

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 16€
Sulphur Dioxide

Ταπενάδα με μαύρες ελιές
Διοξειδίο του θείου

Тапенад с черными оливками
Диоксид серы

(Ripe and Smooth Red Wine or Full and Opulent White Wine)

Cantabrian anchovies with grilled sourdough bread and seaweed butter 17€
Gluten | Fish | Milk | Sulphur Dioxide

Αντζούγιες Κανταβρίας με ψητό ζυμωτό ψωμί και βούτυρο φυκιών
Γλουτένη | Ψάρι | Γάλα | Διοξειδίο του θείου

Анчоусы Кантабрии с жареным хлебом на закваске и маслом с водорослями
Глютен | Рыба | Молоко | Диоксид серы

(Light Dry and Crispy White Wine)

Traditional Lyonnaise salad with melted boiled egg, curly lettuce, lardons and croutons 17€
Gluten | Egg | Mustard | Peanuts | Sulphur Dioxide

Παραδοσιακή σαλάτα Lyonnaise με λιωμένο βραστό αυγό, κατσαρό μαρούλι, λαρδί και κρουτόν
Γλουτένη | Αυγό | Μουστάρδα | Φιστίκια | Διοξειδίο του θείου

Традиционный лионский салат с раздавленным вареным яйцом, салатом, салом и крутонами
Глютен | Яйца | Горчица | Арахис | Диоксид серы

(Light Fruity Red Wine or Fruity 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.

Grilled eggplant with fine organic eggplant cream, mâché salad and confit tomatoes 16€

Milk | Sesami | Sulphur Dioxide

Μελιτζάνα ψητή με εκλεκτή βιολογική κρέμα μελιτζάνας, σαλάτα μασέ και ντομάτες κονφί

Γάλα | Σουσάμι | Διοξείδιο του θείου

Баклажаны на гриле с нежным органическим кремом из баклажанов, салатом маше и томатами конфи

Μολοκο | Κυνζουτ | Διοκσιδ серы

(Dry Light or Crispy Rose Wine)

Smoked salmon with cornichons, caper berries, lime and Carasau bread 19€

Gluten | Egg | Fish | Milk

Καπνιστός σολομός με τίκλες, κάπαρη, lime και ψωμί καρασάο

Γλουτένη | Αυγό | Ψάρι | Γάλα

Копченый лосось с корнишонами, каперсами, лаймом и хлебом Карасау

Глютен | Яйца | Рыба | Молоко

(Light Fruity Red Wine or Dry Sparkling Wine)

Burrata with summer fruits and lime 18€

Milk

Μπουράτα με φρούτα εποχής και lime

Γάλα

Буррата с летними фруктами и лаймом

Μολοκο

(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.

Padron peppers with buttermilk, aioli sauce and Maldon salt flakes 17€
Egg | Milk | Sulphur Dioxide

Πιπεριές Padron με βουτυρόγαλα σάλτσα αϊόλι και νιφάδες αλατιού Maldon
Αυγό | Γάλα | Διοξείδιο του θείου

Перцы Падрон с пахтой, соусом айоли и хлопьями соли Maldon
Яйцо | Молоко | Диоксид серы
(Dry Light or Crispy White Wine)

Fried potatoes with chipotle mayonnaise and parmesan 18€
Egg | Milk

Τηγανητές πατάτες με μαγιονέζα τσιπότελε και παρμεζάνα
Αυγό | Γάλα

Жареный картофель с майонезом чипотле и пармезаном
Яйцо | Молоко
(Dry Sparkling Wine)

Hand cut beef tartare with dijon mustard, red peppers coulis and sourdough croutons 30€
Gluten | Milk | Mustard | Sulphur Dioxide

Μοσχαρίσιο τартάρ κομμένο στο χέρι με μουστάρδα ντιζόν, κουλί κόκκινης πιπεριάς και κρουτόν με προζύμι
Γλουτένη | Γάλα | Μουστάρδα | Διοξείδιο του θείου

Тартар из говядины, нарезанный вручную, с дижонской горчицей, соусом из красного перца и гренками на закваске
Глютен | Молоко | Горчица | Диоксид серы
(Fruity and Lively Red Wine)

Shrimps al pil pil

Gluten | Crustaceans

24€

Γαρίδες Pil Pil

Γλουτένη | Οστρακοειδή

Креветки аль-пиль-пиль

Глютен | Ракообразные

(Dry Sparkling Wine)

Creamy mussels with Chardonnay wine, curry and parsley

Milk | Mollusc | Sulphur Dioxide

22€

Μύδια με κρασί Chardonnay, κάρυ και μαϊντανό

Γάλα | Μαλάκια | Διοξείδιο του θείου

Мидии с вином Шардоне, карри и петрушкой

Μολοκο | Μολлюски | Диоксид серы

(Full and opulent White Wine)

Burgundy snails with garlic butter, parsley and croutons

Gluten | Milk

26€

Σαλιγκάρια Βουργουνδίας με βούτυρο σκόρδου, μαϊντανό και κρουτόν

Γλουτένη | Γάλα

Бургундские улитки с чесночным маслом, петрушкой и крутонами

Глютен | Μολοκο

(Light fruity Red Wine or Full and Opulent White Wine)

Fried cauliflower with salted almonds, shallot, chili, and pepper

Milk | Mustard | Nuts

17€

Τηγανητό κουνουπίδι με αλατισμένα αμύγδαλα, κρεμμύδια εσαλότ, τσίλι και κρέμα πιπεριάς

Γάλα | Μουστάρδα | Ξηροί καρποί

Жареная цветная капуста с соленым миндалем, луком-шалотом, перцем чили и перцовым кремом

Μολοκο | Горчица | Орехи

(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.

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
Gluten | Milk | Nuts

Ποικιλία τυριών
Κροστίνι με βότανα, μαρμελάδα σύκο, γλυκά καρύδια, Comté 24μηνες ωρίμανσης, αγελαδινό St. Maures, πρόβειο ροκφόρ
Γλουτένη | Γάλα | Ξηροί καρποί

Выбор сыра
Κροστίνι с зеленью, инжирным джемом, сладкими грецкими орехами, Комте 24-месячной выдержки, St. Мор, Рокфор
Глютен | Молоко | Орехи

(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
Gluten | Sulphur Dioxide

Ποικιλία αλλαντικών με πίκλες, ελιές, προζυμένιο ψωμί, αποξηραμένο λουκάνικο, αποξηραμένο ζαμπόν
Γλουτένη | Διοξείδιο του θείου

Выбор мясных закусок
Μясная доска, соленые огурцы, оливки, хлеб на закваске
Κολбаса вяленая, колбаса вяленая, ветчина байонская сыровяленая
Глютен | Диоксид серы

(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€
Sulphur Dioxide

Τηγανητό φινόκιο, με Γαλλικό λικέρ, ντομάτες και μαύρες ελιές
Διοξείδιο του θείου

Жареный фенхель с пастисом Анри Бардуэна, помидорами и Маслинами
Диоксид серы

(Dry Fruity and Aromatic White Wine)

Gnocchi with cherry tomatoes, garlic and basil 20€
Gluten | Milk

Νιόκι με ντοματίνια, σκόρδο και βασιλικό
Γλουτένη | Γάλα

Ньокки с помидорами черри, чесноком и базиликом
Глютен | Молоко

(Fruity and Lively Red Wine)

Grilled cyder marinated beef tagliata with fried sweet potatoes and sauce bearnaise 26€

Gluten | Egg | Milk | Mustard | Soya | Sulphur Dioxide

Ψητή μοσχάρισα ταλιάτα με μηλίτη, τηγανητές γλυκοπατάτες και σάλτσα bearnaise

Γλουτένη | Αυγό | Γάλα | Μουστάρδα | Σόγια | Διοξείδιο του θείου

Тальята из говядины, маринованной на гриле, с жареным сладким картофелем и соусом бернез

Глютен | Яйца | Молоко | Горчица | Соя | Диоксид серы

(Rich and Dense Red 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.

Piri piri grilled chicken skewers with smoked tomatoes, grilled scallions and roasted paprika dipping sauce 22€
Gluten | Milk | Sulphur Dioxide

Σουβλάκια κοτόπουλου πικάντικα με καπνιστές ντομάτες, ψητά κρεμμυδάκια και σάλτσα από ψητή πάπρικα
Γλουτένη | Γάλα | Διοξειδίο του θείου

Шашлычки из курицы, приготовленные на гриле с соусом пири-пири, копчеными помидорами, жареным луком-шалотом и соусом из жареной паприки
Глютен | Молоко | Диоксид серы

(Dry and Crisp White Wine)

Linguine with nduja, tomato, chili, and lemon flavor 22€
Gluten | Milk | Sulphur Dioxide

Λινγκουίνι με αλλαντικό nduja, ντομάτα, τσίλι και λεμόνι
Γλουτένη | Γάλα | Διοξειδίο του θείου

Лингвине с ндуйей, помидорами, чили и лимоном
Глютен | Молоко | Диоксид серы

(Fruity and Lively Red Wine)

Calamari a la plancha with parsley gremolata, ink vinaigrette, spicy chorizo, served with grilled courgettes 24€
Mollusc | Sulphur Dioxide

Καλαμάρι α la plancha, Γκρεμολάτα, βινεγκρέτ μελάνιου, καυτερό τσορίθο, σερβίρεται με ψητά κολοκυθάκια
Μαλάκια | Διοξειδίο του θείου

Кальмары а-ля-планча с гремолатой из петрушки, чернильным винегретом, пикантным чоризо, подаются с кабачками, приготовленными на гриле
Μολлюσκ | Диоксид серы

(Dry 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.

Pan fried salmon fillet with lemon caper dressing, parsley and steamed potatoes 22€

Gluten | Fish | Milk | Mustard

Τηγανητό φιλέτο σολομού με ντρέσινγκ λεμονιού, κάπαρη, μαϊντανό και πατάτες ατμού

Γλουτένη | Ψάρι | Γάλα | Μουστάρδα

Жареное филе лосося с лимонным соусом, каперсами, петрушкой и картофелем на пару

Глютен | Рыба | Молоко | Горчица

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

Brandade cod croquettes and aioli sauce 22€

Gluten | Egg | Fish | Milk | Mustard

Brandade κροκέτες μπακαλιάρου και σάλτσα αϊόλι

Γλουτένη | Αυγό | Ψάρι | Γάλα | Μουστάρδα

Крокеты брендады из трески с соусом айоли

Глютен | Яйца | Рыба | Молоко | Горчица

(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€

Gluten | Egg | Milk | Nuts

Τσίζкеϊκ με μούρα και lime

Γλουτένη | Αυγό | Γάλα | Ξηροί καρποί

Чизкейк с летними ягодами и лаймом

Глютен | Яйца | Молоко | Орехи

(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.

Sundae with salted caramel ice cream, milk-chocolate crème, peanuts and pop corn 15€

Milk | Nuts | Peanuts

Σundae με παγωτό αλμυρή καραμέλα, κρέμα σοκολάτας γάλακτος, φουντούκια και ποπ κόρν

Γάλα | Ξηροί καρποί | Φιστίκια

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

Μολοκο | Ορεχι | Αραχис

(Sweet Local Wine)

Profiterole with three kinds of chocolate 15€

Gluten | Egg | Milk

Προφιτερόλ με τρία είδη σοκολάτας

Γλουτένη | Αυγό | Γάλα

Профитроль с тремя видами шоколада

Глютен | Яйца | Молоко

(Sweet or Fortified Local Wine)

Fresh seasonal fruits 15€

Φρέσκα φρούτα εποχής

Свежие сезонные фрукты

(Off-Dry Sparkling Wine)

Sorbet selection 15€

Mango, lemon, strawberry

Επιλογή σορμπέτ

Λεμόνι, Φράουλα, Μάνγκο

Выбор сорбета

Лимон, Клубника, Манго

(Sweet Local 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.

Ice cream selection

15€

Vanilla, Chocolate, Strawberry, Banana, Pistachio

Milk

Επιλογή παγωτού

Βανίλια, Σοκολάτα, Φράουλα, Μπανάνα, Φυστίκι

Γάλα

Мороженое в ассортименте

ваниль, шоколад, клубника, банан, фисташка

Μολοκο

(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€

Mustard | Nuts

Τηγανητό κουνουπίδι με αλατισμένα αμύγδαλα, κρεμμύδια εσαλότ, τσίλι και κρέμα πιπεριάς

Μουστάρδα | Ξηροί καρποί

Жареная цветная капуста с соленым миндалем, луком-шалотом, перцем чили и перцовым кремом

Γορчица | Ορεχι

(Fruity and Aromatic White Wine)

Padron peppers with Maldon salt flakes

17€

Πιπεριές padron με νιφάδες 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.

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€
Sulphur Dioxide

Τηγανητό φινόκιο, με Γαλλικό λικέρ, ντομάτες και μαύρες ελιές
Διοξείδιο του θείου

Жареный фенхель спастисом Анри Бардуэна, помидорами и маслинами
Диоксид серы

(Dry Fruity and Aromatic White Wine)

Gnocchi With cherry tomatoes, garlic and basil 20€
Gluten

Νιόκι με ντοματίνια, σκόρδο και βασιλικό
Γλουτένη

Ньокки с помидорами черри, чесноком и Базиликом
Глютен

(Fruity and Lively Red Wine)

Spaghetti with fresh tomato sauce 18€
Gluten

Σπαγγέτι με φρέσκια σάλτσα ντομάτας
Γλουτένη

Σπαгетти со свежим томатным соусом

Глютен

(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.

DESSERTS

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

Vegan chocolate brownie 15€
Soya

Βίγκαν μπράουνι σοκολάτας
Σόγια

Веганский шоколадный брауни
Соя

(Sweet Local Wine)

Sorbet selection Mango, strawberry 15€
Επιλογή σορμπέτ
Μάνγκο, Φράουλα
Выбор сорбета
Манго, клубника

(Sweet 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.

TODDLER'S MENU

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

KIDS MENU

STARTERS

Burrata with summer fruits and lime Milk	17€
Μπουράτα με καλοκαιρινά φρούτα και lime Γάλα	
Буратта с летними фруктами и лаймом Μολοκο	

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.

Green salad with cherry tomatoes 17€
Πράσινη σαλάτα με ντοματίνια
Зеленый салат с помидорами черри

Fried potatoes with chipotle mayonnaise and parmesan 17€
Egg | Milk

Τηγανητές πατάτες με μαγιονέζα τσιπότε και παρμεζάνα
Αυγό | Γάλα

Жареный картофель с майонезом чипотле и пармезаном
Яйцо | Молоко

MAIN COURSES

Kids beef burger with tomato, lettuce and French fries 19€
Gluten | Egg

Μπιφτέκι, ντομάτα, μαρούλι και τηγανητές πατάτες
Γλουτένη | Αυγό

Детский бургер с помидорами, листьями салата и картофелем фри
Глютен | Яйцо

Chicken fillet with steamed vegetables 19€
Κοτόπουλο φιλέτο με λαχανικά ατμού
Куриное филе с паровыми овощами

Gnocchi With cherry tomatoes, garlic and basil 19€
Gluten | Milk

Νιόκι με ντοματίνια, σκόρδο και βασιλικό
Γλουτένη | Γάλα

Ньокки с помидорами черри, чесноком и базиликом
Глютен | Молоко

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.

Spaghetti with tomato sauce or Bolognese 19€
Celery | Gluten | Milk

Μακαρόνια με σάλτσα ντομάτας η Μπολονέζ
Σέλινο | Γλουτένη | Γάλα

Σπαгетти с томатным соусом или Болоньезе
Сельдерей | Глютен | Молоко

DESSERTS

Cheesecake with summer berries and lime 12€
Gluten | Egg | Milk | Nuts

Τσίζκεικ με μούρα και lime
Γλουτένη | Αυγό | Γάλα | Ξηροί καρποί

Чизкейк с летними ягодами и лаймом
Глютен | Яйца | Молоко | Орехи

Sundae with salted caramel ice cream, milk-chocolate crème, peanuts and pop corn 12€
Milk | Nuts | Peanuts

Sundae με παγωτό αλμυρή καραμέλα, κρέμα σοκολάτας γάλακτος, φουντούκια και ποπ κορν
Γάλα | Ξηροί καρποί | Φιστίκια

Пломбирное мороженое с соленой карамелью, кремом из молочного шоколада, арахисом и попкорном
Μολοκο | Орехи | Арахис

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.

Profiterole with three kinds of chocolate 12€
Gluten | Egg | Milk

Προφιτερόλ με τρία είδη σοκολάτας
Γλουτένη | Αυγό | Γάλα

Профитроль с тремя видами шоколада
Глютен | Яйца | Молоко

Fresh seasonal fruits 12€
Φρέσκα φρούτα εποχής
Свежие сезонные фрукты

Sorbet selection 12€
Mango, lemon, strawberry
Επιλογή σορμπέτ
Λεμόνι, Φράουλα, Μάνγκο
Выбор сорбета
Лимон, Клубника, Манго

Ice cream selection 12€
Vanilla, Chocolate, Strawberry, Banana, Pistachio
Milk

Επιλογή παγωτού
Βανίλια, Σοκολάτα, Φράουλα, Μπανάνα, Φυστίκι
Γάλα

Μороженое в ассортименте
ваниль, шоколад, клубника, банан, фисташка
Μολοκο

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.