

## ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

### Speck & parmesan ..... 13,00€

Ανάμεικτη σαλάτα με ιταλικό πικάντικο speck, ψητή γκραντινισμένη παρμεζάνα, δροσερά τοματίνια, τραγανά nachos και γλυκό dressing εσπεριδοειδών με φρέσκα μυρωδικά  
*Mixed salad with Italian spicy speck, baked gratin parmesan, cool cherry tomatoes, crispy nachos & sweet citron fruits dressing with fresh herbs*

### Prosciutto & melon ..... 11,00€

Ανάμεικτη σαλάτα με νιφάδες παρμεζάνας, φλοίδες φρέσκου πεπονιού, prosciutto και dressing με άρωμα πεπόνι  
*Mixed salad with flakes of parmesan & fresh melon, prosciutto & melon dressing*

### Sea breeze ..... 13,00€

Σαλάτα με κόκκινη κινόα, τартάρ κολοκυθιού, φρέσκο μάνγκο, μοσχολέμονο, passion fruit, φρέσκα μυρωδικά, baby σπανάκι και ψίχα τσιπούρας & καπνιστής πέστροφας.  
*Red quinoa, zucchini tartar, fresh mango, lime, passion fruit, fresh herbs, baby spinach and flesh of seabream & smoked trout.*

### Buffalo caprese ..... 10,00€

Βουβαλίσια φρέσκια ιταλική μοτσαρέλα με baby ρόκα & σπανάκι, τοματίνια, φρέσκα πιπέρια και dressing βασιλικού.  
*Mozzarella di bufala with baby rocket & spinach, cherry tomatoes, fresh peppers & basil dressing.*

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS

### Duck and foie gras ..... 14,00€

Μπιφτέκι πάπιας Ιταλίας με φρέσκα μυρωδικά και άρωμα πορτοκαλιού πάνω σε foie gras με φρέσκο μάνγκο και τραγανή κρούστα χωριάτικου φύλλου.  
*Italian duck burgers orange-flavoured with fresh herbs on foie gras, traditional pastry sheet and fresh mango*

### Fresh tuna tartar ..... 12,00€

Τартάρ φρέσκου τόνου αρωματισμένο με κόλιανδρο, lime & ginger, πάνω σε δροσερό γιαούρτι με αγγούρι, gin, σέλερι, wasabi & τραγανά αλατισμένα τσιπς πατάτας  
*Fresh tuna tartar, flavoured with coriander, lime & ginger, on cool Greek yogurt with cucumber, gin, celery, wasabi & crispy salted potato chips*

### Gorgonzola picante nests ..... 10,00€

Φωλιές από φύλλο κανταϊφι με πικάντικη gorgonzola, μαλακά τυριά και ποικιλίαμανιταριών porcini πάνω σε γλυκιά σάλτσα μούρων  
*Kantaiifi pastry nests with spicy gorgonzola, soft cheeses and a variety of porcini mushrooms served with sweet berry sauce*

### Beef liver ..... 9,00€

Μοσχαρίσιο συκώτι γάλακτος sauté με σουσάμι και πετιμέζι  
*Beef liver, sesame and molasses sauté*

### Cuttlefish risotto ..... 9,00€

Ριζότο σουπιάς με μελάni μαγειρεμένο με αφρώδη οίνο, πιπερόριζα, ξύσμα μοσχολέμονου και σταγόνες από σάλτσα φρέσκων μούρων.  
*Black risotto cuttlefish, cooked with sparkling wine, ginger, lime peel and a dash of fresh berries sauce.*

### Grilled vegetables ..... 9,00€

Ψητά λαχανικά με σάλτσα γλυκού σύκου, ανθότυρο, σουσάμι και τραγανό χωριάτικο φύλλο  
*Grilled vegetables with sweet fig sauce, anothotyro, sesame and traditional pastry*

# SKYFALL

cocktail & food bar

Athens

# Menu

## ΚΥΡΙΩΣ / MAIN DISHES

### Tender lamb fillet ..... 26,00€

Τρυφερό φιλέτο αρνιού sauté με σάλτσα πικραμύγδαλου, λικέρ πορτοκαλιού και κόκκους αραβικού καφέ.  
Συνοδεύεται από βελούδινο πουρέ μωβ πατάτας  
*Tender lamb fillet with bitter almond sauce, orange liqueur and Arabic coffee beans. Served with velvet purple mashed potato*

### Fresh tuna fillet ..... 23,00€

Φιλέτο φρέσκου τόνου σχάρας με πουρέ δροσερού αβοκάντο, ζελέ αγγουριού και σταγόνες wasabi  
*Fresh tuna fillet with cool avocado puree, cucumber jelly and wasabi drops*

### Picanha tagliata and mushrooms .... 21,00€

Μια παραδοσιακή συνταγή βραζιλιάνικης πικάνια.  
Συνοδεύεται από ποικιλία ψητώνμανιταριών  
*A traditional recipe of Brazilian picanha. Served with a variety of grilled mushrooms*

### Seabream fillet and nioki ..... 18,00€

Φιλέτο φρέσκιας τσιπούρας sauté με σάλτσα ψητού, φρέσκα πιπέρια, μυρωδικά, νιόκι πατάτας, φλοίδες παρμεζάνας και δροσερή σάλτσα φρέσκιας τομάτας & βασιλικού.  
*Fresh seabream fillet browned with roast sauce, fresh peppers, herbs, potato gnocchi, parmesan flakes and freshening sauce of tomato & basil.*

### Fresh pappardelle with vegetables .... 11,00€

Φρέσκιες παπαρδέλες με κολοκύθι, φινόκιο, πιπεριά, μελιτζάνα, τοματίνια, κόλιανδρο, lime και σάλτσα ιταλικού μασκαρπόνε  
*Fresh pappardelle with zucchini, fennel, peppers, eggplant, cherry tomatoes, coriander, lime and mascarpone sauce*

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

Τριλογία γλυκών γεύσεων (λεμόνι, φιστίκι σοκολάτα) ..... 8,00€  
*Sweet delight trilogy (lemon, pistachio, chocolate)*

Bread & Dip Ψωμί & Ντιπ ..... 1.00€

# Wine List

## ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ – WHITE WINES

ELECTUS, ΚΤΗΜΑ ΛΑΦΑΖΑΝΗ / DOMAINE LAFAZANI (MOSCHOFILERO) 0,75L.....	23,00€
SIRIUS, ΚΤΗΜΑ ΛΑΦΑΖΑΝΗ / DOMAINE LAFAZANI (ASSYRTIKO, MALAGOUZIA) 0,75L.....	23,00€
ΑΡΩΜΑ ΛΗΜΝΟΥ / AROMA LIMNOY (MOSCHATO) 0,75L.....	24,00€
ΓΕΡΑΚΟΦΩΛΙΑ ΒΑΡΕΛΙ ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ / GERAKOFOLIA ΟΑΚ DOMAINE ΗΑΤΖΙΜΙΧΑΛΙΣ (CHARDONNAY, BLANC) 0.75L.....	28,00€
ΑΛΕΠΟΤΡΥΠΑ ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ / ALEPOTRYPA DOMAINE ΗΑΤΖΙΜΙΧΑΛΙΣ (ASSYRTIKO) 0,75L.....	29,00€
ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ ΔΡΥΟΣ ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ (MALAGOUZIA) DRYOS DOMAINE ΗΑΤΖΙΜΙΧΑΛΙΣ (MALAGOUZIA) 0,75L.....	30,00€
ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ / DOMAINE GEROVASSILIOY (ASSYRTIKO, MALAGOUZIA) 0,75L.....	30,00€
ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ ΛΕΥΚΟ / ΚΤΙΜΑ ΑΛΦΑ WHITE (SAUVIGNON, BLANC) 0,75L.....	34,00€

## ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ – ROSE WINES

ΜΥΡΟΙΝΟΣ / ΜΥΡΟΙΝΟΣ (MOSCHATO, LIMNIO) 0,75L.....	23,00€
ΒΥΣΣΙΝΟΚΗΠΟΣ / VISSINOKIPOS (AGIORGITIKO) 0,75L.....	27,00€
ΤΕΧΝΗ ΑΛΥΠΙΑΣ / ΤΕΧΝΗ ΑΛΙΠΙΑΣ (CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, NEBBIOLO, SANGIOVESE, SYRAH) 0,75L.....	28,00€
ΑΛΦΕΓΑ ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ / ALFEGA DOMAINE ΗΑΤΖΙΜΙΧΑΛΙΣ (GRENACHE, SYRAH, MALAGOUZIA) 0,75L.....	29,00€
ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ / ΚΤΙΜΑ ΑΛΦΑ (XINOMAVRO, SYRAH) 0,75L.....	32,00€

## ΕΡΥΘΡΑ ΚΡΑΣΙΑ – RED WINES

ΚΡΑΜΑ / ΚΡΑΜΑ (MERLOT, LIMNIO) 0,75L.....	25,00€
ΠΕΤΡΑ & ΦΩΣ, ΚΤΗΜΑ ΛΑΦΑΖΑΝΗ / DOMAINE LAFAZANI (AGED AGIORGITIKO) 0,75L.....	26,00€
ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ / ΚΤΙΜΑ ΣΚΟΥΡΑΣ (AGIORGITIKO) 0,75L.....	28,00€
ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ / DOMAINE ΗΑΤΖΙΜΙΧΑΛΙΣ (XINOMAVRO, SYRAH) 0,75L.....	29,00€
ΚΤΗΜΑ ΔΡΥΟΣ ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ / DOMAINE DRYOS ΗΑΤΖΙΜΙΧΑΛΙΣ (CABERNET SAUVIGNON, MERLOT) 0,75L.....	35,00€
CHATEAU JULIA (MERLOT) 0,75L.....	36,00€
ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ / ΚΤΙΜΑ ΑΛΦΑ (SYRAH, MERLOT) 0,75L.....	42,00€

## SIDES

CHEESE PLATEAU .....	12,00€
FINGER FOOD .....	12,00€

