

THE GARDEN



WHERE EVENINGS UNFOLD WITH BISTRO CHARM

Set within verdant surroundings, The Garden offers a calm and elegant setting to enjoy the evening.

The menu draws on Mediterranean flavours and the spirit of a classic French bistro, guided by seasonality and carefully sourced ingredients. From Lyonnaise salad and Burgundy snails to the grill and dishes designed to share, the approach is simple, confident and full of flavour, accompanied by wines sourced from small vineyards across France and the Mediterranean.

STARTERS

(Please find in brackets below each dish our Sommelier's wine pairing proposal)

	Tapenade with black olives Ταπενάδα με μαύρες ελιές Тапенад с черными оливками	16€
	(Ripe and Smooth Red Wine or Full and Opulent White Wine)	
	Cantabrian anchovies with grilled sourdough bread and seaweed butter Αντζούγιες Κανταβρίας με ψητό ζυμωτό ψωμί και βούτυρο φυκιών Анчоусы Кантабрии с жареным хлебом на закваске и маслом с водорослями	17€
	(Light Dry and Crispy White Wine)	
	Traditional Lyonnaise salad with melted boiled egg, curly lettuce, lardons and croutons Παραδοσιακή σαλάτα Lyonnaise με λιωμένο βραστό αυγό, κατσαρό μαρούλι, λαρδί και κρουτόν Традиционный лионский салат с раздавленным вареным яйцом, салатом, салом и крутонами	17€
	(Light Fruity Red Wine or Fruity Aromatic White Wine)	
	Grilled eggplant with fine organic eggplant cream, mâché salad and confit tomatoes Μελιτζάνα ψητή με εκλεκτή βιολογική κρέμα μελιτζάνας, σαλάτα μασέ και ντομάτες κονφί Баклажаны на гриле с нежным органическим кремом из баклажанов, салатом маше и томатами конфи	16€
	(Dry Light or Crispy Rose Wine)	
	Smoked salmon with cornichons, caper berries, lime and Carasau bread Καπνιστός σολομός με πίκλες, κάπαρη, lime και ψωμί καρασάο Копченый лосось с корнишонами, каперсами, лаймом и хлебом Карасау	19€
	(Light Fruity Red Wine or Dry Sparkling Wine)	
	Burrata with summer fruits and lime Μπουράτα με φρούτα εποχής και lime Буррата с летними фруктами и лаймом	18€
	(Dry Light or Crispy White Wine)	

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*

- 


Padron peppers with buttermilk, aioli sauce and Maldon salt flakes 17€
 Πιπεριές Padron με βουτυρόγαλα σάλτσα αϊόλι και νιφάδες αλατιού Maldon
 Перцы Падрон с пахтой, соусом айоли и хлопьями соли Maldon
 (Dry Light or Crispy White Wine)
- 

Fried potatoes with chipotle mayonnaise and parmesan 18€
 Τηγανητές πατάτες με μαγιονέζα τσιπότελε και παρμεζάνα
 Жаренный картофель с майонезом чипотле и пармезаном
 (Dry Sparkling Wine)
- 



Hand cut beef tartare with dijon mustard, red peppers coulis and sourdough croutons 30€
 Μοσχαρίσιο τартάρ κομμένο στο χέρι με μουστάρδα ντιζόν, κουλί κόκκινης πιπεριάς και κρουτόν με προζύμι
 Тартар из говядины, нарезанный вручную, с дижонской горчицей, соусом из красного перца и гренками на закваске
 (Fruity and Lively Red Wine)
- 

Shrimps al pil pil 24€
 Γαρίδες Pil Pil
 Креветки аль-пиль-пиль
 (Dry Sparkling Wine)
- 


Creamy mussels with Chardonnay wine, curry and parsley 22€
 Μύδια με κρασί Chardonnay, κάρυ και μαϊντανό
 Мидии с вином Шардоне, карри и петрушкой
 (Full and opulent White Wine)
- 

Burgundy snails with garlic butter, parsley and croutons 26€
 Σαλιγκάρια Βουργουνδίας με βούτυρο σκόρδου, μαϊντανό και κρουτόν
 Бургундские улитки с чесночным маслом, петрушкой и крутонами
 (Light fruity Red Wine or Full and Opulent White Wine)
- 


Fried cauliflower with salted almonds, shallot, chili, and pepper 17€
 Τηγανητό κουνουπίδι με αλατισμένα αμύγδαλα, κρεμμύδια εσλότ, τσίλι και κρέμα πιπεριάς
 Жареная цветная капуста с соленым миндалем, луком-шалотом, перцем чили и перцовым кремом
 (Fruity and Aromatic White Wine)

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

CHEESE AND COLD CUTS

(Please find in brackets below each dish our Sommelier's wine pairing proposal)



Cheese selection

17€

Herb crostini, fig jam, candied almonds, Comté 24 months, cow St. Maures, goat Roquefort

Ποικιλία τυριών

Κροστίνι με βότανα, μαρμελάδα σύκο, γλυκά καρύδια, Comté 24μηνης ωρίμανσης, αγελαδινό St. Maures, πρόβειο ροκφόρ

Выбор сыра

Кростини с зеленью, инжирным джемом, сладкими грецкими орехами, Комте 24-месячной выдержки, St. Мор, Рокфор

(Dry and Crispy White Wine / Sweet Wine for Contrast)



Cold cuts selection

19€

Pickles, olives, sourdough bread, Saucisson sec, saucisse seche, dry-cured Bayonne ham

Ποικιλία αλλαντικών με πίκλες, ελιές, προζυμένιο ψωμί,

αποξηραμένο λουκάνικο, αποξηραμένο ζαμπόν

Выбор мясных закусок

Мясная доска, соленые огурцы, оливки, хлеб на закваске

Κολбаса вяленая, колбаса вяленая, ветчина байонская сыровяленая

(Fruity and Lively Red Wine or Dry Sparkling Wine)

MAIN COURSES

(Please find in brackets below each dish our Sommelier's wine pairing proposal)



Fried fennel with pastis Henri Bardouin, tomatoes and black olives

19€

Τηγανητό φινόκιο, με Γαλλικό λικέρ, ντομάτες και μαύρες ελιές









Жареный фенхель с пастисом Анри Бардуэна, помидорами и Маслинами

(Dry Fruity and Aromatic White Wine)





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

 	<p>Gnocchi with cherry tomatoes, garlic and basil</p> <p>Νιόκι με ντοματίνια, σκόρδο και βασιλικό Нюкки с помидорами черри, чесноком и базиликом</p> <p>(Fruity and Lively Red Wine)</p>	20€
  	<p>Grilled cyder marinated beef tagliata with fried sweet potatoes and sauce bearnaise</p> <p>Ψητή μοσχαρίσια ταλιάτα με μηλίτη, τηγανητές γλυκοπατάτες και σάλτσα bearnaise Тальята из говядины, маринованной на гриле, с жареным сладким картофелем и соусом бернез</p> <p>(Rich and Dense Red Wine)</p>	26€
  	<p>Piri piri grilled chicken skewers with smoked tomatoes, grilled scallions and roasted paprika dipping sauce</p> <p>Σουβλάκια κοτόπουλου πικάντικα με καπνιστές ντομάτες, ψητά κρεμμυδάκια και σάλτσα από ψητή πάπρικα Шашлычки из курицы, приготовленные на гриле с соусом пири-пири, копчеными помидорами, жареным луком-шалотом и соусом из жареной паприки</p> <p>(Dry and Crisp White Wine)</p>	22€
  	<p>Linguine with nduja, tomato, chili, and lemon flavor</p> <p>Λινγκουίνι με αλλαντικό nduja, ντομάτα, τσίλι και λεμόνι Лингвине с ндуйей, помидорами, чили и лимоном</p> <p>(Fruity and Lively Red Wine)</p>	22€
 	<p>Calamari a la plancha with parsley gremolata, ink vinaigrette, spicy chorizo, served with grilled courgettes</p> <p>Καλαμάρι a la plancha, Γκρεμολάτα, βινεγκρέτ μελάνιου, καυτερό τσορίθο, σερβίρεται με ψητά κολοκυθάκια Кальмары а-ля-планча с гремолатой из петрушки, чернильным винегретом, пикантным чоризо, подаются с кабачками, приготовленными на гриле</p> <p>(Dry and Crispy White Wine)</p>	24€
  	<p>Pan fried salmon fillet with lemon caper dressing, parsley and steamed potatoes</p> <p>Τηγανητό φιλέτο σολομού με ντρέσινγκ λεμονιού, κάπαρη, μαϊντανό και ποτάτες ατμού Жареное филе лосося с лимонным соусом, каперсами, петрушкой и картофелем на пару</p> <p>(Fruity and Aromatic White Wine or Light and Fruity Red Wine)</p>	22€

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



Brandade cod croquettes and aioli sauce

22€

Brandade κροκέτες μπακαλιάρου και σάλτσα αϊόλι
Крокеты брендады из трески с соусом айоли

(Fruity and Aromatic White Wine or Light and Fruity Red Wine)

DESSERTS

(Please find in brackets below each dish our Sommelier's wine pairing proposal)



Cheesecake with summer berries and lime

15€

Τσίτσεικ με μούρα και lime
Чизкейк с летними ягодами и лаймом

(Off-Dry Sparkling Wine)



Sundae with salted caramel ice cream, milk-chocolate crème, peanuts and pop corn

15€

Sundae με παγωτό αλμυρή καραμέλα, κρέμα σοκολάτας
γάλακτος, φουντούκια και ποπ κόρν
Пломбирное мороженое с соленой карамелью, кремом из
молочного шоколада, арахисом и попкорном

(Sweet Local Wine)



Profiterole with three kinds of chocolate

15€

Профитерόλ με τρία είδη σοκολάτας
Профитроль с тремя видами шоколада

(Sweet or Fortified Local Wine)

Fresh seasonal fruits

15€

Φρέσκα φρούτα εποχής
Свежие сезонные фрукты

(Off-Dry Sparkling Wine)

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

Sorbet selection 15€

Mango, lemon, strawberry

Επιλογή σορμπέτ
Λεμόνι, Φράουλα, Μάγγκο
Выбор сорбета
Лимон, Клубника, Манго

(Sweet Local Wine)



Ice cream selection 15€

Vanilla, Chocolate, Strawberry, Banana, Pistachio

Επιλογή παγωτού
Βανίλια, Σοκολάτα, Φράουλα, Μπανάνα, Φυστίκι
Мороженое в ассортименте
ваниль, шоколад, клубника, банан, фисташка

(Sweet Local Wine)

VEGAN OPTIONS

STARTERS

(Please find in brackets below each dish our Sommelier's wine pairing proposal)



Fried cauliflower with salted almonds, shallot, chili, and pepper cream 17€

Τηγανητό κουνουπίδι με αλατισμένα αμύγδαλα, κρεμμύδια εσάλोट, τσίλι και κρέμα πιπεριάς
Жареная цветная капуста с соленым миндалем, луком-шалотом, перцем чили и перцовым кремом

(Fruity and Aromatic White Wine)

Padron peppers with Maldon salt flakes 17€

Πιπεριές padron με νιράδες άλατος
Перец Падрон с хлопьями соли Мальдон

(Dry Light and Crispy White Wine)

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

MAIN COURSES

(Please find in brackets below each dish our Sommelier's wine pairing proposal)

🍷	Fried fennel with pastis Henri Bardouin, tomatoes and black olives Τηγανητό φινόκιο, με Γαλλικό λικέρ, ντομάτες και μαύρες ελιές Жареный фенхель спастисом Анри Бардуэна, помидорами и маслинами (Dry Fruity and Aromatic White Wine)	19€
🍷	Gnocchi With cherry tomatoes, garlic and basil Νιόκι με ντοματίνια, σκόρδο και βασιλικό Ньокки с помидорами черри, чесноком и Базиликом (Fruity and Lively Red Wine)	20€
🍷	Spaghetti with fresh tomato sauce Σπαγγέτι με φρέσκια σάλτσα ντομάτας Спагетти со свежим томатным соусом (Dry Fruity and Aromatic White Wine)	18€

DESSERTS

(Please find in brackets below each dish our Sommelier's wine pairing proposal)


🍰	Vegan chocolate brownie Βίγκαν μπράουνι σοκολάτας Веганский шоколадный брауни (Sweet Local Wine)	15€
🍰	Sorbet selection Mango, strawberry Επιλογή сорμπέτ Μάνγκο, Φράουλα Выбор сорбета Манго, клубника (Sweet Local Wine)	15€

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

Fresh seasonal fruits	15€
Φρέσκα φρούτα εποχής Свежие сезонные фрукты	
(Off-Dry Sparkling Wine)	

TODDLER'S MENU




Puree with potato, leek and zucchini	10€
Πουρές με πατάτα, πράσο και κολοκυθάκια Пюре с картофелем, луком-пореем и кабачками	
Puree of chicken, potato and zucchini	10€
Πουρές από κοτόπουλο, πατάτα και κολοκυθάκια Пюре из курицы, картофеля и кабачков	
 Puree of cod fillet, zucchini and broccoli	10€
Πουρές από φιλέτο μπακαλιάρου, κολοκυθάκια και μπρόκολο Пюре из филе трески, кабачков и брокколи	
Fruit puree with peach, apple and apricot	10€
Πουρές φρούτων με ροδάκινο, μήλο και βερίκοκο Фруктовое пюре с персиком, яблоком и Абрикосом	

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*

KIDS MENU

STARTERS

-  **Burrata with summer fruits and lime** 17€
Μπουράττα με καλοκαιρινά φρούτα και lime
Буратта с летними фруктами и лаймом
- Green salad with cherry tomatoes** 17€
Πράσινη σαλάτα με ντοματίνια
Зеленый салат с помидорами черри
-   **Fried potatoes with chipotle mayonnaise and parmesan** 17€
Τηγανητές πατάτες με μαγιονέζα τσιπτότλε και παρμεζάνα
Жареный картофель с майонезом чипотле и пармезаном

MAIN COURSES

-    **Kids beef burger with tomato, lettuce and French fries** 19€
Μπιφτέκι, ντομάτα, μαρούλι και τηγανητές πατάτες
Детский бургер с помидорами, листьями салата и картофелем фри
- Chicken fillet with steamed vegetables** 19€
Κοτόπουλο φιλέτο με λαχανικά ατμού
Куриное филе с паровыми овощами
-   **Gnocchi With cherry tomatoes, garlic and basil** 19€
Νιόκι με ντοματίνια, σκόρδο και βασιλικό
Ньокки с помидорами черри, чесноком и базиликом
-    **Spaghetti with tomato sauce or Bolognese** 19€
Μακαρόνια με σάλτσα ντομάτας ή Μπολονέζ
Спагетти с томатным соусом или Болоньезе

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



Cheesecake with summer berries and lime

12€

Τσίτσεικ με μούρα και lime

Чизкейк с летними ягодами и лаймом



Sundae with salted caramel ice cream, milk-chocolate crème, peanuts and pop corn

12€

Sundae με παγωτό αλμυρή καραμέλα, κρέμα σοκολάτας γάλακτος, φουντούκια και ποπ κορν

Пломбирное мороженое с соленой карамелью, кремом из молочного шоколада, арахисом и попкорном



Profiterole with three kinds of chocolate

12€

Профитерόλ με τρία είδη σοκολάτας

Профитроль с тремя видами шоколада

Fresh seasonal fruits

12€

Φρέσκα φρούτα εποχής

Свежие сезонные фрукты

Sorbet selection

12€

Mango, lemon, strawberry

Επιλογή σορμπέτ

Λεμόνι, Φράουλα, Μάγγκο

Выбор сорбета

Лимон, Клубника, Манго



Ice cream selection

12€

Vanilla, Chocolate, Strawberry, Banana, Pistachio

Επιλογή παγωτού

Βανίλια, Σοκολάτα, Φράουλα, Μπανάνα, Φυστίκι

Мороженое в ассортименте

ваниль, шоколад, клубника, банан, фисташка

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*