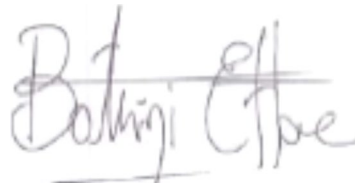


FRESCO

THE FRESH FLAVORS OF ITALY

Born in Corfu, Ettore Botrini trained in his father's restaurant "Etrusco" before eventually becoming head chef and establishing it as one of the very best in Greece. His masterful creativity is inspired by his Italian Corfiot heritage and a culinary journey that has taken him to some of Europe's most acclaimed restaurants. Eventually leading to "Botrini's", his eponymous Michelin-starred restaurant in Athens.

At Fresco Botrini transforms the freshest local-sourced ingredients into a collection of irresistible contemporary dishes. Each one simple, perfectly executed, and authentically Italian. Infused with the flavors and aromas of a Mediterranean summer, these dishes go perfectly with our wines from some of the most exciting producers across Italy.

A handwritten signature in dark ink, reading "Botrini Ettore". The signature is written in a cursive, flowing style. The word "Botrini" is on the left and "Ettore" is on the right, connected by a horizontal line that extends across both names.

ZUPPA

V EF	Tomato Soup basil Mozzarella crostini Ντοματόσουπα Βασιλικός Μοτσαρέλα Κροστίνι Томатный суп Базилик Моцарелла Кростини	16€
------	--	-----

ANTIPASTI E INSALATE

V GF EF	Burratina salad Datterino tomatoes Basil pesto cream Σαλάτα Μπουρατίνα Ντοματίνια Datterino Κρέμα πέστο βασιλικού Салат с Бурратина Томаты Датерино Крем с базиликовым песто	17€
GF	Arugula salad Aged parmesan Prosciutto crudo Walnuts Balsamic raisins Σαλάτα ρόκας Παλαίωσης παρμεζάνα Προσούτο κρουδό Καρύδια Βαλσαμικές σταφίδες Салат с рукколой Выдержанный пармезан Прошутто крудо Грецкие орехи Бальзамические изюм	17€
V EF	Tuscan Panzanella Tomatoes variety Red pepper cream Village bread Basil Τοσκάνικη Παντσάνελα Ποικιλία ντοματών Κρέμα κόκκινης πιπεριάς Χωριάτικο ψωμί Βασιλικός Тосканская Панцанелла Разнообразие томатов Крем из красного перца Деревенский хлеб Базилик	17€
V GF	Melanzane alla parmigiana Mozzarella Basil Μελτζάνα παρμιτζάνα Μοτσαρέλα Βασιλικός Меланзане алла пармиджана Моцарелла Базилик	18€
	Arancini di Bologna San Marzano sauce Parmesan Prosciutto Αραντσίνι Μπολόνιας Σάλτσα Σαν Μαρτσάνο Παρμεζάνα Προσούτο Аранчини по-болонски Соус Сан-Марцано Пармезан Прошутто	21€
EF	Prosciutto di San Daniele Apple mustard Juniper butter Προσούτο Σαν Ντανιέλε Μουστάρδα μήλου Βούτυρο άρκευθου Прошутто ди Сан Даниеле Яблочная мостарда Можжевеловое масло	14€
GF	Beef carpaccio Pear Creamy Gorgonzola Pinenuts Mace Καρπάτσιο μοσχαριού Αχλάδι Κρεμώδης γκοργκοντζόλα Κουκουνάρι Μάκις Карпаччо из говядины Груша Кремовая горгонзола Кедровые орешки Мак	17€
	Grouper carpaccio Citrus dressing Turmeric mayo Tarama cream Καρπάτσιο Σφυρίδας Εσπεριδοειδές dressing Μαγιονέζα κουρκουμά Κρέμα ταραμά Карпаччо из групера Цитрусовая заправка Куркумный майонез Крем из тарамы	18€

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option

*May contain traces / EF egg-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 and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

PIZZA

V EF	Margherita Mozzarella Basil San Marzano sauce Μαργαρίτα Μοτσαρέλα Βασιλικός Σάλτσα Σαν Μαρτσάνο Маргарита Моцарелла Базилик Соус Сан-Марцано	18€
V EF	Verdure Fresh tomato Aubergine Onion Olives Pine nuts Verdure Φρέσκια ντομάτα Μελιτζάνα Κρεμμύδι Ελιές Κουκουνάρι Verdure Свежий томат Баклажан Лук Оливки Кедровые орешки	17€
	Diavola Mozzarella Spicy salami Parmesan Diavola Μοτσαρέλα Πικάντικο σαλάμι Παρμεζάνα Diavola Моцарелла Острая салями Пармезан	14€
	Quattro Formaggi Mozzarella Gorgonzola Parmesan Scamorza Quattro Formaggi Μοτσαρέλα Γκοργκοντζόλα Παρμεζάνα Σκαμόρτσα Quattro Formaggi Моцарелла Горгонзола Пармезан Скаморца	18€
V	Garlic Bread Olive oil Parmesan Σκορδόψωμο Ελαιόλαδο Παρμεζάνα Чесночный хлеб Оливковое масло Пармезан	16€

Gluten free bread, pasta and pizza available

Διαθέσιμο ψωμί, ζυμαρικά και πίτσα χωρίς γλουτένη

Доступны безглютеновый хлеб, паста и пицца

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option

*May contain traces / EF egg-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.

PIATTI PRINCIPALI

V	Ravioli al Burro Sage Spinach Ricotta Brown butter	21€
	Ραβιόλι αλ Μπούρο Φασκόμηλο Σπανάκι Ρικότα Καφέ βούτυρο Равиоли аль Бурро Шалфей Шпинат Рикотта Коричневое масло	
	Rigatoni "alla Bolognese" Beef ragu Parmesan Parsley	24€
	Ριγκατόνι «αλά Μπολονέζε» Ραγού μοσχαρίσιο Παρμεζάνα Μαϊντανός Ригатони «алла Болоньезе» Говяжий ragu Пармезан Петрушка	
	Bucatini "alla Carbonara" Bacon Parmesan Pepper	27€
	Μπουκατίνι «αλά Καρμπονάρα» Μπέικον Παρμεζάνα Πιπέρι Букатини «алла Карбонара» Бекон Пармезан Перец	
	Frutti di Mare Aglio e olio Conchiglione Shrimp Mussels Vongole	26€
	Frutti di Mare Aglio e Olio Κογχυλιόνι Γαρίδες Μύδια Αχιβάδες Frutti di Mare Aglio e Olio Конкильони Креветки Мидии Венерки	
	Duck Ragout Tagliatelle Truffle Crue de cacao Lime	26€
	Ραγού πάπιας Ταλιατέλες Τρούφα Κακαόψιχα Λάιμ Ragu из утки Тальятелле Трюфель Какао-крупка Лайм	
EF	Chicken "a la Diavola" Mashed potatoes Asparagus Carrots Pepper sauce	24€
	Κοτόπουλο «α λα Διαβόλα» Πουρές πατάτας Σπαράγγια Καρότα Πιπεράτη σάλτσα Курица «а-ля Дьявола» Картофельное пюре Спаржа Морковь Перечный соус	

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option

*May contain traces / EF egg-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.

PIATTI PRINCIPALI

	Breaded Pork Chop "Martini" Vermouth tomato sauce Melted mozzarella Arugula	28€
	Пανέ χοιρινή μπριζόλα «Martini» Σάλτσα ντομάτας με βερμούτ Λιωμένη μοτσαρέλα Ρόκα Отбивная из свинины «Мартини» в панировке Томатный соус с вермутом Плавленая моцарелла Руккола	
EF	Beef "Tagliata" Celeriac purée Forest mushrooms Pepper sauce	28€
	Μοσχάρι «Ταλιάτα» Πουρές σελινόριζας Άγρια μανιτάρια Σάλτσα πιπεριού Говядина «Тальята» Пюре из сельдерея Лесные грибы Перечный соус	
EF	Branzino "all'acqua pazza" Saffron Baby potatoes Olives Tomato	27€
	Λαβράκι «all'acqua pazza» Κρόκος Μικρές πατάτες Ελιές Ντομάτα Сибас «алл'аква пазза» Шафран Молодой картофель Оливки Томаты	
EF	Risotto al Funghi Truffle Parmesan Marjoram	24€
	Ριζότο με μανιτάρια Τρούφα Παρμεζάνα Ματζουράνα Ризотто с грибами Трюфель Пармезан Майоран	

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option
*May contain traces / EF egg-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.

DOLCI

GF	Pannacotta Vanilla Forest fruits Basil Паннакотта Βανίλια Φρούτα του δάσους Βασιλικός Панна-котта Ваниль Лесные ягоды Базилик	14€
V GF	Gianduja Semifreddo Candied hazelnuts Praline sauce Σεμιφρέντο Gianduja Καραμελωμένα φουντούκια Σάλτσα πραλίνας Семифреддо Джандуйя Карамелизированные фундуки Пралиновый соус	14€
	Tiramisu Mascarpone Mocha ice cream Τιραμισού Μασκαρπόνε Παγωτό μόκα Тирамису Маскарпоне Мороженое мока	14€
VG GF	Fruit Salad Almonds Fresh mint leaves Φρουτοσαλάτα Αμύγδαλα Φρέσκα φύλλα μέντας Фруктовый салат Миндаль Свежие листья мяты	14€
V GF*	Ice Cream Selection Vanilla Chocolate Strawberry Banana Επιλογή παγωτού Βανίλια Σοκολάτα Φράουλα Μπανάνα Выбор мороженого Ваниль Шоколад Клубника Банан	5€
VG GF*	Sorbet Selection Lime Mango Επιλογή сорμπέ Λάιμ Μάνγκο Выбор сорбета Лайм Манго	5€

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option

*May contain traces / EF egg-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.

VEGAN MENU

INSALATE E PRIMI PIATTI

GF	Arugula salad Plant-based parmesan Walnuts Balsamic raisins 17€ Σαλάτα ρόκας Φυτική παρμεζάνα Καρύδια Βαλσαμικές σταφίδες Салат с рукколой Растительный пармезан Грецкие орехи Бальзамические изюм
	Tuscan Panzanella Tomatoes variety Red pepper cream Village bread Basil 18€ Τοσκάνικη Παντσάνελα Ποικιλία ντοματών Κρέμα κόκκινης πιπεριάς Χωριάτικο ψωμί Βασιλικός Тосканская Панцанелла Разнообразие томатов Крем из красного перца Деревенский хлеб Базилик
	Pizza di Verdure Fresh tomato Aubergine Onion Olives Pine nuts 17€ Pizza di Verdure Φρέσκια ντομάτα Μελιτζάνα Κρεμμύδι Ελιές Κουκουνάρι Пицца ди Вердуре Свежий томат Баклажан Лук Оливки Кедровые орешки

PIATTI PRINCIPALI

Risotto al Funghi Truffle Plant-based Parmesan Marjoran 22€ Ριζότο με μανιτάρια Τρούφα Φυτική παρμεζάνα Ματζουράνα Ризотто с грибами Трюфель Растительный пармезан Майоран
Spaghetti alla napoletana Datterino tomatoes Basil 24€ Σπαγγέτι αλά Ναπολιτάνα Ντοματίνια Datterino Βασιλικός Спагетти алла Наполетана Томаты Даттериано Базилик
Rigatoni Arrabbiata San Marzano Pepperoncino Garlic 24€ Ριγκατόνι Αραμπιάτα Ντομάτες San Marzano Πιπεροντσίνο Σκόρδο Ригатони Аррабиата Томаты Сан-Марцано Пеперончино Чеснок
Gnocchi alla Sorrentina Aubergine Plant-based Mozzarella Basil 24€ Νιόκι αλά Σορεντίνια Μελιτζάνα Φυτική μοτσαρέλα Βασιλικός Ньокки алла Соррентина Баклажан Растительная моцарелла Базилик
Vegan Meatballs San Marzano Potato gnocchi 24€ Χορτοφαγικά κεφτεδάκια Ντομάτες San Marzano Πατατο-νιόκι Веганские фрикадельки Томаты Сан-Марцано Картофельные ньокки

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option
*May contain traces / EF egg-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.

VEGAN MENU

DOLCI

GF	Almond Pannacotta Forest fruits Basil Raspberry crumble Пαννακότα αμυγδάλου Φρούτα του δάσους Βασιλικός Τραγανή φράουλα Миндальная панна-котта Лесные ягоды Базилик Малиновая крошка	14€
GF	Fruit Salad Almonds Fresh mint leaves Φρουτοσαλάτα Αμύγδαλα Φρέσκα φύλλα μέντας Фруктовый салат Миндаль Свежие листья мяты	12€
GF*	Sorbet Selection Lime Mango Επιλογή σορμπέ Λάιμ Μάνγκο Выбор сорбета Лайм Манго	5€

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option

*May contain traces / EF egg-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.