

SEA
SENSE
RESTAURANT

DINNER

ΟΡΕΚΤΙΚΑ STARTERS

Προπούρα Σπετσών & Χαρουπόψωμο Κρήτης
με Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο
*”Propyra” bread from Spetses & Cretan carob bread
with Extra Virgin Olive Oil from Messinia*
3,50€

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΑΛΟΙΦΕΣ TRADITIONAL ASSORTED SPREADS

Ταραμοσαλάτα με πέρλες λεμόνι, φύτρες & λάδι άνηθου
Fish-roe “taramosalata” with lemon pearls, sprouts & dill oil
9€

(GF) (V) Μελιτζανοσαλάτα με βότανα, πιπεριές, μηλόξυδο & ελαιόλαδο
Smoked eggplant salad, with herbs, peppers, apple cider vinegar & olive oil
9€

(V) Τζατζίκι με απαλή γεύση σκόρδου, αγγούρι & σχινόπρασο
Tzatziki with mild garlic flavour, cucumber & chives
9€

(V) Φάβα Κυκλάδων με καραμελωμένα κρεμμύδια & λάδι πάπρικας
Cycladic Fava beans with caramelized onions & paprika oil
9€

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΑΛΟΙΦΩΝ ASSORTMENT OF TRADITIONAL SPREADS

12€

(V) ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ SPINACH PIE

Τραγανό φύλλο ελαιόλαδου, φρέσκα βότανα & γιαούρτι
Crispy olive oil phyllo, fresh herbs & yoghurt
14€

ΑΘΗΝΑΪΚΗ ATHENIAN

Σφυρίδα, αυγοτάραχο, κολοκυθοσαλάτα, λαχανικά, πέρλες λεμόνι & υγρό gel αγγούρι
Grouper, botarga, courgette salad, vegetables, lemon pearls & cucumber liquid gel
17€

ΑΥΓΟ 62,5°C - EGG 62,5°C

“Μπριαμάκι” λαχανικών, τραγανή πατάτα, λάδι πάπρικας & “τσόφλι” λακτόζης
Vegetable “Briam”, crispy potato, paprika oil, lactose egg-shell

15€

ΠΑΠΟΥΤΣΑΚΙΑ

“ΡΑΡΟΥΤΣΑΚΙΑ”

Μελιτζάνα, μοσχαρίσια ουρά & αφρός μπεσαμέλ
Eggplant, oxtail & bechamel foam

16€

(GF) ΣΕΒΙΤΣΕ ΛΑΒΡΑΚΙ

SEA BASS CEVICHE

Κρέμα αβοκάντο, τσίλι, ελαιόλαδο & λάδι μαστίχας
Avocado cream, chilli, olive-oil & Mastiha oil

16€

ΣΑΛΑΤΕΣ SALADS

(GF) (V) ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΛΕ ΜΕ ΚΙΝΟΑ

TABBOULEH SALAD WITH QUINOA

Αγγούρι, τομάτα, κολοκύθι, φρέσκα βότανα, αβοκάντο & λαδολέμονο
Cucumber, tomato, courgettes, fresh herbs, avocado & lemon-oil sauce

12€

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΟΛΥΧΡΩΜΑ ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ

SALAD WITH COLORFUL CHERRY TOMATOES

Πίκλα αγγούρι, “χώμα” από χαρουποαξίμαδο, κάπαρη, βινεγκρέτ με ελαιόλαδο, ξύδι Σαντορίνης
Cucumber pickle, “soil” from carob rusk, caper, olive oil vinaigrette, Santorini vinegar

14€

ΣΑΛΑΤΑ “ΡΑΚΟΜΕΛΟ”

“ΡΑΚΟΜΕΛΟ” SALAD

Baby σαλατικά, σύκα Κύμης ποσέ, κατσικίσιο τυρί, αχλάδι, φουντούκια & βινεγκρέτ ρακόμελο
Baby leaves salad, poached “Kymi” figs, goat cheese, pear, hazelnuts, “Rakomelo” vinaigrette

15€

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ MAIN DISHES

(V) ΣΠΑΝΑΚΟΡΙΖΟΤΟ SPINACH RISOTTO

Πουρές σπανάκι, φρέσκα βότανα & αφρός φέτας
Spinach puree, fresh herbs, feta cheese foam

21€

(GF) ΠΙΟΥΒΑΡΛΑΚΙΑ ΣΚΟΡΠΙΝΑΣ SCORPION FISH RICE BALLS

Κακαβιά με αυγά αχιού, πουρές καρότο, baby λαχανικά & αφρός ούζο
"Kakavia" sauce with sea urchin, carrot puree, baby vegetables, ouzo "air"

27€

ΜΠΑΡΜΠΟΥΝΙ "ΣΑΒΟΡΟ" RED MULLET "SAVORO"

Χλιαρή πανακότα σελινόριζας, baby λαχανικά, & σάλτσα με δενδρολίβανο & σταφίδες
Celeriac panna cotta, baby vegetables, sauce with raisins & rosemary

32€

ΚΑΝΕΛΟΝΙ ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ CANNELLONI "PASTITSIO"

Σιγοψημένη μοσχαρίσια στηθοπλευρά, αφρός μπεσαμέλ
& tuile από τυρί «Σαν Μιχάλη»

*Slow-cooked veal brisket, bechamel foam,
tuile from "San Michali" cheese*

26€

ΑΡΝΑΚΙ ΧΟΥΝΚΙΑΡ LAMB "HOUNKIAR"

Πουρές & chips καπνιστής μελιτζάνας, σάλτσα τομάτας & λάδι πάπρικας
Smoked eggplant puree, eggplant chips, tomato sauce, paprika oil

28€

ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΑΓΟΥΛΟ "ΑΓΚΙΝΑΡΑΤΟ" PORK CHEEK "AGGINARATO"

Πουρές λεμονάτης αγκινάρας, σάλτσα αρωματισμένη
με λεμονόχορτο & υφές αγκινάρας Ιερουσαλήμ

*Lemony artichoke puree, sauce with lemongrass,
different textures of Jerusalem artichoke*

25€

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ DESSERTS

ΕΚΜΕΚ

Τσουρέκι, καραμελωμένα φιστίκια,
κρέμα & παγωτό μαστίχας
*Traditional brioche bread, caramelized pistachios,
Mastiha cream & Mastiha ice cream*

11€

ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ – WALNUT PIE

Σοκολάτα σε υφές & μπαχαρικά
Textures of chocolate & spices

11€

ΤΑΡΤΑ ΛΕΜΟΝΙ – LEMON TART

Φεγιετίνη & υγρό ζελέ φράουλας
Feuilletine, strawberry gel

11€

ΠΑΓΩΤΑ – ICE CREAM

(μπάλα/scoop)

4€

Ποικιλία Γεύσεων

Selection of Flavours

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ ASSORTMENT OF GREEK CHEESES

24€

LITTLE GUESTS MENU

Σπαγγέτι με σάλτσα τομάτα και τριμμένη παρμεζάνα
Spaghetti with tomato sauce and grated parmesan
9€

Τραγανά φιλετάκια κοτόπουλου πανέ με σάλτσα γιαούρτι
Crispy mini chicken fillets with fries and yoghurt sauce
10€

Φρεσκοτηγανισμένα κεφτεδάκια με σπιτικές πατάτες τηγανητές
Fried mini meatballs with homemade fries
11€

Pizza Μαργαρίτα με τομάτα & τυρί
Margherita pizza with tomato & cheese
12€

Mini burgers με κέτσαπ & λιωμένο τυρί
Mini burgers with ketchup & melted cheese
14€

(V) : Χορτοφαγικό/Vegetarian
(GF): Δεν περιέχει γλουτένη/ Gluten free

Τα προϊόντα με (*) είναι κατεψυγμένα
Products with an () are frozen*

Χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο για τα τηγανητά προϊόντα
We use sunflower oil in fried products

Σε όλες τις άλλες παρασκευές χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
In all other preparations we use extra virgin olive oil

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις
All taxes are included

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει
εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο)
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received

Η επιχείρηση είναι υποχρεωμένη να διαθέτει έντυπο δελτίο παραπόνων
*The establishment is obliged to have a printed form available
for the registration of any complain*

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες/ δυσανεξίες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε
In case of food allergies/intolerances kindly inform us

Υπάρχουν διαθέσιμα προϊόντα χωρίς γλουτένη και χωρίς λακτόζη
Products without gluten or without lactose are available for you

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Κώστας Θεοδώρου
Market inspector officer: Kostas Theodorou