



BAR RESTAURANT

by Chef Nikos Pantehis

EVERY DAY
17:00 – 00:30

ΚΑΘΗ ΗΜΕΡΑ
17:00 – 00:30

CREATIVE
MIE
NU

#oliveglyfada

Σνακ Snacks

Λαχανικά Crudité (V, N, GF) 5

Κρεμά Αβοκάντο | Yuzu Καρύδας

Crudité Veggies (V, N, GF)

Avocado Cream | Yuzu Coconut

Τραγανές Πατάτες (VG, N) 6

Τριπλά Μαγειρεμένες | Μαγιονέζα Τρούφας

Crispy Potatoes (VG, N)

Triple Cooked | Truffle Mayo

Κοτόπουλο Yakitori (3pc) (N) 12

Καλαμπόκι Σχάρας | Τραγανό Κρεμμύδι | Acai Jus

Chicken Yakitori (3pc) (N)

Grilled Corn | Crispy Onion | Acai Jus

Αυγοτάραχο σε Χτένι (1pc) (N, GF) 15

Κρέμα Ταραμά | Ξύσμα Μοσχολέμονου | Λαδί Σχοινόηρασου

Bottarga in a Scallop (1pc) (N, GF)

Tarama Cream | Lime Zest | Chives Oil

Ποικιλία Αλλαντικών & Τυριών 18

Μαρμελάδα Τομάτας | Αφυδατωμένα Φρούτα | Ελιές | Κριτσίνια

Assortment Cold Cuts & Cheeses

Tomato Jam | Dry Fruits | Olives | Bread Sticks

Ορεκτικά Appetizers

Ψωμί Ζέας (N, VG)

Νερό Τομάτας | Βούτυρο Φέτας

8

Zea's Bread (N, VG)

Tomato Water | Feta Cheese Butter

Μαστέλο Brulé (N, VG, GF)

Λαχανικά Tartar | Μαρμελάδα Τομάτας | Κρεμμύδι Φρέσκο | Chili Stems

12

Mastelo Brulé (N, VG, GF)

Veggies Tartar | Tomato Jam | Scallion | Chili Stems

Καπνιστό Χταπόδι (N, GF)

Shallots | Ελληνική Φάβα Miso | Ponzu Μέλι | Κόκκινη Πιπεριά | Τραγανό Κρεμμύδι

18

Smoked Octopus (N, GF)

Shallots | Greek Fava Miso | Ponzu Honey | Red Pepper | Fried Onion

Καμμένο Hispi Λάχανο (N)

Τόνο Tartar | Λαχανικά Ζύμωσης | Μυρωδικά | Μαύρο Ρύζι | Σάλτσα Καρύδα Μοσχολέμονο

21

Burnt Hispi Cabbage (N)

Tuna Tartar | Fermented Veggies | Herbs | Black Rice | Lime Coconut Sauce

Γαρίδες Κοιλιάδας Cured (N, GF)

Σέλερι | Μάνγκο | Φινόκιο | Sumac | Τσιπς Καρύδας | Λάδι Αστακού | Yuzu Dressing

23

Valley Shrimps Cured (N, GF)

Celery | Mango | Fennel | Sumac | Coconut Chips | Lobster Oil | Yuzu Dressing

Κήπος Garden

Σαλάτα Παντζάρι (N, VG) 16

Μαύρο Ρύζι | Cranberries | Κατσικίσιο Τυρί | Χώμα Χαρούπι | Βαλσάμικο Μούρων

Beetroot Salad (N, VG)

Black Rice | Cranberries | Goat Cheese | Carob Soil | Balsamic Berries

Πράσινη Σαλάτα Ιβίσκου (VG, GF) 18

Mesclun | Κρέμα Αβοκάντο | Μυρωδικά | Καραμελωμένα Pecan | Ταχίνι Dressing

Hibiscus Green Salad (VG, GF)

Mesclun | Avocado Cream | Herbs | Caramelized Pecan | Tahini Dressing

Σαλάτα Σολωμού Gravlax (N, GF) 21

Baby Gem | Πίκλα Μάνγκο | Πέρλες Πορτοκάλι | Φλοιδες Καρύδας | Liaison Μασχολέμονου

Salmon Gravlax Salad (N, GF)

Baby Gem | Pickled Mango | Orange Pearls | Coconut Flakes | Lime Liaison

Σαλάτα Βασιλικού Καβουριού (N, GF) 25

Άγρια Ρόκα | Πίκλα Φινόκιο | Χαβιάρι Λεμόνι | Μυρωδικά | Λουίζα Dressing

King Crab Salad (N, GF)

Wild Rocket | Pickled Fennel | Lemon Caviar | Herbs | Lemon Verbena Dressing



Ζυμαρικά Pasta

Ριζότο Σπανάκι (VG)

18

Βούτυρο Παρμεζάνας | Κουκουνάρι | Φρέσκο Κρεμμύδι | Μυρωδικά

Spinach Risotto (VG)

Parmesan Butter | Pine Nuts | Scallion | Herbs

Ραγού Μόσχου Ravioli (N)

21

Αρσενικό Νάξου | Πούδρα Τομάτας | Πράσινο Λάδι

Beef Ragù Ravioli (N)

Naxos Male Cheese | Tomato Powder | Green Oil

Ζυμαρικά Golden Black (N)

23

Τόνο Tataki | Beurre Blanc Λεμόνι | Μυρωδικά | Βρώσιμο Χρυσό

Golden Black Pasta (N)

Tuna Tataki | Beurre Blanc au Lemon | Herbs | Edible Gold

Κριθαράκι Θαλασσινών στην Αχιβάδα (N)

32

Χτένια | Γαρίδες | Ζωμό Bisque Τομάτας | Brik | Φλοιίδες Παλαμίδας

Seafoods Orzo in a Clam (N)

Scallops | Prawns | Tomato Bisque Broth | Brik | Bonito Flakes

Κυρίως Πιάτα Main Courses

Οργανικό Φιλέτο Κοτόπουλο (N, GF) 23

Νεαρές Πατάτες | Κρέμα Καλαμπόκι | Θυμαρί | Gravy Λεμόνι

Organic Chicken Breast (N, GF)

Baby Potatoes | Corn Cream | Thyme | Lemon Gravy

Νεαρό Αρνάκι Σιγομαγειρεμένο (N) 25

Παραδοσιακός Τραχανάς | Ταχίνι | Ξύσμα Λεμόνι | Jus Sumac

Baby Lamb Slow Cooked (N)

Traditional Trahana | Tahini | Lemon Zest | Jus Sumac

Ελληνικό Φιλέτο Μόσχου 200gr (N, GF) 32

Κρέμα Πατάτας | Χαβιάρι Τρούφας | King Oyster | Demi Glass

Greek Beef Fillet 200gr (N, GF)

Potato Cream | Truffle Caviar | King Oyster | Demi Glass

Ψητό Φιλέτο Σολωμού (N, GF) 28

Κρέμα Αγκινάρας | Νεαρά Καρότα | Πίκλα Φινόκιο | Αρακά | Μοσχολέμονο

Roasted Salmon Fillet (N, GF)

Artichoke Cream | Baby Carrots | Pickled Fennel | Peas | Lime

Φιλέτο Σφυρίδας Sauté (N, GF) 32

Ψητά Baby Gem | Καμένη Λαχανίδα | Φρέσκο Κρεμμύδι | Liaison Λεμονιού | Πράσινο Λάδι

Sauté Grouper Fillet (N, GF)

Grilled Baby Gem | Burnt Kale | Scallion | Lemon Liaison | Green Oil

Επιδόρπια Desserts

Κοράλλι Λεμόνι (VG) 16

Κοχύλια Μάνγκο | Βότσαλα Μοσχολέμονου | Άμμο Macadamia | Blu Curacao

Coral Lemon (VG)

Mango Shellfish | Lime Pebbles | Macadamia Dust | Blu Curacao

Gianduja Crème (VG) 18

Μπισκότο Πικρής Σοκολάτας | Καραμελωμένα Pecan | Espresso Ice Cream

Gianduja Crème (VG)

Bitter Chocolate Biscuit | Caramelized Pecan | Espresso Ice Cream

Χρυσό Millefeuille (VG) 21

Caraiibe Creme | Croquant Αμυγδάλου | Παγωτό Βανίλια | Σάλτσα Κόκκινων Φρούτων

Golden Millefeuille (VG)

Caraiibe Creme | Almond Croquant | Vanilla Ice Cream | Red Berries Sauce

ChoConut στο Τραπέζι (VG) 28

για +2 Άτομα

Υφές Σοκολάτας | Feuilletine | Καραμελωμένο Φουντούκι | Φρέσκα Μούρα | Λουλούδια

ChoConut on the Table (VG)

for +2 People

Chocolate Textures | Feuilletine | Caramelized Hazelnut | Fresh Berries | Flowers

Παγωτό 5

/scoop

Ποικιλία Γεύσεων

Ice Cream

Variety of Flavours

Με το GF Label εννοούμε Χωρίς Γλουτένη.
Με το V Label εννοούμε Vegan.
Με το N εννοούμε Χωρίς Ξηρούς Καρπούς.
Με το VG εννοούμε Κατάλληλο για Χορτοφάγους.
Οι Παραπάνω Τιμές είναι σε € Ευρώ και Συμπεριλαμβάνεται ΦΠΑ.
Η φρέσκια σαλάτα Mesclun περιέχει Νεαρά Φύλλα από Ρόκα, Σπανάκι, Μαρούλι.
Παρακαλείστε να Ενημερώσετε τον Σερβιτόρο για τυχόν Αλλεργίες ή Δυσανεξίες.
Δεν αναφέρονται Όλα τα Συστατικά στο Μενού.
Ως εκ τούτου, δεν μπορούμε να εγγυηθούμε την πλήρη απουσία αλλεργιογόνων.
Ο πελάτης δεν υποχρεούται να πληρώσει εάν δεν λάβει νόμιμο παραστατικό (απόδειξη-τιμολόγιο).
Σε όλα τα παρασκευάσματά μας χρησιμοποιούμε το Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο ως λιπαρή ουσία.
Χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο για τηγάνισμα.

Αγορανομικός Υπεύθυνος
Κ. Αλέξανδρος Κάλπινος

With the GF Label we mean Gluten Free.
With the V Label we mean Vegan.
With the N we mean No Nuts.
With the VG we mean suitable for Vegetarians.
The above prices are in € euros and VAT is included.
The Fresh Mesclun Salad has Rocket, Spinach, Lettuce.
Please inform the Waiter of any allergies or intolerances.
Not all ingredients are listed in the menu.
Therefore, we cannot guarantee the complete absence of allergens.
The customer is not obliged to pay if he does not receive a legal document (receipt-invoice).
In all our preparations we use Extra Virgin Olive Oil as a fatty substance.
We use sunflower oil for frying.

Market Regulation Manager
Mr. Alexandros Kalpinos