpacho soup with aromatic croutons and feta cream cheese

HALLOUMI BAKLAVA / HALLOUMI BAKLAVA

Τραγανό φύλλο με μέλι, ζεστό ψητό Χαλούμι και κρέμα από φέτα και δυόσμο, ολοκληρώνεται με μέλι τρούφας και τριμμένο φιστίκι Αιγίνης

Layers of honey-glazed crispy phyllo, warm roasted Halloumi, and whipped feta-mint cream, finished with truffle honey and roasted Aegina pistachio

LAMB 'KLEFTIKO' BON-BONS / LAMB 'KLEFTIKO' BON-BONS

Τραγανές κροκέτες από αρνάκι "Κλέφτικο" και λιωμένο κεφαλοτύρι,

σιγοψημένο για 12 ώρες πάνω σε βελούδινη κρέμα καπνιστής μελιτζάνας με σουσάμι

Ultra-crispy lamb croquettes with melted Greek cheese, slow-cooked for 12 hours, served over a velvety smoked aubergine and sesame crema

SLOW-BRAISED BEEF CHEEK KRITHAROTO / SLOW-BRAISED BEEF CHEEK KRITHAROTO

Τρυφερά βοδινά μάγουλα, σιγομαγειρεμένα σε ζωμό κόκκινου κρασιού, πάνω σε κρεμώδες κριθαρότο, ολοκληρώνεται με παλαιωμένη γραβιέρα, ζύσμα πορτοκαλιού και φρέσκα μυρωδικά

Melt-in-the-mouth beef cheeks, slow-braised in a rich red wine jus, served over creamy orzo pasta (kritharoto), finished with aged graviera cheese, orange zest and fresh aromatic herbs

ή / or

MODERN GREEK MOUSAKA / MODERN GREEK MOUSAKA

Μια σύγχρονη εκδοχή με στρώσεις από ψητή γλυκοπατάτα, μοσχαρίσιο κιμά και κολοκυθάκι, με επικάλυψη από καψαλισμένη μους φέτας και φρέσκο λάδι βασιλικού

A contemporary version of pressed layers of oven-roasted sweet potato, savory ground beef, and zucchini, topped with a flame-torched feta mousse and fresh basil oil

Αποκλειστικά για κατόχους Mastercard

45€ / άτομο, συμπεριλαμβανομένης έκπτωσης 10%

Exclusively for Mastercard cardholders

45€ / person, including 10% discount

HIPPOCAMPUS LOUNGE RESTAURANT

M E N U



ή / or

VEGAN RAVIOLI / VEGAN RAVIOLI

Γεμιστό με τόφου κάππαρη και ελιές, βίγκαν "φέτα", πέστο από βασιλικό και παντζάρι, καβουρδισμένα φουντούκια, φασόλια edamame και κρέμα αβοκάντο

Stuffed with tofu capers and olives, topped with vegan "feta", basil and beetroot pesto, roasted hazelnut, edamame beans and avocado cream

CHOCOLATE LAVA / CHOCOLATE LAVA

Ζεστό fondant σοκολάτας, συνοδεύεται με παγωτό βανίλιας

Warm chocolate Fondant, accompanied with vanilla ice-cream

ή / or

VEGAN PISTACHIO MASTIC CHEESE CAKE / VEGAN PISTACHIO MASTIC CHEESE CAKE

Βάση από χουρμάδες με vegan ganache από φιστίκια Αιγίνης, με επικάλυψη κρέμας μαστίχας

Dates base with pistachio vegan ganache, topped with mastic cream

Παρέχεται δωρεάν ένα ποτήρι κρασί Τσιάκκας Ξυνιστέρι και ένα ποτήρι Κουμανταρία Alasia

A complimentary glass of Tsiakkas Xynisteri wine and a glass of Alasia Commandaria are provided

Αποκλειστικά για κατόχους Mastercard

45€ / άτομο, συμπεριλαμβανομένης έκπτωσης 10%

Exclusively for Mastercard cardholders

45€ / person, including 10% discount