

PROVENCE

A TASTE OF FRENCH ELEGANCE

Romantic yet understated, Provence is a tribute to modern French gastronomy and the traditions of southern cuisine. Pascal Barbot is a purist. The Michelin-starred chef, founder of the Parisian restaurant Astrance, is guided by respect for exceptional seasonal ingredients and precise technique. The menu captures an authentic expression of France, where sun-ripened vegetables, pristine seafood and Provençal flavours run throughout. Wines carefully selected from Mediterranean vineyards and renowned estates complete the table.



STARTERS

🌾 🥚 🥛	Tarte aux Tomates Tomato tart, onion confit, mustard Chantilly Τάρτα ντομάτας με κονφί κρεμμυδιού και μουστάρδα Chantilly Тарт с помидорами, конфи из лука и горчичной шантили	17€
🍷 🥚	Saumon Fumé Smoked salmon, grelette cream, fennel salad Καπνιστός σολομός με κρέμα grelette και σαλάτα μάραθου Копченый лосось с кремом грелетт и салатом из фенхеля	24€
🌾 🥚 🥛	Tartare de Boeuf Traditionnel Traditional beef tartare, herbs, spicy mayonnaise Παραδοσιακό μοσχαρίσιο ταρτάρ με βότανα και πικάντικη μαγιονέζα Традиционный тартар из говядины с травами и острым майонезом	30€
🌾 🥚	Foie Gras Terrine Duck foie gras terrine, green apple and horseradish Τερίνα foie gras πάπιας με πράσινο μήλο και χρένο Террин из утиного фуа-гра с зеленым яблоком и хреном	28€
🥚 🍷 🥚	Salade Niçoise Niçoise salad, seasonal vegetables, boiled egg, seared tuna, anchovies, lemon dressing Σαλάτα Niçoise με λαχανικά εποχής, βραστό αυγό, ψητό τόνο, αντζούγιες και dressing λεμονιού Салат «Нисуаз» с сезонными овощами, вареным яйцом, жареным тунцом, анчоусами и лимонной заправкой	19€
🥚 🥚	Salade d'artichaut barigoule & pousse d'épinard Barigoule artichoke salad, baby spinach and dijonnaise dressing Σαλάτα αγκινάρας barigoule με baby σπανάκι και dressing dijonnaise Салат из артишоков баригуль, молодой шпинат и соус дижоннез	17€
🌾 🥚	Fromage De Chèvre Goat cheese marinated with olive oil and herbs Κατσικίσιο τυρί μαρινωρισμένο με ελαιόλαδο και βότανα Козий сыр, маринованный с оливковым маслом и травами	19€

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

🍷 Celery / 🌾 Cereal containing gluten / 🦞 Crustaceans / 🥚 Eggs / 🐟 Fish / 🌾 Lupin / 🥛 Milk
🐌 Mollusks / 🌾 Mustard / 🥜 Nuts / 🥜 Peanuts / 🌾 Sesame seeds / 🍷 Soya / 🥚 Sulphur Dioxide



Soupe à l'oignon Traditionnelle

17€

Traditional onion soup, Comte cheese, crispy croutons

Παραδοσιακή κρεμμυδόσουπα με τυρί Comte και τραγανά κρουτόν
Традиционный луковый суп с сыром Комте и хрустящими гренками



Moules Marinières

22€

Fresh mussels, creamy white wine sauce, parsley, lemon, garlic

Φρέσκα μύδια με κρεμώδη λευκή σάλτσα, μαϊντανό, λεμόνι και σκόρδο
Свежие мидии со сливочным белым соусом, петрушкой, лимоном и Чесноком



Sériole juste saisie

19€

Seared amberjack, cucumber & ginger

Φιλέτο μαγιάτικου σωτέ με αγγούρι και τζίντζερ
Обжаренная амберджек, огурец и имбирь

Courgette sautée

18€

Sautéed zucchini, tomato confit & candied lemon

Στομαρισμένα κολοκυθάκια, ντομάτα κονφί και γλασαρισμένο λεμόνι
Жареный кабачок, конфи из помидоров и засахаренный лимон

THE SEA



La Bouillabaisse Marseillaise

24€

Sea bass fillet, rouille sauce, potatoes and fennel

Φιλέτο λαβράκι με σάλτσα rouille, πατάτες και φινόκιο
Филе морского окуня в бульоне буйабес с соусом руй, картофелем и фенхелем



Poisson à la Dieppoise

26€

Poached grouper, beurre blanc sauce, dieppoise garnish

Σφρυγίδα ποσέ με σάλτσα beurre blanc και γαρντούρα dieppoise
Вареный групер с соусом бёр блан и гарниром Дьеппуаз



Thon Grillé

24€

Tuna steak, salted capers, beurre noisette

Στέικ τόνου με αλατισμένη κάπαρη και beurre noisette
Стейк из тунца с цуккини в соусе вирж, лимоном и травами

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

*☞ Celery / 🍷 Cereal containing gluten / 🦞 Crustaceans / 🥚 Eggs / 🐟 Fish / 🌱 Lupin / 🥛 Milk
🐌 Mollusks / 🌿 Mustard / 🌰 Nuts / 🥜 Peanuts / 🌻 Sesame seeds / 🍲 Soya / ⚠ Sulphur Dioxide*






THE EARTH

✍️ 🍴 🍷	Parmentier de Bœuf Braised beef, potato puree, red wine sauce, parsley gremolata, fresh herbs Μοσχάρι μπρεζέ με πουρέ πατάτας, σάλτσα κόκκινου κρασιού, gremolata μαϊντανού και φρέσκα μυρωδικά Тушенная говядина с картофельным пюре, соусом из красного вина, гремолатой из петрушки и свежей	28€
🍴	Agneau Confit Confit lamb, kalamata olives jus, creamy polenta, caramelized onions Αρνί κονφί με jus ελιάς Κολαμών, κρεμώδη πολέντα και καραμελωμένα κρεμμύδια Конфи из баранины с соусом из оливок каламата, кремовой полентой и карамелизированным луком	26€
🍴	Coquelet au Citron Roasted Baby Chicken, garniture piperade, red capsicum & tomatoes Ψητό κοτόπουλο baby με γαρντούρα piperade, κόκκινη πιπεριά και ντομάτες Жареный цыпленок, гарнир из пиперады, красного перца и помидоров	25€
✍️ 🍴 🍷	Canard à l'Orange Duck filet, orange glaze, gratin potato and duck jus Φιλέτο πάπιας με γλάσο πορτοκαλιού, πατάτα gratin και jus πάπιας Филе утки с апельсиновым глазом, картофельный graten и соус	28€
✍️ 🍴	Ratatouille Provençal Ratatouille, eggplant, summer squash, bell peppers, onion, tomatoes and pistou Ρατατούι με μελιτζάνα, κολοκαρινό κολοκύθι, πιπεριές, κρεμμύδια, ντομάτες και pistou Рататуй с баклажанами, летним кабачком, болгарским перцем, луком, помидорами и соусом писту	22€
🍴	Chou-Fleur Rôti Roasted cauliflower, smokey spices, sour cream and fresh herbs Ψητό κουνουπίδι με καπνιστά μπαχαρικά, ξινή κρέμα και φρέσκα βότανα Запеченная цветная капуста с копчеными специями, сметаной и свежими травами	21€

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

✍️ Celery / 🍷 Cereal containing gluten / 🦀 Crustaceans / 🍳 Eggs / 🐟 Fish / 🌱 Lupin / 🥛 Milk
🐌 Mollusks / 🌿 Mustard / 🌰 Nuts / 🥜 Peanuts / 🌻 Sesame seeds / 🥛 Soya / 🍷 Sulphur Dioxide

DESSERTS





-    **La Profiterole** 15€
Beautiful chou profiterole, vanilla ice cream, hazelnuts, hot chocolate sauce
Προφιτερόλ με κρέμα βανίλιας, φουντούκια και ζεστή σοκολάτα
Профитроль с ванильным кремом, лесными орехами и горячим шоколадом
-   **Crème Brûlée** 15€
Traditional crème brûlée with vanilla
Παραδοσιακή crème brûlée με βανίλια
Традиционный крем-брюле с ванилью
-   **Fraises et Meringues** 15€
Strawberries salad, mint, Chantilly and meringues pavlova
Σαλάτα φράουλας με δυόσμο, Chantilly και μαρέγκες pavlova
Салат из клубники с мятой, шантили и Меренгами
- Salade de Fruits** 15€
Seasonal fruit salad, mint syrup
Σαλάτα εποχικών φρούτων με σιρόπι δυόσμου
Салат из сезонных фруктов с мятным сиропом
-  **Sélection de Glaces** 15€
Ice cream selection of vanilla, strawberry, chocolate, banana
Επιλογή παγωτού
Βανίλια, Σοκολάτα, Φράουλα, Μπανάνα
Мороженое в ассортименте
ваниль, шоколад, клубника, банан
- Sélection de Sorbet** 15€
Sorbet selection of lime and mango
Επιλογή σорμπέ από λάιμ και μάνγκο
Ассорти из сорбета из лайма и манго

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.


* Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide*

VEGAN OPTIONS

STARTERS

-  **Tarte aux Tomates** 17€
Tomato tart, onion confit, mustard Chantilly
Τάρτα ντομάτας με κονφί κρεμμυδιού και μουστάρδα Chantilly
Веганский томатный тарт с конфитюром из лука и горчицей
-  **Salade Niçoise** 19€
Niçoise salad, seasonal vegetables, lemon dressing
Σαλάτα Νιçoise με λαχανικά εποχής και dressing λεμονιού
Салат «Нисуаз», сезонные овощи, лимонная заправка
-  **Salade d'artichaut barigoule & pousse d'épinard** 17€
Barigoule artichoke salad, baby spinach and dijonnaise dressing
Σαλάτα αγκινάρος barigoule με baby σπανάκι και dressing dijonnaise
Салат из артишоков баригуль, молодой шпинат и заправка дижоннез
-  **Soupe à l'oignon Traditionnelle** 17€
Traditional onion soup, crispy croutons
Παραδοσιακή κρεμμυδόσουπα με τραγανά κρουτόν
Традиционный луковый суп с хрустящими гренками

LES PLATS

-  **Raviolis aux Legumes** 22€
Seasonal vegetable ravioli, vegetable broth infused with lemongrass
Ραβιόλι λαχανικών εποχής με ζωμό λαχανικών αρωματισμένο με λεμονόχορτο
Равиоли с сезонными овощами и овощным бульоном, настоянным на лимонной траве
- Chou-Fleur Rôti** 21€
Roasted cauliflower, smokey spices, sour cream and fresh herbs
Ψητό κουνουπίδι με καπνιστά μπαχαρικά, ξινή κρέμα και φρέσκα μυρωδικά
Запеченная цветная капуста, пряности с дымным ароматом, сметана и свежие травы

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

*🌿 Celery / 🌾 Cereal containing gluten / 🦞 Crustaceans / 🥚 Eggs / 🐟 Fish / 🌱 Lupin / 🥛 Milk
🐌 Mollusks / 🌶 Mustard / 🌰 Nuts / 🥜 Peanuts / 🌿 Sesame seeds / 🌱 Soya / ⚠ Sulphur Dioxide*



Ratatouille Provençal

16€

Ratatouille, eggplant, summer squash, bell peppers, onion, tomatoes and pistou

Ρατατούι με μελιτζάνα, κολοκύθι, πιπεριές, κρεμμύδι, ντομάτες και pistou

Рататуй с баклажанами, летним кабачком, болгарским перцем, луком, помидорами и соусом писту

DESSERTS

Les Fraises

15€

Strawberries salad, mint, Chantilly and strawberries sorbet

Σαλάτα φράουλας με δυόσμο, Chantilly και σορμπέ φράουλας

Салат из клубники с мятой, кремом «Шантильи» и клубничным сорбе

Salade de Fruits

15€

Seasonal fruit salad, mint syrup

Σαλάτα εποχικών φρούτων με σιρόπι δυόσμου

Салат из сезонных фруктов с мятным сиропом

Sélection de Sorbet

15€

Sorbet selection of lime and mango




Επιλογή σορμπέ από λάιμ και μάνγκο

Ассорти из сорбета из лайма и манго

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

*☞ Celery / 🌾 Cereal containing gluten / 🦀 Crustaceans / 🥚 Eggs / 🐟 Fish / 🌱 Lupin / 🥛 Milk
🐌 Mollusks / 🌿 Mustard / 🌰 Nuts / 🥜 Peanuts / 🌻 Sesame seeds / 🍲 Soya / ⚠ Sulphur Dioxide*

TODDLER'S MENU

	Cream of green vegetables, rice, and olive oil Κρέμα από πράσινα λαχανικά, ρύζι και ελαιόλαδο Крем из зеленых овощей, риса и оливкового масла	10€
	Cream of chicken, potato, carrots, and celery Κρέμα κοτόπουλου, πατάτας, καρότων και σέλινου Крем-суп из курицы, картофеля, моркови и сельдерея	10€
	Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots, and potatoes Κρέμα από φιλέτο ψαριού ποσέ, κολοκυθάκια, καρότα και πατάτες Крем-суп из отварного рыбного филе, кабачков, моркови и Картофеля	10€
	Cream of seasonal fruits and biscuits Κρέμα εποχικών φρούτων και μπισκότων Крем из сезонных фруктов и печенье	10€

KIDS MENU

STARTERS

	Tarte aux Tomates Tomato tart, onion confit, mustard Chantilly Τάρτα ντομάτας με κονφί κρεμμυδιού και μουστάρδα Chantilly Томатный тарт с конфином из лука и сенфовой шантили	17€
	Salade Niçoise Niçoise salad, seasonal vegetables, boiled egg, seared tuna, anchovies, lemon dressing Σαλάτα Niçoise με λαχανικά εποχής, βραστό αυγό, τόνο σωτέ, αντζούγιες και dressing λεμονιού Салат Нисуаз с сезонными овощами, варёным яйцом, поджаренным тунцом, анчоусами и лимонным соусом	17€

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

* Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide*



Soupe à l'oignon Traditionnelle

17€

Traditional onion soup, Comte cheese, crispy croutons

Παραδοσιακή κρεμμυδόσουπα με τυρί Comte και τραγανά κρουτόν

Традиционный луковый суп с сыром Комте и хрустящими гренками

MAIN COURSES



Parmentier de Bœuf

19€

Braised beef, potato puree, red wine sauce, parsley gremolata, fresh herbs

Μοσχαρί μπρεζέ με πουρέ πατάτας, σάλτσα κόκκινου κρασιού, gremolata μοϊντανού και φρέσκα μυρωδικά

Тушеная говядина, картофельное пюре, соус из красного вина, гремолата из петрушки, свежие травы



Coquelet au citron confit

19€

Roasted Baby Chicken, garniture piperade, red capsicum & tomatoes

Ψητό baby κοτόπουλο με γαρντούρα piperade, κόκκινη πιπεριά και ντομάτες

Жареный цыпленок, гарнир пиперада, красный перец и помидоры



Raviolis aux Legumes

19€

Seasonal vegetable ravioli, vegetable broth infused with lemongrass

Ραβιόλι λαχανικών εποχής με ζωμό λαχανικών αρωματισμένο με λεμονόχορτο

Равиоли с сезонными овощами, овощной бульон с добавлением лимонграсса



La Bouillabaisse Marseillaise

19€

Sea bass fillet, rouille sauce, potatoes and fennel

Φιλέτο λαβράκι, σάλτσα rouille, πατάτες και φαινόκιο

Филе сибаса, соус руй, картофель и фенхель

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

🍷 Celery / 🌾 Cereal containing gluten / 🦞 Crustaceans / 🥚 Eggs / 🐟 Fish / 🌱 Lupin / 🥛 Milk
🐌 Mollusks / 🌿 Mustard / 🥜 Nuts / 🥜 Peanuts / 🌻 Sesame seeds / 🌱 Soya / 🌫 Sulphur Dioxide

AND MORE...

-    **Kids beef burger** 18€
with tomato, lettuce and French fries
Burger με μοσχαρίσιο μπιφτέκι, ντομάτα, μαρούλι και τηγανητές πατάτες
Детский говяжий бургер с помидорами, листьями салата и картофелем фри
-   **Chicken nuggets** 18€
with tomato, cucumber and French fries
Κοτομπουκές με ντομάτα, αγγούρι και πατάτες τηγαντές
Куриные нагетсы с помидорами, огурцами и картофелем фри
-    **Fish fingers** 18€
with tomato, cucumber and French fries
Ψαροκροκέτες με ντομάτα, αγγούρι και πατάτες τηγανητές
Рыбные палочки с помидорами, огурцами и картофелем фри
-    **Penne pasta** 18€
with tomato sauce
Ζυμαρικά πέννες με σάλτσα ντομάτα
Паста пенне с томатным соусом

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

*🌿 Celery / 🍷 Cereal containing gluten / 🦀 Crustaceans / 🥚 Eggs / 🐟 Fish / 🌱 Lupin / 🥛 Milk
🐌 Mollusks / 🌶 Mustard / 🌰 Nuts / 🥜 Peanuts / 🌾 Sesame seeds / 🥛 Soya / ⚠ Sulphur Dioxide*

DESSERTS



La Profiterole

12€

Beautiful chou profiterole, vanilla ice cream, hazelnuts, hot chocolate sauce

Προφιτερόλ με κρέμα βανίλιας, φουντούκια και ζεστή σοκολάτα

Профитроли с ванильным кремом, лесными орехами и горячим шоколадом



Crème Brûlée

12€

Traditional crème brûlée with vanilla

Παραδοσιακή crème brûlée με βανίλια

Традиционный крем-брюле с ванилью

Salade de Fruits

12€

Seasonal fruit salad, mint syrup

Σαλάτα με εποχικά φρούτα και σρόπι δυόσμιου

Салат из сезонных фруктов с мятным сиропом



Sélection de Glaces

12€

Ice cream selection of vanilla, strawberry, chocolate, banana

Επιλογή παγωτού

Βανίλια, Σοκολάτα, Φράουλα, Μπανάνα

Выбор мороженого

Ваниль, Шоколад, Клубника, Банан

Sélection de Sorbet

12€

Sorbet selection of lime and mango

Επιλογή сорμπτέ από λάιμ και μάνγκο

Ассорти из сорбета из лайма и манго

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

*🌾 Celery / 🍷 Cereal containing gluten / 🦀 Crustaceans / 🥚 Eggs / 🐟 Fish / 🌱 Lupin / 🥛 Milk
🐌 Mollusks / 🌿 Mustard / 🌰 Nuts / 🥜 Peanuts / 🌻 Sesame seeds / 🍲 Soya / ⚠ Sulphur Dioxide*