

An exotic line-up of tastes that takes you on a journey across Thailand, India and China. Covering the four corners of the continent, this mouth watering selection of Asian dishes has been created by renowned Chef Thirakomen Apiradee (Thiou) . Honing her art in both Thailand and Paris, Chef Thiou's incredible wealth of experience is reflected in each of these delightful dishes.

STARTERS
ΟΡΕΚΤΙΚΑ
ЗАКУСКИ

	Prawn noodle soup with lemongrass Σούπα με γαρίδες, noodles και λεμονόχορτο Суп-лапша с креветками и лемонграссом	15€
	Deep fried soft shell crab with green salad and mango Πράσινη σαλάτα με τηγανιτό καβούρι και μάνγκο Жареный во фритюре мягкопанцерный краб с зеленым салатом и манго	18€
DF GF	Green salad with beef, lemongrass, red radish and Thai dressing Πράσινη σαλάτα με μοσχαράκι, λεμονόχορτο, ραπανάκι και Thai ντρέσινγκ Зеленый салат с говядиной, лемонграссом, редисом и тайской заправкой	18€
VG	Salad with variety of mushrooms and vegan oyster sauce Σαλάτα με ποικιλία μανιταριών και βίγκαν σάλτσα στρειδιών Салат с различными грибами и веганским устричным соусом	18€
DF GF	Duck salad with watermelon, onion, coriander and hoisin dressing Σαλάτα με πάπια, καρπούζι, κρεμμύδι, κόλιανδρο και hoisin ντρέσινγκ Салат из утки с арбузом, луком, кориандром и соусом хойсин	17€
GF	Kale salad with tuna, chili paste and citrus dressing Σαλάτα με λάχανο, τόνο, πάστα τσίλι και σάλτσα εσπεριδοειδών Салат из капусты с тунцом, пастой чили и цитрусовой заправкой	17€

*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.*

STARTERS
ΟΡΕΚΤΙΚΑ
ЗАКУСКИ

Deep fried Pla Muk Tod squid with sweet chili

17€

Τηγανητό καλαμάρι Pla Muk Tod με γλυκό τσίλι

Жареный во фритюре кальмар Pla Muk Tod со сладким чили

Homemade Gyoza dumplings with chicken and Teriyaki sauce

15€

Σπιτικά ζυμαρικά Gyoza με κοτόπουλο και σάλτσα Teriyaki

Домашние пельмени «Геза» с курицей и соусом терияки

Spring rolls with deep fried duck and vegetables

14€

Ρολάκια γεμιστά με τηγανιτή πάπια και λαχανικά

Спринг роллы с жареной уткой и овощами

V **Vegetable spring rolls with sweet chili**

14€

Ρολάκια λαχανικών με γλυκό τσίλι

Вегетарианские спринг-роллы со сладким перцем чили

V **Fried jasmine rice with egg and vegetables**

14€

Τηγανητό ρύζι jasmine με αυγό και λαχανικά

Жареный жасминовый рис с яйцом и овощами

*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.*

MAIN COURSES
ΚΥΡΙΟΣ ΠΙΑΤΑ
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

	Chicken skewers Satay with peanut butter sauce and soba noodles Κοτόπουλο Satay με σάλτσα φυστικοβούτυρο και soba noodles Куриные шашлычки «Сатай» с соусом из арахисового масла и лапшой «Соба»	26€
	Black pepper beef with vegetables and jasmine rice Μοσχαράκι με κόκκους μαύρου πιπεριού, λαχανικά και ρύζι jasmine Говядина в соусе из черного перца с овощами и жасминовым рисом	34€
	Pan fried duck with vegetables, basil and krashai root Τηγανιτή πάπια με λαχανικά, βασιλικό και ρίζα krashai Жареная утка с овощами, базиликом и корнем галангала	32€
DF GF	Sweet and sour pork with jasmine rice Γλυκόξινο χοιρινό με ρύζι jasmine Свинина в кисло-сладком соусе с жасминовым рисом	30€
	Prawn and chicken cake skewers on lemon-grass with green salad and Thai pesto sauce Σουβλάκι γαρίδας και κοτόπουλου με λεμονόχορτο, πράσινη σαλάτα και σάλτσα Thai πέστο Шашлык из курицы и креветок с лимонграссом, зеленым салатом и тайским соусом песто	30€
	Stir fried squid and octopus with vegetables and lemon-grass sausage Καλαμάρι και χταπόδι τηγανητό, με λαχανικά και λουκάνικο αρωματισμένο με λεμονόχορτο Жареные кальмары и осьминоги с овощами и колбасой из лимонграсса	30€

*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.*

MAIN COURSES
ΚΥΡΙΟΣ ΠΙΑΤΑ
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

DF GF	Pad Thai rice noodles with chicken, prawns or vegetables and soy sprouts Pad Thai rice noodles με κοτόπουλο, γαρίδες ή λαχανικά και φύτερες σόγιας Рисовая лапша Pad Thai с курицей, креветками или овощами и ростками сои	30€
 DF GF	Thai yellow curry with seafood and jasmine rice Θαλασσινά με κίτρινο κάρυ Thai και ρύζι jasmine Желтый карри по-тайски с морепродуктами и жасминовым рисом	34€
	Miso marinated salmon with jasmine rice Σολομός μαριναρισμένος με miso και ρύζι jasmine Лосось, в мисо маринаде с рисом басмати	28€
 VG	Thai yellow curry with vegetables, chili and coriander Κίτρινο κάρυ Thai με λαχανικά, τσίλι και κόλιανδρο Желтый карри по-тайски с овощами, перцем чили и кориандром	22€
 VG	Tofu and sautéed vegetables with lemongrass, spices and curry Τόφου με σοτέ λαχανικά, λεμονόχορτο, μπαχαρικά και κάρυ Тофу с обжаренными овощами, лемонграссом, специями и карри	26€

*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	Chocolate mousse with almond touile, vanilla ice cream and lime syrup Μούς σοκολάτας με τουίλ αμυγδάλου, παγωτό βανίλια και σιρόπι λάιμ Шоколадный мусс с миндальным печеньем «Тюиль», ванильным мороженым и лаймовым сиропом	14€
VG GF	Sticky rice with coconut milk syrup and mango sorbet Sticky rice με σιρόπι γάλα καρύδας και σορμπέ μάνγκο Липкий рис с сиропом из кокосового молока, подается с сорбе из манго	14€
V	Grilled pineapple with banana crumbles and coconut sorbet Ψητός ανανάς με κράμπλ μπανάνας και σορμπέ καρύδας Ананас на гриле с банановой крошкой, подается с сорбе из кокоса	14€
VG GF	Seasonal fruit salad Σαλάτα με φρούτα εποχής Сезонный фруктовый салат	14€
V	Ice cream selection vanilla, chocolate, strawberry, banana, pistachio Επιλογή παγωτού βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, μπανάνα, φυστίκι Мороженое в ассортименте ваниль, шоколад, клубника, банан, фисташка	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.*

This a la carte menu has been specially designed by Michelin-starred Chef Apiradee Thirakomen as known as "Thiou" 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.