

**PROVENCE**  
A TASTE OF FRENCH ELEGANCE

Inspired by the cuisine of Southern France, Stéphanie Le Quellec is a purist. Fuelled by passion and using her masterful understanding of flavours, she creates sophisticated dishes that are full of character. Winner of France's 'Top Chef' TV show, her two Michelin-starred restaurant "La Scène" in Paris presents creations that are imaginative, harmonious and precise.

Imbued with a touch of romance, Le Quellec's carefully curated menus at Provence bring you delicious French cuisine with the authentic taste of France. You'll savour inspiring dishes that evoke the warmth and glamour of the Côte d'Azur. An experience that brings you fine dining in a tranquil setting, together with a perfectly paired selection of wines from across the region.





## STARTER

### ΟΡΕΚΤΙΚΑ

### ЗАКУСКИ

V	<b>Onion Soup with cheese and garlic crostini</b> Κρεμμυδόσουπα με φρυγανισμένη μπαγκέτα ψημένη με σκόρδο και τυρί Лукový суп с сыром и чесночными кростин	24€
V EF	<b>Crispy fried zucchini and aubergine with spicy tomato sauce</b> Τραγανά τηγανητά κολοκυθάκια και μελιτζάνες με πικάντικη σάλτσα τομάτας Хрустящие жареные кабачки и баклажаны с пикантным томатным соусом	17€
GF DF	<b>Nicoise salad with seasonal vegetables, boiled egg, tuna, anchovies and lemon dressing</b> Σαλάτα νισουάζ με εποχικά λαχανικά, βραστό αυγό, τόνο, αντζούγια και ντρέσινγκ λεμονιού Салат Нисуаз с сезонными овощами, вареным яйцом, тунцом, анчоусами и лимонным соусом	22€
GF	<b>Panisse, chickpeas fries with thyme and lemon mayonnaise</b> Πανίς, τηγανήτες ρεβυθιού με θυμάρι και μαγιονέζα λεμονιού Паниссе, картофель фри из нута с тимьяном и лимонным майонезом	24€
GF EF DF	<b>Thinly sliced octopus with lemon and green chili dressing</b> Λεπτοκομμένες φέτες χταποδιού με λεμόνι και ντρέσινγκ πράσινο τσίλι Тонко нарезанный осьминог с заправкой из лимона и зеленого перца чили	26€
EF	<b>Gratinated mussels with fresh herbs and garlic butter</b> Μύδια γκρατιναρισμένα με φρεσκα μυρωδικά και σκородοβούττηρο Запеченные мидии со свежей зеленью и чесночным маслом	26€
	<b>Beef tartare with cured egg, buckwheat and crispy croutons</b> Ταρτάρ μόσχου με αυγό συντηρημένο ωριμασμένο, φαγόπυρο και τραγανά κρουτόν Тартар из говядины с яйцом, гречкой и хрустящими гренками	24€
	<b>Duck rillettes with crispy bread, mango and fresh salad</b> Ριλέτες πάπιας με τραγανό ψωμί, μάνγκο και φρέσκια σαλάτα Утиные риллеты с хрустящим хлебом, манго и свежим салатом	22€
	<b>Foie gras with Cassis vinaigrette, summer berries and herbs</b> Φουά γκρα με crème de Cassis, καλοκαιρινά μούρα και βότανα серβιρισμένα σε μπριός Фуа-гра с кремом де Касис, летними ягодами и травами, подается на булочке	26€
	<b>Goat cheese marinated with olive oil and herbs</b> Κατσικίσιο τυρί μαριναρισμένο με ελαιόλαδο και μυρωδικά Козий сыр, маринованный с оливковым маслом и зеленью	22€

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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

## The Land - La Terre

VG GF	<b>Ratatouille with tomato and basil</b> Ρατατούιγ με ντομάτα και βασιλικό Рататуй с помидорами и базиликом	25€
V GF	<b>Fennel confit with spicy harissa sauce and goat cheese</b> Φοινόκιο κονφί με πικάντικη σάλτσα χαρίσσας και κατσικίσιο τυρί Конфи из фенхеля с острым соусом харисса и козьим сыром	26€
	<b>Traditional Braised beef "Bourguignon" with cognac gravy sauce, bacon, mushrooms, celery, carrot and fresh pasta</b> Παραδοσιακό κοκκινιστό μοσχαράκι «Bourguignon» με σάλτσα κονιάκ, μπέικον, μανιτάρια, σέλινο, καρότο και φρέσκα ζυμαρικά Традиционная тушеная говядина «Бургиньон» с коньячным соусом, беконом, грибами, сельдереем, морковью и свежей пастой.	27€
GF EF	<b>Lamb with smoked aubergine, red pepper sauce, mushroom and fresh herbs</b> Αρνάκι με καπνιστή μελιντζάνα, σάλτσα κόκκινης πιπεριάς, μανιτάρι και φρέσκα μυρωδικά Баранина с копчеными баклажанами, соусом из красного перца, грибами и свежей зеленью	35€
GF EF	<b>Chicken fillet with lemon and pepper, zucchini, mash potato and olives sauce</b> Φιλέτο κοτόπουλο με λεμόνι και πιπέρι, κολοκυθάκι, πουρέ πατάτας και σάλτσα ελιάς Куриное филе с лимоном и перцем, цуккини, картофельным пюре и соусом из оливок	28€

## The Sea - La Mer

GF	<b>Umbrine Aioli</b> <b>Seasonal steamed vegetables, aioli sauce, and boiled egg</b> Μυλοκόπι αγιολί, βραστά λαχανικά εποχής και βραστό αυγό Сезонные тушеные овощи, соус айоли и вареное яйцо	29€
	<b>Bouillabaisse</b> <b>Poached sea bass, rouille sauce, potatoes and fennel</b> Μπουγιαμπέσα με λαβράκι, πατάτες και φοινόκιο Bouillabaisse Сибас-пашот, соус руй, картофель и фенхель	29€
GF EF DF	<b>Tuna steak</b> <b>Vierge zucchini sauce</b> Τόνος με κολοκυθάκι και σάλτσα βιέρζ Соус из цуккини Вьерж	34€
	<b>Cod "Barigoule" with topinambour poure, spicy sausage and herbs</b> Μπακαλιάρος "Μπαριγκουλέ" με τοπιναμπούρ πουρέ, πικάντικο λουκάνικο και μυρωδικά Треска «Баригул» с заливкой из топинамбура, острой колбасой и зеленью	29€
	<b>Shrimps "Provencal" with bulgur "tabbouleh", onion and cherry tomato confit</b> Γαρίδες «Provencal» με πλιγούρι ταμπουλέ, κρεμμύδι και ντοματίνια κονφί Креветки «Провансаль» с булгуром «табуле», луком и конфи из помидоров черри	34€

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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  
ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ  
ДЕСЕРТЫ

V GF	<b>Crème brulee</b> Κρεμ μπρουλέ Крем-брюле	14€
V	<b>Tart au Chocolat with caramelized milk chocolate and vanilla ice cream</b> Τάρτα σοκολάτας με καραμελωμένη σοκολάτα γάλακτος και παγωτό βανίλια Шоколадный тарт с карамелизированным шоколадным молоком и мороженым	14€
V EF	<b>Peach slowly poached with verbena, raspberry sorbet, crumble</b> Ροδάκινο ποσέ με λουίζα, σορμπέ σμέουρο και κράμπλ Персик медленно приготовленный с вербеной и малиновым сорбетом	14€
	<b>Seasonal fruit salad</b> Φρουτοσαλάτα εποχής Салат из сезонных фруктов	14€
	<b>Ice cream selection</b> <b>Vanilla, chocolate, strawberry, banana</b> Επιλογή παγωτού Βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, μπανάνα Ассортимент мороженого Ваниль, шоколад, клубника, банан	9€

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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 OPTIONS  
VEGAN ΕΠΙΛΟΓΕΣ  
ВЕГАНСКИЕ ВАРИАНТЫ

STARTER · ΟΡΕΚΤΙΚΑ · ЗАКУСКИ

	<b>Crispy fried zucchini and aubergine with spicy tomato sauce</b> Τραγανά τηγανητά κολοκυθάκια και μελιτζάνες με πικάντικη σάλτσα τομάτας Хрустящие жареные кабачки и баклажаны с пикантным томатным соусом	17€
GF	<b>Panisse, chickpeas fries with thyme and lemon mayonnaise</b> Πανίς, τηγανήτες ρεβυθιού με θυμάρι και μαγιονέζα λεμονιού Паницсе, картофель фри из нута с тимьяном и лимонным майонезом	17€
GF	<b>Nicoise salad with leaves, green beans, tomatoes and olives</b> Σαλάτα νισουάζ με φυλλώματα, φασολάκια, ντομάτες και ελιές Салат Нисуаз с листьями, зеленой фасолью, помидорами и оливками	22€

MAIN COURSE · ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ · ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

GF	<b>Ratatouille with tomato and basil</b> Ρατατούιγ με ντομάτα και βασιλικό Рататуй с помидорами и базиликом	18€
GF	<b>Fennel confit with spicy harissa sauce and plant cheese</b> Φοινόκιο κονφί με πικάντικη σάλτσα χαρίσσας και φυτικό τυρί Конфи из фенхеля с острым соусом харисса и растительным сыром	23€
GF	<b>Brandade</b> <b>Creamy potato puree with mushrooms, tomato confit, olive oil &amp; garlic</b> Κρεμώδης πατάτα καθαρή με μανιτάρια, ντομάτα κονφί, ελαιόλαδο & σκόρδο Картофельно-сливочный пюре с грибами, томатным конфи, оливковым маслом и чесноком	27€

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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 OPTIONS  
VEGAN ΕΠΙΛΟΓΕΣ  
ΒΕΓΑΝΣΚΙΕΣ ΒΑΡΙΑΝΤΕΣ

DESSERTS · ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ · ДЕСЕРТЫ

	<b>Peach slowly poached with verbena, raspberry sorbet, crumble</b>	14€
	Ροδάκινο ποσέ με λουίζα, σορμπέ σμέουρο και κράμπλ Персик медленно приготовленный с вербеной и малиновым сорбетом	
GF	<b>Chocolate Brownie with plant based vanilla ice cream</b>	14€
	Μπράουνι σοκολάτας με φυτικό παγωτό βανίλιας Шоколадный брауни с ванильным мороженым на растительной основе	
	<b>Seasonal fruit salad</b>	14€
	Φρουτοσαλάτα με φρούτα εποχής Салат из сезонных фруктов	
	<b>Ice cream selection</b>	9€
	<b>Vanilla, chocolate</b>	
	Επιλογή παγωτού Βανίλια, σοκολάτα Ассортимент мороженого Ваниль, шоколад	

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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 DF EF	<b>Cream of green vegetables, rice and olive oil</b> Κρέμα πράσινων λαχανικών, ρύζι και ελαιόλαδο Крем из зеленых овощей, риса и оливкового масла	10€
GF DF EF	<b>Cream of chicken, potato, carrots and celery</b> Κρέμα κοτόπουλου, πατάτα, καρότα και σέλινο Крем из курицы, картофеля, моркови и сельдерея	10€
GF DF EF	<b>Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots and potatoes</b> Κρέμα φιλέτου ψαριού, κολοκυθάκια, καρότα και πατάτες Крем из вареного рыбного филе, кабачка, моркови и картофеля	10€
GF DF EF	<b>Cream of seasonal fruits and biscuits</b> Κρέμα εποχιακών φρούτων και μπισκότων Крем из сезонных фруктов и печенья	10€

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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



## KID'S MENU

### STARTER · ΟΡΕΚΤΙΚΑ · ЗАКУСКИ

VG EF	<b>Crispy fried zucchini and aubergine with spicy tomato sauce</b> Τραγανά τηγανητά κολοκυθάκια και μελιτζάνες με πικάντικη σάλτσα τομάτας Хрустящие жареные кабачки и баклажаны с пикантным томатным соусом	17€
V GF	<b>Panisse, chickpeas fries with thyme and lemon mayonnaise</b> Пανίς, τηγανήτες ρεβυθιού με θυμάρι και μαγιονέζα λεμονιού Паниссе, картофель фри из нута с тимьяном и лимонным майонезом	17€
GF DF	<b>Nicoise salad with tuna, tomato, green beans, onions and boiled egg</b> Σαλάτα νισουάζ με τόνο, ντομάτα, φασολάκια, κρεμμύδι και αβγό Салат Нисуаз с тунцом, помидорами, стручковой фасолью, луком и вареным яйцом	22€

### MAIN DISHES · ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ · ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

GF	<b>Umbrine Aioli</b> <b>Seasonal steamed vegetables, aioli sauce, and boiled egg</b> Μυλοκόπτι αγιολί, βραστά λαχανικά εποχής και βραστό αυγό Сезонные тушеные овощи, соус айоли и вареное яйцо	35€
EF	<b>Chicken fillet with lemon and pepper, zucchini, mash potato and olives sauce</b> Φιλέτο κοτόπουλο με λεμόνι και πιπέρι, κολοκυθάκι, πουρέ πατάτας και σάλτσα ελιάς Куриное филе с лимоном и перцем, цуккини, картофельным пюре и соусом из оливок	34€
	<b>Traditional Braised beef "Bourguignon" with cognac gravy sauce, bacon, mushrooms, celery, carrot and fresh pasta</b> Παραδοσιακό κοκκινιστό μοσχάρι «Bourguignon» με σάλτσα κονιάκ, μπέικον, μανιτάρια, σέλινο, καρότο και φρέσκα ζυμαρικά Традиционная тушеная говядина «Бургиньон» с коньячным соусом, беконом, грибами, сельдереем, морковью и свежей пастой.	34€

and more... · και άλλα... · а также...

	<b>Kids beef burger with tomato, lettuce and french fries</b> Μοσχάρις παιδικό burger με ντομάτα, μαρούλι και πατάτες τηγανιτές Детский бургер из говядины с помидорами, листьями салата и картофелем фри	10€
V	<b>Pizza margarita with mozzarella and tomato sauce</b> Πίτσα Μαργαρίτα με Μοτσαρέλα και σάλτσα ντομάτας Пицца «Маргарита» с моцареллой и томатным соусом	10€
	<b>Penne pasta with tomato or bolognese sauce</b> Ζυμαρικά πέννες με σάλτσα ντομάτα ή μπολονέζ Паста пенне с томатным соусом или соусом болоньезе	10€

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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

## KID'S MENU

### DESSERTS · ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ · ДЕСЕРТЫ

V EF	<b>Peach slowly poached with verbena, raspberry sorbet, crumble</b> Ροδάκινο ποσέ με λουίζα, σορμπέ σμέουρο και κράμπλ Персик медленно приготовленный с вербеной и малиновым сорбетом	14€
V	<b>Tart au Chocolat with caramelized milk chocolate and vanilla ice cream</b> Τάρτα σοκολάτας με καραμελωμένη σοκολάτα γάλακτος και παγωτό βανίλια Шоколадный тарт с карамелизированным шоколадным молоком и ванильным мороженым	14€
	<b>Seasonal fruit salad</b> Φρουτοσαλάτα με φρούτα εποχής Салат из сезонных фруктов	10€
	<b>Ice cream selection</b> <b>Vanilla, chocolate, strawberry, banana</b> Επιλογή παγωτού Βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, μπανάνα Ассортимент мороженого Ваниль, шоколад, клубника, банан	9€

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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

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

Αν και δίνεται όλη η δέουσα προσοχή, τα πιάτα μπορεί να εξακολουθούν να περιέχουν συστατικά που δεν αναφέρονται στο μενού και αυτά τα συστατικά μπορεί να προκαλέσουν αλλεργική αντίδραση. Οι επισκέπτες με αλλεργίες πρέπει να γνωρίζουν αυτόν τον κίνδυνο και θα πρέπει να ζητήσουν από ένα μέλος της ομάδας πληροφορίες σχετικά με την περιεκτικότητα των τροφίμων μας σε αλλεργιογόνα

Несмотря на все меры предосторожности, блюда могут содержать ингредиенты, не указанные в меню, и эти ингредиенты могут вызвать аллергическую реакцию. Гости, страдающие аллергией, должны знать об этом риске и попросить члена команды предоставить информацию о содержании аллергенов в нашей пище