

DINNER

SOUP

BISQUE — 9.00

with champagne, pickled grapes and crab

σούπα μπισκ με σαμπάνια, πίκλες σταφυλιού και
καβουρι

STARTERS

TALAGANI— 12.80

Grilled Talagani cheese with fig jam and cranberries

Ψητό ταλαγάνι με μαρμελάδα σύκο και κράνμπερι

STUFFED MUSHROOM— 11.50

Stuffed Portobello mushroom with apaki (Cretan smoked
pork), graviera cheese, and pine nuts, topped with yogurt
béchamel crust and tomato marmalade chutney

Μανιτάρι Πόρτο Μπέλο γεμιστό με απάκι, γραβιέρα
και κουκουνάρι, με κρούστα από μπεσαμέλ γιαουρτιού
και συνοδευτικό τσάτνεϊ μαρμελάδα ντομάτας

BEEF CARPACCIO— 17.20

Marinated beef carpaccio with parmesan flakes, orange
fillet, walnuts, and lime mousse with thyme honey

Μαριναρισμένο μοσχαρίσιο καρπάτσιο με φλέικς
παρμεζάνας, φιλέτο πορτοκαλιού, καρύδια και μους
λάιμ με θυμαρίσιο μέλι

GYOZA — 14.50

Rabbit stifado gyoza with onion chips, sesame
seeds, and sweet chili sauce

Gyoza με κουνέλι στιφάδο, chips κρεμμυδιού,
σουσάμι και σάλτσα sweet chili

BEEF LIVER — 14.50

Milk-fed veal liver tagliata with celery root purée and a
sauce of smoked bacon, raisins, and sweet Bordeaux wine

Μοσχαρίσιο συκώτι γάλακτος ταλιάτα με πουρέ σελινόριζας
και σάλτσα από καπνιστό μπέικον, σταφίδες και κόκκινο
γλυκό κρασί Μπορντό

CHEF'S CHOICE

GYOZA

14.50

DINNER

With béarnaise sauce, basil oil, pickled grapes, and
Corfiot kumquat

Φιλέτο πέστροφας στη σχάρα με σάλτσα μπεαρνέζ, λάδι βασιλικού, πίκλες σταφυλιού και κερκυραϊκό κουμ κουάτ

In fish soup with egg-lemon sauce

Γιουβαρλάκια σφυρίδας σε κακαβιά αυγολέμονο

With grape molasses served over traditional Santorini fava cream, with orange fillet, sun-dried tomato, fennel, and olives

Χταπόδι γλασαρισμένο με πετιμέζι, κρέμα φάβας
Σαντορίνης, φιλέτο πορτοκάλι, λιαστή ντομάτα, φινόκιο
και ελιά

Wiith cherry tomatoes, mango, cucumber, spring
onion, and citrus dressing

Σεβίτσε λαβράκι με ντοματίνια, μάνγκο, αγγούρι, φρέσκο
κρεμμύδι και σάλτσα εσπεριδοειδών

GLAZED OCTOPUS

18.50

DINNER

SALADS

BURRATA — 13.00

Burrata with marinated colorful cherry tomatoes, fresh herb oil, and dried figs

Μπουράτα με πολύχρωμα ντοματίνια, λάδι φρέσκων βοτάνων και αποξηραμένα σύκα

GREEK SALAD — 11.00

Greek salad with assorted ripe tomatoes, cucumber, onion, capers, olives, peppers, Cretan barley rusk, olive soil, feta from Kalavryta, and extra virgin olive oil from Kos

Ελληνική σαλάτα με ποικιλία ώριμων ντοματών, αγγούρι, κρεμμύδι, κάπαρη, ελιές, πιπεριές, κρητικό παξιμάδι, «χώμα» ελιάς, φέτα Καλαβρύτων και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο από την Κω

SALMON SALAD — 15.00

Mixed greens with smoked salmon, orange fillet, caramelized hazelnuts, and yogurt dressing with sesame oil and lime

Ανάμεικτα σαλατικά με καπνιστό σολομό, φιλέτο πορτοκαλιού, καραμελωμένο φουντούκι και ντρέσινγκ γιαουρτιού με σησαμέλαιο και λάιμ

CHICKEN SALAD — 13.50

Refreshing chicken salad with iceberg lettuce, melon, graviera cheese, sundried tomato & grape molasses dressing

Δροσερή σαλάτα κοτόπουλου με iceberg, πεπόνι, γραβιέρα, λιαστή ντομάτα και σάλτσα πετιμέζι

BEETROOT SALAD — 11.80

Beetroot salad in two textures with walnuts, green apple mousse, Himalayan salt, mint, and apple cider vinaigrette

Σαλάτα παντζαριού με δύο υφές, καρύδια, μους πράσινου μήλου, αλάτι Ιμαλαΐων, μέντα και ντρέσινγκ με μηλόξιδο

CHEF'S CHOICE

BEETROOT SALAD

11.80

DINNER

RISOTTO & PASTA

MACKEREL RISOTTO— 18.80

Risotto with smoked mackerel, shrimp, mango tartare, and red curry

Ριζότο με καπνιστό σκουμπρί, γαρίδες, ταρτάρ μάνγκο και κόκκινο κάρι

PEA RISOTTO— 17.50

With mint mousse, avocado, feta crumble, and extra virgin olive oil

Ριζότο με αρακά, μους μέντας, αβοκάντο, κραμπλ φέτας και αρωματισμένο με ελαιόλαδο

TRACHANAS — 19.00

With rooster, pickled mushrooms, and smoked xinomyzithra cheese

Τραχανάς με κόκορα, πίκλες μανιταριών και καπνιστή ξινομυζήθρα

GNOCCHI — 19.50

With braised oxtail and roasted Florina peppers, infused with orange zest

Νιόκι με μαγειρεμένη ουρά μοσχαριού και ψητή πιπεριά Φλωρίνης, αρωματισμένα με ξύσμα πορτοκαλιού

LOBSTER LINGUINE — 34.50

Linguine with lobster Bolognese, citrus cheese cream, and Messolonghi bottarga crumble

Λιγκουίνι με μπολονέζ αστακού, κρέμα τυριού με εσπεριδοειδή και κραμπλ αυγοτάραχου Μεσολογγίου

CHEF'S CHOICE

TRACHANAS

19.00

DINNER

FISH & MEAT

TUNA FILLET— 23.80

With hoisin sauce, ginger, sesame seeds, and vegetable stir-fry noodles

Φιλέτο τόνου με σάλτσα hoisin, τζίντζερ, σουσάμι και stir-fry noodles με λαχανικά

ÆGEAN SEA BREAM FILLET—25.50

With warm potato salad, asparagus, and saffron-lemon sauce from Kozani

Φαγκρί φιλέτο σχάρας με ζεστή πατατοσαλάτα, σπαράγγια και λεμονάτη σάλτσα με κρόκο Κοζάνης

SALMON FILLET — 24.50

Baked salmon fillet in parchment with fennel, tomato, capers, roasted potatoes, herb butter, and béarnaise sauce

Φιλέτο σολομού στη λαδόκολλα με φινόκιο, ντομάτα, κάπαρη, ψητή πατάτα, βούτυρο μυρωδικών και σάλτσα μπεαρνέζ

SAUTÉED SHRIMP — 25.50

With leek rice, lime, and fish velouté

Γαρίδες σοτέ με πρασόρυζο, λάιμ και βελουτέ ψαριού

LAMB LEG FILLET — 23.50

With sweet potato purée, roasted Jerusalem artichoke, and red wine sauce with Vinsanto from Santorini and spices

Φιλέτο αρνιού με πουρέ γλυκοπατάτας, ψητή αγκινάρα Ιερουσαλήμ και σάλτσα από κόκκινο κρασί Vinsanto Σαντορίνης με μπαχαρικά

CHEF'S CHOICE

LAMB LEG FILLET

23.50

DINNER

With wild horseradish potato cream, roasted
broccoli, and prosciutto jus

Φιλέτο κοτόπουλου με κρέμα πατάτας από αγριοράπανο, ψητό μπρόκολο και σάλτσα ψητού με προσούτο Πάρμας

Tagliata served with romanesco broccoli & baby carrots

Flap steak Black Angus ταλιάτα με μπρόκολο ρομανέσκο & baby
καρότα

With wild carrot purée, grilled asparagus, and Kenyan coffee
bean sauce

Φιλέτο μοσχαριού με πουρέ από άγριο καρότο, ψητά
σπαράγγια και σάλτσα από κόκκους καφέ Κέννας

sous vide, served with apple cream and whipped mustard
cream

sous vide, συνοδευόμενο με κρέμα μήλου και σαντιγί
μουστάρδας

With sautéed mushrooms, caramelized onion, iceberg lettuce,
roasted tomato, goat cheese, and pickle mayo, served with
rustic fries and grated graviera cheese

Burger από μοσχαρίσιο μπιφτέκι Black Angus με σσταρισμένα
μανιτάρια, καραμελωμένο κρεμμύδι, iceberg, ψητή ντομάτα,
κατσικίσιο τυρί και μαγιονέζα από πίκλες, συνοδευόμενο από
χωριάτικες πατάτες με τριμμένη γραβιέρα

32.50

DINNER

◇ VEGAN DISHES ◇

VEGETABLE MUSSAKA — 14.50

Vegetable moussaka with tofu cream

Μουσακάς λαχανικών με κρέμα τόφου

MUSHROOM FRICASSÉE — 12.50

Mushroom fricassée with coconut milk

Μανιτάρια φρικασέ με γάλα καρύδας

◇ CHILDREN'S MENU ◇

CHEESE BURGER — 8.00

Cheese burger with fries

Cheese burger με πατάτες τηγανιτές

CHICKEN NUGGETS — 8.00

Chicken Nuggets with French fries

Κοτόπουλο nuggets με πατάτες τηγανιτές

LINGUINI POMODORO — 8.00

Linguini in tomato sauce

Λινγκουίνι σε κόκκινη σάλτσα

◇ AFTER DINNER ◇

COLD CUTS & CHEESE PLATTER — 19.50

Ποικιλία αλλαντικών & τυριών

CHEF'S CHOICE

VEGETABLE MUSSAKA

14.50

DINNER

DESSERTS

CHOUX PASTRY— 11.50

With four mousse textures: chocolate, snickers, serrano, and white milk chocolate, garnished with forest fruits and aged rum ganache

Ζύμη choux με τέσσερις διαφορετικές υφές: μους σοκολάτας, μους snickers, μους σεράνο και μους λευκής σοκολάτας γάλακτος, γαρνιρισμένο με φρούτα του δάσους και γκανάζ από παλαιωμένο ρούμι

CINNAMON BISCUIT CRUMBLE—12.50

With chestnut mousse infused with bitter espresso chocolate

Κραμπλ με μπισκότο κανέλας και μους κάστανο αρωματισμένο με bitter espresso σοκολάτας

KISS TART—10.50

“Kiss” tart with cotton candy – a dessert that takes us back to childhood

Τάρτα “Kiss” με μαλλί της γριάς – ένα γλυκό που μας ταξιδεύει στα παιδικά μας χρόνια

NAXOS ANTHOTYRO MOUSSE—9.50

With white chocolate, granola, and passion fruit jam

Μους ανθότυρο από τη Νάξο με λευκή σοκολάτα, γκρανόλα και μαρμελάδα από φρούτα του πάθους

DINNER

DESSERTS

ΜΠΑΛΑ ΠΑΓΩΤΟΥ

vanilla,chocolate,strawberry,pistachio
βανίλια,σοκολάτα,φράουλα,φυστίκι

2 scoops of sorbet
2 μπάλες απο σορμπέ

2 scoops of sorbet
2 μπάλες απο σορμπέ

FLAMBÉ COFFEE

Rich, aromatic coffee infused with your choice of premium spirits—set ablaze tableside for a dramatic finish.

IRISH COFFEE — 10.00

Jameson whiskey served with filter coffee, whipped cream &
sugar

FRENCH COFFEE — 10.00

Grand Marnier served with filter coffee, whipped cream & sugar

AMARETTO COFFEE

Disaronno liqueur served with filter coffee, whipped cream & sugar

DOM CAFE — 10.00

DOM Benedictine served with filter coffee, whipped cream &
sugar

SPANISH COFFEE — 10.00

Brandy & Tia Maria coffee liqueur served with filter coffee,
whipped cream & sugar

all day
Platanos
restaurant | coffee | bar

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΔΙΟΝΥΣΙΟΣ ΧΑΡΑΜΗΣ.

In charge: Dionysios Charamis. ΦΠΑ TAX A, 9%–17%.

ΥΠΑΡΧΕΙ ΔΕΛΤΙΟ ΠΑΡΑΠΟΝΩΝ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ.

Complaint forms are available at the exit.

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ
ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ.

Consumers are not obliged to pay if the notice of payment has not been received.