

Beautifully prepared by Michelin-starred chef Ettore Botrini, this imaginative menu combines authentic fresh ingredients, simplicity and expertise in a true Italian treat. The sense of summer creativity and freshness that Fresco brings to each meal is matched by a selection of wines from Italy, France and across the Mediterranean.

STARTERS
ΟΡΕΚΤΙΚΑ
ЗАКУСКИ

V GF	Tomato soup with garlic, basil pesto, Mozzarella and croûtons Τοματόσουπα με σκόρδο, πέστο βασιλικού, μοτσαρέλα και κρουτόν Томатный суп с чесноком, песто из базилика, моцареллой и гренками	17€
V GF	Insalata Caprese with tomato, Mozzarella and basil pesto Σαλάτα Caprese με ντομάτα, μοτσαρέλα και πέστο βασιλικού Салат Капрезе с помидорами, моцареллой и песто из базилика	19€
GF DF	Grilled calamari with tomato carpaccio, pine nuts and balsamic dressing Καλαμάρι στη σχάρα με carpaccio ντομάτας, κουκουνάκια και σως βαλσάμικου Кальмары-гриль с карпаччо из томатов, кедровыми орешками и бальзамическим уксусом	20€
GF	Sea bream carpaccio with peperoncino alla tarantina Καρπάτσιο τσιπούρας με peperoncino alla tarantina Καρпаччо из морского леща с пеперончино а-ля Тарантина	18€
GF	Beef carpaccio with Parmesan, yogurt horseradish cream, rocket leaves and salsa Verde Carpaccio μοσχарιού με παρμεζάνα, σως γιαουρτιού με χρένο, φύλλα ρόκας και σάλτσα Verde Καρпаччо из говядины с пармезаном, йогуртово-горчичным кремом, листьями рукколы и сальсой Верде	22€
	Vitello Tonnato with caper and tuna sauce Vitello Tonnato με κάπαρη και σάλτσα τόνου Вителло Тоннато - телятина с соусом из тунца и каперсами	19€

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option
Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction.
Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.*

PIZZA
ΠΙΤΣΑ
ПИЦЦА

- V **Margarita with fresh tomato sauce, Mozzarella and basil** 18€
Margarita με φρέσκια σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα και βασιλικό
Маргарита с соусом из свежих томатов, моцареллой и базиликом
- V **Atomica with aglio olio peperoncino, basil and parsley** 18€
Atomica με σκόρδο, ελαιόλαδο, μπούκοβο, βασιλικό και μαιντανό
Пицца на одного человека с оливковым маслом, чесноком, пеперончино, базиликом и петрушкой
- Carbonara with bacon, egg sauce and Parmesan** 18€
Carbonara με bacon, σως από αυγά και παρμεζάνα
Карбонара с гуачиале, яичным соусом и пармезаном
- Diavola with fresh tomato sauce, Mozzarella, spicy salami and Parmesan** 18€
Diavola με φρέσκια σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, πικάντικο σαλάμι και παρμεζάνα
Дьявола с соусом из свежих томатов, моцареллой, острой салями и пармезаном
- Bianca Cafuncella with cream and egg sauce, pork sausage meat and potatoes** 18€
Bianca Cafuncella με σάλτσα κρέμας και αυγού, λουκάνικο και πατάτες
Бьянка Кафунчелла со сливочно-яичным соусом, свиными колбасками и картофелем

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option
Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and
these ingredients may cause an allergic reaction.
Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information
on the allergen content of our food.*

MAINCOURSES
ΚΥΡΙΟΣ ΠΙΑΤΑ
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

GF	Tomato risotto with sautéed prawns Ριζότο ντομάτας με γαρίδες σοτέ Томатное ризотто с обжаренными креветками	26€
	Seafood linguini with tomato and basil Λιγκουίμι με θαλασσινά, ντομάτα και βασιλικό Лингвини с морепродуктами, помидором и базиликом	29€
GF	Sea bass fillet with caponata and salsa peperone Φιλέτο από Λαβράκι με καπονάτα και σάλτσα πεπερόνε Филе сибаса с капонатой и соусом из болгарского перца	34€
	Spaghetti Carbonara with guanciale, egg sauce and Pecorino cheese Σπαγγέτι Carbonara με guanciale, σάλτσα αυγού και τυρί Pecorino Спагетти карбонара с гуачиале, яичным соусом и сыром «Пекорино»	24€
	Classic lasagna with beef minced meat Λαζάνια με μοσχαρίσιο κιμά Классическая лазанья с мясным фаршем	25€
	Burrata ravioli with sage and Parmesan cream Burrata ravioli με κρέμα φασκόμυλου και παρμεζάνας Равиоли Буррата с кремом из шалфея и пармезана	29€

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option
Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and
these ingredients may cause an allergic reaction.
Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information
on the allergen content of our food.*

MAINCOURSES
ΚΥΡΙΟΣ ΠΙΑΤΑ
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

	Chicken saltimbocca with mushroom and corn risotto	27€
	Κοτοπουλο saltimbocca με μανιτάρια και ριζότο καλαμποκιού Салтимбокка из курицы с грибами и кукурузным ризотто	
GF	Beef tagliata with saffron potato puree	32€
	Μοσχαρίσιο φιλέτο συνοδευμένο από πουρέ πατάτας με σαφράν Тальята из говядины подается с картофельным пюре с шафраном	
	Pork scallopini al limone with buttered tagliolini	28€
	Χοιρινά скалоπίνια με σάλτσα λεμονιού και ταγιολίνι βουτύρου Свиные скалопини с лимоном, подаются с пастой «Тальолини»	
GF	Nduja and tomato risotto with crispy Chorizo	24€
	Ριζότο Ντούγιας με ντομάτα και τραγανό Τσορίθο Томатное ризотто с колбасками «Ндужа» и хрустящим Чоризо	
VG	Homemade pumkin and cashew ravioli with broad beans	24€
	Σπιτικά Ραβιόλι κολοκύθας με κάσιους και κουκιά Домашние равиоли с тыквой, орехами кешью и конскими бобами	
V	Whole grain pasta with mushrooms and white cream	22€
	Ζυμαρικά ολικής αλέσεως με μανιτάρια και λευκή κρέμα Цельнозерновая паста с грибами и белыми сливками	

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option
Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and
these ingredients may cause an allergic reaction.
Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information
on the allergen content of our food.*

DESSERTS
ΕΠΙΔΟΡΜΙΑ
ДЕСЕРТЫ

V	Tiramisu Τιραμισού Тирамису	14€
GF	Traditional Panna Cotta with fruit ratatouille and sweet basil pesto Παραδοσιακή Πανακότα με ρατατούιλ φρούτων και γλυκό πέστο βασιλικού Традиционная Панакота с рататуем из фруктов и сладким соусом песто	14€
V	Chocolate Bonnet with vanilla ice cream and Amaretto caramel Bonnet σοκολάτας με παγωτό βανίλιας και καραμέλα Αμαρέτο Шоколад "Бонне" с ванильным мороженым и карамелью Амаретто	14€
V GF	Ice cream selection: vanilla, chocolate, strawberry, pistachio Επιλογή παγωτού: βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, φυστίκι Мороженое в ассортименте:ваниль, шоколад, клубника, фисташка	14€
V GF	Sorbet mango or lemon Σορμπέ μάνγκο ή λεμόνι Сорбет: манго или лимон	14€
GF VG	Seasonal fruits Φρούτα εποχής Сезонные фрукты	14€

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option
Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and
these ingredients may cause an allergic reaction.
Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information
on the allergen content of our food.*

VEGETARIAN & VEGAN OPTIONS

STARTERS

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ЗАКУСКИ

VG	Vegan tomato soup with garlic, basil oil and croûtons Vegan σούπα ντομάτας με σκόρδο, λάδι βασιλικού και κρουτόν Вегетарианский томатный суп с чесноком, базиликовым маслом и гренками	18€
GF	Insalata Caprese with tomato, Mozzarella and basil pesto Σαλάτα Caprese με ντομάτα, μοτσαρέλα και πέστο βασιλικού Салат Капрезе с помидорами, моцареллой и песто из базилика	19€
VG	Insalata panzanella with tomatoes and peppers Σαλάτα πανζανέλα με ντομάτα και πιπεριές Салат Панцанелла с помидорами и перцем	17€
	Pizza Atomica with aglio olio peperoncino, basil and parsley Πίτσα Atomica με ελαιόλαδο και καυτερή πιπεριά, βασιλικό, σκόρδο και μαϊντανό Пицца на одного человека с оливковым маслом, чесноком, пеперончино, базиликом и петрушкой	17€
	Pizza Margarita with fresh tomato sauce, mozzarella and basil Πίτσα Маргарита με φρέσκια σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα και βασιλικό Пицца Маргарита с соусом из свежих томатов, моцареллой и базиликом	18€
	Summer green salad with seasonal fruits, Anthotiro cheese and red fruits dressing Καλοκαιρινή πράσινη σαλάτα με εποχιακά φρούτα, Ανθότυρο και ντρέσινγκ κόκκινων φρούτων Летний зеленый салат с сезонными фруктами, сыром «Анфоти́ро» и заправкой из красных фруктов	19€

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option
Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction.
Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.*

VEGETARIAN & VEGAN OPTIONS

MAIN COURSES ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

	Vegetarian tomato risotto with cherry tomatoes and fresh herbs Ριζότο ντομάτας με ντοματίνια και φρέσκα βότανα Вегетарианское томатное ризотто с помидорами черри и зеленью	18€
VG	Homemade pumpkin and cashew ravioli with broad beans Σπιτικά Ραβιόλι κολοκύθας και κάσιους με Κουκιά Домашние равиоли с тыквой и кассиусом с конскими бобами	24€
VG	Vegan whole grain pasta with sauteed mushrooms and herbs Ζυμαρικά ολικής αλέσεως με μανιτάρια σότε μια μυρωδικά Веганская цельнозерновая паста с обжаренными грибами и травами	22€

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option
Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and
these ingredients may cause an allergic reaction.
Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information
on the allergen content of our food.*

VEGETARIAN & VEGAN OPTIONS

DESSERTS ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ДЕСЕРТЫ

	Chocolate Bonnet with vanilla ice cream and Amaretto caramel	14€
	Bonnet σοκολάτας με παγωτό βανίλιας και καραμέλα Αμαρέτο Шоколад "Бонне" с ванильным мороженым и карамелью Амаретто	
GF VG	Coconut and espresso Panna Cotta	14€
	Πανακότα με γάλα καρύδας και εσπρέσο Панакота с кокосовым молоком и эспрессо	
GF	Sorbet mango or lemon	14€
	Σορμπέ μάνγκο ή λεμόνι Сорбет: манго или лимон	
GF	Ice cream selection: vanilla, chocolate, strawberry, pistachio	14€
	Επιλογή παγωτού: βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, φιστίκι Мороженое в ассортименте: ваниль, шоколад, клубника, фисташка	
GF VG	Seasonal fruits	14€
	Φρούτα εποχής Сезонные фрукты	

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option
Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction.
Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.*

GLUTEN FREE OPTIONS

STARTERS

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ЗАКУСКИ

- V **Insalata Caprese with tomato, Mozzarella and basil pesto** 19€
Σαλάτα Caprese με ντομάτα, Μοτσαρέλα και πέστο βασιλικού
Салат Капрезе с помидорами, моцареллой и песто из базилика
- Grilled calamari with tomato carpaccio, pine nuts and balsamic dressing** 20€
Καλαμάρι στη σχάρα με carpaccio ντομάτας, κουκουνάκια και σως βαλσάμικου
Кальмары-гриль с карпаччо из томатов, кедровыми орешками и бальзамическим уксусом
- Sea bream carpaccio with peperoncino alla tarantina** 18€
Καρπάτσιο τσιπούρας με peperoncino alla tarantina
Карпаччо из морского леща с пеперончино а-ля Тарантина
- Beef carpaccio with Parmesan, yogurt horseradish cream, rocket leaves and salsa Verde** 22€
Καρπάτσιο μοσχαριού με παρμεζάνα, σως γιαουρτιού με χρένο, φύλλα ρόκας και σάλτσα Verde
Карпаччо из говядины с пармезаном, йогуртово-горчичным кремом, листьями рукколы и сальсой Верде
- Vitello Tonnato with caper and tuna sauce** 19€
Vitello Tonnato με κάππαρη και σάλτσα τόνου
Вителло Тоннато - телятина с соусом из тунца и каперсами

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option
Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction.
Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.*

GLUTEN FREE OPTIONS

MAIN COURSES ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Tomato risotto with sautéed prawns Ριζότο ντομάτας με γαρίδες σοτέ Томатное ризотто с обжаренными креветками	26€
Sea bass fillet with caponata and salsa peperone Φιλέτο από λαβράκι με καπονάτα και σάλτσα πεπερόνε Филе сибаса с капонатой и соусом из болгарского перца	34€
Chicken saltimbocca with mushroom ragout and corn risotto Κοτοπουλο saltimbocca με μανιτάρια και ριζότο καλαμποκιού Салтимбокка из курицы с грибным рагу и кукурузным ризотто	27€
Beef tagliata with saffron potato puree Μοσχαρίσιο φιλέτο συνοδευμένο από πουρέ πατάτας με σαφράν Тальята из говядины, подается с картофельным пюре с шафраном	32€
Nduja and tomato risotto with crispy Chorizo Ριζότο Ντούγιας με ντομάτα και τραγανό Τσορίθο Томатное ризотто с колбасками «Ндужа» и хрустящим Чоризо	24€

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option
Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and
these ingredients may cause an allergic reaction.
Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information
on the allergen content of our food.*

GLUTEN FREE OPTIONS

DESSERTS ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ДЕСЕРТЫ

	Traditional Panna Cotta with fruit ratatouille and sweet basil pesto Παραδοσιακή Πανακότα με ρατατούιλ φρούτων και γλυκό πέστο βασιλικού Панакота с рататуем из фруктов и сладким соусом песто	14€
GF	Sorbet mango or lemon Σορμπέ μάνγκο ή λεμόνι Сорбет: манго или лимон	14€
V	Ice cream selection: vanilla, chocolate, strawberry, pistachio Επιλογή παγωτού: βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, φιστίκι Мороженое на ваш выбор: ваниль, шоколад, клубника, фисташка	14€
VG	Seasonal fruits Φρούτα εποχής Сезонные фрукты	14€

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option
Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction.
Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.*

TODDLER'S MENU
ΒΡΕΦΙΚΟ ΜΕΝΟΥ
МЕНЮ ДЛЯ МАЛЫШЕЙ

GF VG	Puree with potato, leek and zucchini Κρέμα με πατάτα, πράσο, κολοκύθι Картофельное пюре с луком пореем и цукини	10€
DF GF	Puree of chicken, potato and zucchini Κρέμα κοτόπουλο, πατάτες, κολοκύθι Пюре из курицы, картофеля и цукини	10€
DF GF	Puree of cod fillet, zucchini and broccoli Κρέμα φιλέτο μπακαλιάρου, κολοκύθι, μπρόκολο Пюре из филе трески с кабачком и брокколи	10€
GF VG	Fruit puree with apple and banana Πούρες φρούτων με μήλο και μπανάνα Фруктовое пюре с яблоком и бананом	10€

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option
Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and
these ingredients may cause an allergic reaction.
Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information
on the allergen content of our food.*

KIDS MENU
ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ
ДЕТСКОЕ МЕНЮ

V GF	Mediterranean tomato and vegetable soup Μεσογειακή σούπα με ντομάτα και λαχανικά Средиземноморский томатно-овощной суп	9€
V GF	Mini caprese with tomato, Mozzarella and basil pesto Μίνι σαλάτα με ντομάτα, Μοτσαρέλα και πέστο βασιλικού Мини-Капрезе с помидорами, моцареллой и песто из базилика	10€
V	Salad with pasta, corn and Gouda cheese Σαλάτα με κοχυλάκι, καλαμπόκι και τυρί γκούντα Салат с макаронами, кукурузой и сыром «Гауда»	8€
GF	Steamed sea bass with steamed vegetables Λαβράκι και λαχανικά στον ατμό Морской окунь на пару с овощами на пару	9€
	Kids pork scallopini al limone with buttered taglioni Παιδικό χοιρινό scallopini al limone με taglioni βουτύρου Свинные скалопини с лимоном, подаются с пастой «Тальолини»	12€
	Kids beef burger with tomato and French fries Παιδικό μπιφτέκι με ντομάτα και πατάτες τηγαντές Детский бургер с помидорами и картофелем фри	9€
	Pizza Margarita with fresh tomato sauce, Mozzarella and basil Πίτσα Маргарита με φρέσκια σάλτσα ντομάτας, Μοτσαρέλα και βασιλικό Пицца Маргарита с соусом из свежих томатов, моцареллой и базиликом	12€
	Burrata ravioli with sage and parmesan cream Burrata ραβιόλια με κρέμα φασκόμυλου και παρμεζάνας Детские равиоли Буррата с шалфеем и кремом из пармезана	10€
V	Mighty macaroni and cheese Μακαρόνια φούρνου με τυρί Макароны с сыром в духовке	9€
	Spaghetti with tomato or bolognese sauce Μακαρόνια με σάλτσα ντομάτας ή σάλτσα μπολονέζ Спагетти с томатным соусом или Болоньезе	10€

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option
Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and
these ingredients may cause an allergic reaction.
Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information
on the allergen content of our food.*

KIDSMENU
ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ
ДЕТСКОЕ МЕНЮ

DESSERTS
ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ
ДЕСЕРТЫ

- GF **Traditional Panna Cotta with fruit ratatouille and sweet basil pesto** 14€
Παραδοσιακή Πανακότα με ρατατούιλ φρούτων και γλυκό πέστο βασιλικού
Традиционная Панакота с рататюем из фруктов и сладким соусом песто
- Sorbet mango or lemon** 14€
Σορμπέ μάνγκο ή λεμόνι
Сорбет: манго или лимон
- V **Ice cream selection: vanilla, chocolate, strawberry, pistachio** 14€
Επιλογή παγωτού: βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, φιστίκι
Мороженое в ассортименте: ваниль, шоколад, клубника, фисташка
- V **Chocolate fondue with fruits** 10€
Φοντί σοκολάτας με φρούτα
Шоколадное фондю с фруктами

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option
Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and
these ingredients may cause an allergic reaction.
Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information
on the allergen content of our food.*

This a la carte menu has been specially designed by Michelin-starred Chef Ettore Botrini for your pleasure. As all of our dishes are freshly prepared to order, we recommend a maximum of one dish per guest for each course. Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

Αυτό το a la carte μενού έχει σχεδιαστεί ειδικά από τον βραβευμένο με αστέρι Michelin σεφ Εκτορα Μποτρίνι για την ευχαρίστησή σας. Καθώς όλα τα πιάτα μας είναι φρέσκα προετοιμασμένα, συνιστούμε ένα μέγιστο από ένα πιάτο ανά επισκέπτη. Παρόλο που λαμβάνεται η δέουσα προσοχή, τα πιάτα ενδέχεται να περιέχουν ακόμα συστατικά που δεν αναφέρονται στο μενού και αυτά τα συστατικά ενδέχεται να προκαλέσουν αλλεργική αντίδραση. Οι επισκέπτες με αλλεργίες πρέπει να γνωρίζουν αυτόν τον κίνδυνο και πρέπει να ζητήσουν από ένα μέλος της ομάδας πληροφορίες για το περιεχόμενο των αλλεργιογόνων τροφίμων.

Данное меню было специально создано шеф-поваром, обладающим звездой Мишлен, Этторе Ботрини. Все блюда готовятся после их заказа, и мы рекомендуем заказывать на каждого гостя максимум одно блюдо из каждой категории. Просим обратить ваше внимание на то, что блюда могут содержать ингредиенты, которые не описаны в меню, и некоторые из них могут вызвать аллергическую реакцию. Если вы знаете, что у вас аллергия на какие-либо продукты, просим сообщить об этом персоналу ресторана, и мы будем рады предоставить всю информацию о продуктах, которые были использованы при приготовлении блюд.