

RESERVA 52 LOUNGE

M E N U



ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ ΤΟΥ ΣΕΦ / CHEF'S WELCOME

Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Κρήτης με χειροποίητο προζυμένιο ψωμί & επιλεγμένες ελιές, χωνάκι σπανακόπιτας, μακαρόν με κρέμα ταραμά

Cretan extra virgin olive oil, homemade sourdough bread & olives, spinach pie cone and tarama macaron

TRUFFLE GARDEN SALAD* / TRUFFLE GARDEN SALAD**

Τρυφερό μαρούλι, μίνι μπρόκολο, φιλέ αμυγδάλου, σπαράγγια, φέτες τρούφας, γραβιέρα και dressing λάιμ

Baby lettuce, broccolini, almond flakes, asparagus, truffle slices, graviera cheese & lime dressing

AEGEAN SALAD* / AEGEAN SALAD**

Ποικιλία από ντομάτες σε καρπάτσιο, κρίταμο, κάπαρη, πίκλα κρεμμυδιού, φρέσκια ρίγανη και πικάντικη μους φέτας

Variety of tomatoes carpaccio, kritamo, capers, pickled onion, fresh oregano & spicy feta mousseline

ή / or

CRETAN BEETROOT SALAD* / CRETAN BEETROOT SALAD**

Τριλογία από παντζάρια, αυγοτάραχο Μεσολογίου, πράσινο μήλο, βιολογικές φακές Αβρουγα, καραμελωμένο καρύδι και κρέμα κατσικίσιου τυριού

Tricolor beetroots, Mesolonghi bottarga, smit apple, bio Avrouga lentils, caramelized walnut & goat cheese mousse

MINOAN LAMB / MINOAN LAMB

Κρητικά καλιτσούνια σε φύλλο γκιόζας με σιγομαγειρεμένο αρνί, μελιτζάνα και καπνιστή σάλτσα κόκκινης πιπεριάς

Cretan kalitsounia in gyoza phyllo with slow - cooked lamb, eggplant and smoked red pepper sauce

*Σερβίζεται 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

RESERVA 52

LOUNGE

MENU



LA BRISE D'ÆGEAN / LA BRISE D'ÆGEAN

Αυτο το εκλεπτυσμένο πιάτο συνδυάζει κομψά τις φρέσκες και ζωντανές γεύσεις ενός Ceviche Αιγαίου, μήλου Smith, πίκλας κρεμμυδιού και Leche de Tigre από Κρητικό αβοκά-ντο. Συνοδεύεται με τραγανό φύλλο σπανακόπιτας και sorbet λαιμ

This sophisticated dish elegantly combines the fresh, zesty flavors of Aegean ceviche, smith apple, pickled onion & Cretan avocado, leche de Tigre. Served with crispy spanakopita phyllo & lime sorbet

TO APNI / TO ARNI

Σιγομαγειρεμένο κρητικό αρνί φάρμας με αγκινάρες, ras el hanout, ταρτάρ φρέσκιας ντομάτας και σάλτσα μυρωδικών κήπου

Slow - cooked cretan farm lamb with artichokes, rash el hanout, fresh tomato tartar & garden herb sauce

ή / or

PASTICHIO ROSSINI / PASTICHIO ROSSINI

Χειροποίητο ταλιολίνι με σιγομαγειρεμένο μοσχαρίσιο μάγουλο, σάλτσα Κρητικού κρασιού, foie gras, καπνιστή μελιτζάνα και αφρό κρητικής γραβιέρας

Handmade tagliolini with slow-cooked beef cheek, Cretan wine sauce, foie gras, smoked eggplant & Cretan graviera cheese foam

ή / or

ΑΓΡΙΟ ΛΑΒΡΑΚΙ / WILD SEABASS

Άγριο λαβράκι, σάλτσα πορτοκαλιού, αφράτη κρέμα ταραμά, σέσκουλο και καλοκαιρινά βότανα

Wild sea bass, orange sauce, tarama cream, Greek chicory & summer herbs

*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