

NUBILA ROOFTOP MENU



WILD MUSHROOM VELOUTÉ / WILD MUSHROOM VELOUTÉ

Βελούδινη σούπα από ποικιλία φρέσκων μανιταριών, αρωματισμένη με μαύρη τρούφα και φρέσκο θυμάρι

A silky blend of fresh mushrooms, flavored with black truffle and fresh thyme

ROSE GLASED HALLOUMI / ROSE GLASED HALLOUMI

Μαλακό Χαλούμι στο φούρνο με μαρμελάδα τριαντάφυλλο και φουντούκια

Soft Halloumi cooked in oven accompanied with rose flower marmalade and hazelnuts

FIG AND PROSCIUTTO BOUQUETS* / FIG AND PROSCIUTTO BOUQUETS**

Βάση από λεπτοκομμένα φρέσκα σύκα, καραμελωμένα με φλόγιστρο, μπουκέτα Prosciutto και αέρινη μους φέτας, με καβουρδισμένο φιστίκι Αιγίνης και γλάσο Κουμανδαρίας

A carpaccio-style base of thinly sliced fresh figs, torched-caramelized and topped with Prosciutto bouquets and feta mousse, finished with roasted pistachios and Commandaria glaze

IBERICO PLUMA "THE WAGYU OF PORK"/ IBERICO PLUMA "THE WAGYU OF PORK"

Το εκλεκτό κομμάτι Pluma από Ιβηρικό χοίρο, ψημένο στη δυνατή φωτιά του Jospier. Συνοδεύεται από καπνιστό γλάσο Βουρβόν και καβουρδισμένα φουντούκια, με πουρέ σελινόριζας και λαχανικά

Premium Iberico Pluma, flash-grilled in the Jospier. Finished with a smoked Bourbon glaze and toasted hazelnuts, served with celeriac puree and sautéed vegetables

ή / or

BLACK ANGUS STRIPLOIN / BLACK ANGUS STRIPLOIN

Striploin Premium κοπή, συνοδευόμενη με σάλτσα επιλογής, φρέσκες τηγανιτές πατάτες rustic και λαχανικά

Striploin Premium cut, accompanied with a selection of side sauce, fried fresh cube potatoes and vegetables

*Σερβίρεται στη μέση, ανά δύο άτομα ή προσαρμοσμένο για μονό αριθμό επισκεπτών

**Sharing-style dish for two, with adjustments made for odd-numbered guests

Αποκλειστικά για κατόχους Mastercard

45€ / άτομο, συμπεριλαμβανομένης έκπτωσης 10%

Exclusively for Mastercard cardholders

45€ / person, including 10% discount

NUBILA ROOFTOP MENU



ή / or

VEGAN STEAK (SEITAN) / VEGAN STEAK (SEITAN)

«Φυτικό Steak» από σείτάν υψηλής πρωτεΐνης, σερβιρισμένο με βίγκαν αϊολί, φρέσκες τηγανιτές πατάτες rustic και λαχανικά

Plant-based steak made from high-protein seitan, served with vegan aioli sauce, sauteed vegetables and fresh potato

TIRAMISU EXPERIENCE / TIRAMISU EXPERIENCE

Μια ζωντανή γαστρονομική εμπειρία που ολοκληρώνεται στο τραπέζι σας. Τραγανά μπισκότα savoiardi εμβαπτίζονται σε εσπρέσο και καλύπτονται με αέρινη κρέμα μασκαρπόνε και κακάο

A live culinary ritual prepared right before your eyes. Crisp savoiardi biscuits dipped in freshly roasted espresso, layered with velvety mascarpone cream and premium cocoa dust

ή / or

THE SALTED CARAMEL "BONE BRÛLÉE" / THE SALTED CARAMEL "BONE BRÛLÉE"

Ένα «οστό» λευκής σοκολάτας γεμισμένο με κρεμώδες μεδούλι αλμυρής καραμέλας, σερβίρεται πάνω σε «στάχτη» μαύρου μπισκότου με καπνιστό αλάτι Maldon

A white chocolate "bone" filled with a silky salted caramel marrow, served on black biscuit "ash" with a touch of smoked Maldon salt

*Σερβίρεται στη μέση, ανά δύο άτομα ή προσαρμοσμένο για μονό αριθμό επισκεπτών

**Sharing-style dish for two, with adjustments made for odd-numbered guests

Αποκλειστικά για κατόχους Mastercard

45€ / άτομο, συμπεριλαμβανομένης έκπτωσης 10%

Exclusively for Mastercard cardholders

45€ / person, including 10% discount