

This elegant French à-la-carte menu will tempt you with the finest aromas of sun-infused Provencal cuisine. Michelin-starred

Chef Anthony Jehanno has expertly prepared a range of dishes that evoke all the homeliness and warmth of Provence, beautifully matched by a selection of wines from across the Mediterranean.

STARTERS
ΟΡΕΚΤΙΚΑ
ЗАКУСКИ

V	Vegetable Pistou soup with confit tomatoes and garlic bread Σούπα λαχανικών Πιστού με ντομάτες κονφί και σκородόψωμο Овощной суп писту с помидорами конфи и чесночным хлебом	17€
V GF	Beetroot salad with summer berries and "anthotyro" cheese Σαλάτα με παντζάρια, καλοκαιρινά μούρα και ανθότυρο Салат из свеклы с летними ягодами и сыром "Анфотиρο"	21€
V GF	Heirloom tomatoes stuffed with ricotta and chopped herbs served with tomato gazpacho Ντομάτες γεμιστές με ρικότα και ψιλοκομμένα μυρωδικά σεβριτισμένες σε κρύα σούπα ντομάτας Помидоры, фаршированные рикоттой и рубленой зеленью, подаются с томатами гаспачо	21€
GF	Steamed mussels with saffron sauce and aromatic herbs Μύδια στον ατμό με σάλτσα σαφράν και αρωματικά βότανα Мидии на пару с шафрановым соусом и ароматными травами	24€
	Beef "patties" with Foie Gras and caramelized onions Μοσχαρίσια μπιφτεκάκια με Φουά Γκρα και καραμελωμένα κρεμμύδια Пирожки из говядины с фуа-гра и карамелизированным луком	18€
GF	Nicoise salad with tuna, anchovies and boiled egg Σαλάτα Nicoise με τόνο, αντσούγιες και βραστό αυγό Салат Нисуаз с тунцом, анчоусами, картофелем и вареным яйцом	22€
	Beef tartar with celery root and black truffle Ταρτάρ βοδινού με σελινόριζα και μαύρη τρούφα Тартар из говядины с корнем сельдерея и черным трюфелем	22€
GF DF	Sea bream carpaccio with lemon confit Καρπάτσιο τσιπούρας με κονφί λεμονιού Карпаччо из дорадо с лимонным конфи	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.*

MAIN COURSES
ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

GF	Pan fried sea bass with fennel confit, black olive powder, clams, dill and lemon foam Λαβράκι σωτέ με φινόκιο κονφί, πούδρα ελιάς, αχιβάδες, άνηθο και αφρό λεμονιού Жареный морской окунь с конфи из фенхеля, порошком из черных оливок, моллюсками, укропом и лимонной пеной	36€
GF	Roasted chicken breast with summer vegetables and sauce Diable Στήθος κοτόπουλου ψητό με λαχανικά και σάλτσα Diable Жареная куриная грудка с летними овощами и соусом Дьябл	32€
GF	Slow cooked harissa lamb with quinoa, feta and mint Σιγοψημένο αρνί με χαρίσσα, κινόα, φέτα και μέντα Баранина, запеченная на медленном огне, с киноа, сыром «Фета» и мятой	36€
GF	Beef fillet with red wine sauce, mashed potatoes and caramelized onions Μοσχαρίσιο φιλέτο με σάλτσα κόκκινου κρασιού, πουρέ πατάτας και карамелωμένα κρεμμύδια Филе говядины с соусом из красного вина, картофельным пюре и карамелизированным луком	38€
	Tagliatelle with calamari, red pepper confit, garlic, parsley and gremolata Ταλιατέλες με καλαμάρι, κονφί κόκκινης πιπεριάς, σκόρδο, μαϊντανό και γκρεμολάτα Тальятелле с кальмарами, конфи из красного перца, чесноком, петрушкой и гремолатой	28€

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
ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

VG GF	Baked aubergine stuffed with vegetable ratatouille Μελιτζάνα γεμιστή με ρατατούιγ λαχανικών Запеченный баклажан, фаршированный рататуем	24€
V GF	Risotto with truffle and mushroom paste Ριζότο με τρούφα και πάστα μανιταριών Ризотто с грибами и трюфельной пастой	26€
VG GF	Chickpeas with spinach and Mediterranean herbs Ρεβίθια με σπανάκι και μεσογειακά βότανα Нут со шпинатом и средиземноморскими травами	20€
VG GF	Roasted celeriac with hazelnuts and celery foam Ψητή σελινόριζα με φουντούκια και αφρό σέλερι Жареный сельдерей с фундуком и пеной из сельдерея	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.*

DESSERTS
ΕΠΙΔΟΡΜΙΑ
ДЕСЕРТЫ

V	Tart Tropezienne with orange cream and syrup Τάρτα Tropezienne με κρέμα πορτοκαλιού και σιρόπι Tarte Tropezienne с апельсиновым кремом и сиропом	14€
V	Mill Feuille with vanilla cream and icing sugar Μιλφέιγ με κρέμα βανίλιας και ζάχαρη άχνη Мильфей с ванильным кремом и сахарной пудрой	14€
V	Profiterole with hot chocolate and vanilla cream Профитеρόλ με ζεστή σοκολάτα και κρέμα βανίλιας Профитроли с теплым шоколадом и ванильным кремом	14€
V	Crème Brûlée Κρεμ μπρουλέ Крем-брюле	14€
VG	Vegan chocolate Brownies Βίγκαν μπράουни σοκολάτας Веганский шоколадный брауни	14€
VG	Seasonal fruits Φρούτα εποχής Сезонные фрукты	14€
V	Ice cream selection vanilla, chocolate, strawberry, banana, pistachio Επιλογή παγωτού βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, μπανάνα, φιστίκι 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 Anthony Jehanno 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.