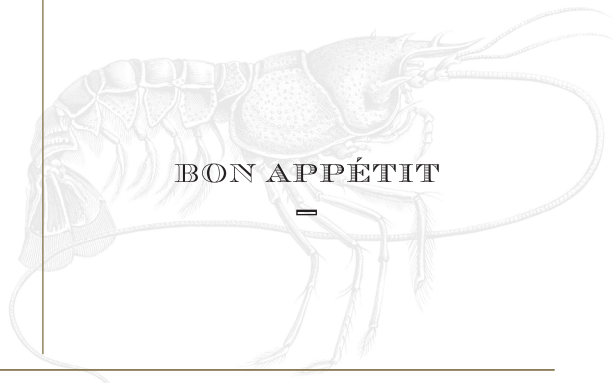




STARTERS ΟΡΕΚΤΙΚΑ	SALADS ΣΑΛΑΤΕΣ
<p>Φρέσκο Ελληνικό καβούρι με πουρέ κολοκυθάκι, 16 ροδάκινο και σάλτσα από τον ζωμό του αρωματισμένο με λεμονόχορτο GF Fresh Greek crab with courgette purée, fresh peach, curry crab dressing and lemongrass</p> <p>Λαβράκι μαρινάτο με ζωμό τομάτας, τσίλι, 15 αγγουράκι και κράκερ ταπιόκας με μελάني σουπιάς Marinated seabass with tomato jus, chili, cucumber and tapioca cracker with cuttlefish ink</p> <p>Μοσχαράκι Χουνκιάρ 15 Μοσχαρίσιο tartare, κρέμα μελιτζάνας με κύμινο, γιαούρτι και chips κρεμμυδιού Hünkâr Beef Beef tartare, cumin and aubergine cream, yoghurt and onion crisps</p> <p>Tagliatelle κολοκυθιού με pesto, γραβιέρα 12 Νάξου, ψητά ντοματίνια και αμύγδαλα VEG Zucchini tagliatelle with pesto, Naxos gruyere (PDO), oven backed cherry tomatoes and fresh almonds</p> <p>Γαρίδες tempura με μαγιο από spicy πελτέ 16 πιπεριάς, κρέμα φέτας και σαλάτα μεσκλάν Shrimp tempura with red peppers chili mayo, feta cream cheese and wild herbs</p> <p>Χταποδάκι στη σχάρα με τερίνα φάβας, 16 σάλτσα κρεμμυδιού, σταφίδες και τηγανιτή κάπαρη GF Grilled octopus with yellow split pea terrine, onion gravy, raisins and fried capers</p> <p>Μελιτζανόπιτα με τραγανό φύλλο, κρέμα 12 κατσικίσιου τυριού, πλιγούρι και λάδι βασιλικού Aubergine pie with crispy filo pastry, goat's cheese, bulgur wheat and basil oil</p>	<p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ 10 GREEK SALAD VEG Ντοματίνια, αγγουράκι πανακότα φέτα, crumble χαρουπιού και αγουρέλαιο Cherry tomatoes, cucumber, feta cheese pannacotta, carob flakes and green olive oil</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ CAPRESE 14 CAPRESE SALAD GF Μοσσαρέλλα burrata, ντοματίνια και πέστο βασιλικού Mozzarella burrata, cherry tomatoes and basil pesto</p> <p>ΒΛΙΤΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ 12 GRILLED 'VLITA' GREENS VEG • GF Ελαφριά σκορδαλιά αμυγδάλου, ψητά κολοκυθάκια και λάδι μάραθου Light almond aioli, grilled courgettes and fennel oil</p> <p>ΣΠΑΝΑΚΙ 12 SPINACH SALAD VEG Σαλάτα από τρυφερό σπανάκι, ανθότυρο, βερίκοκά, τραγανά ξεροτήγανα και βινεγκρέτ από άνηθο και μέλι Baby spinach leaves, anthotyro cheese, apricots, crispy dough strips, honey & dill vinaigrette</p>





MAINS ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Σφουρίδα με πουρέ καρότο, χορταρικά, μύδια και σάλτσα πορτοκάλι αρωματισμένη με κρόκο Κοζάνης = 30

Grouper with carrot purée, mixed greens, mussels & orange sauce with Kozani saffron

Αιγαιοπελαγίτικο λαβράκι με κρούστα προζυμένιου ψωμιού, μαρμελάδα τομάτας, ελιές και σάλτσα βασιλικού = 28

Aegean seabass with sourdough bread crust, tomato marmalade, creamy olive tapenade and basil leaf sauce

Σπαγγέτι με γαρίδες και bisque = 25

Spaghetti with shrimp and bisque

Ριζότο με μελάνι σουπιάς, φρέσκα χτένια, αυγοτάραχο Trikalinos, γαλάκτωμα βοτάνων και μοσχολέμονο = 27 GF

Cuttlefish ink risotto with fresh scallops, 'Trikalinos' grey mullet bottarga, herb emulsion and lime

Ραβιόλι σελινόριζας με μανιτάρια λευκά, χαρούπι, σάλτσα από καπνιστά φουντούκια και τρούφα = 16 VGN • GF

Celery root ravioli with white mushroom stuffing, smoked hazelnuts sauce, tartufo estivo

Μελωμένο αρνάκι με μελιτζάνα ιμάμ, τραγανά κρεμμύδια, καπνιστό γιαούρτι και σάλτσα δεντρολίβανο = 28 GF

Honey glazed lamb with imam style aubergine, crispy onions, smoked yoghurt & rosemary sauce

Ribeye με σάλτσα τσιμιτσούρι και πατάτες country = 38 GF

Ribeye with chimichurri sauce and country potatoes

Μοσχαρίσιο entrecôte με κρύα σάλτσα με βότανα, λεμόνι και κουκουνάρι, ψητά μανιτάρια = 35 GF

Beef entrecôte with cold herb sauce, lemon, pine nuts and grilled mushrooms

Κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής με κρέμα καλαμποκιού, ψητά καρότα και σάλτσα μαύρης τρούφας = 26 GF

Free range chicken with corn purée, baked carrots and black truffle sauce

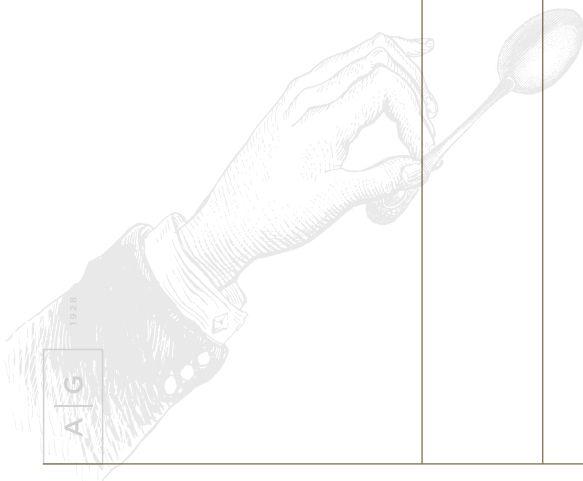


DINNER

AT THE GELSOMINO

M C M X X V I I I

D E S S E R T S ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ	Μπακλαβάς απο τραγανά φύλλα, με κρέμα φιστίκι, κόκκινα φρούτα και σορμπέ βατόμουρο Baklava from crispy filo, with pistachio cream, red fruits and raspberry sorbet	12
	Λευκή σοκολάτα με γιαούρτι, φρέσκα βερίκοκα, παστέλι αμυγδάλου, μαρέγκα με μοσχολέμονο και σορμπέ βερίκοκο White chocolate & yoghurt mousse, with fresh apricots, caramelized almonds, lime scented meringue and apricot sorbet	12
	Γanache πικρής σοκολάτας με καραμέλα, φουντούκι και παγωτό λουίζα Dark chocolate ganache with caramel, cocoa tuile, hazelnut biscuit and verbena ice-cream	12
	Σοκολάτας γάλακτος με mango, sponge cake κολοκυθόσπορου και παγωτό αγριοκέρασο Valrhona milk chocolate with mango, pumpkin seed sponge cake, mango gel and wild cherry ice-cream	12
	Μιλφέιγ με κρέμα βανίλιας, φράουλα και σάλτσα σοκολάτας Millefeuille with vanilla cream, strawberries and chocolate sauce	14
	Ποικιλία φρούτων Selection of fruit	12
	Πλατό αλλαντικών και τυριών Platter of sliced cold meats and cheeses	
	Για 2 άτομα / For 2 people 12 Για 4 άτομα / For 4 people 18	
	Πλατό τυριών Platter with a selection of cheeses	
	Για 2 άτομα / For 2 people 12 Για 4 άτομα / For 4 people 18	



ESTD

DINNER IS SERVED DAILY FROM 19.00 - 23.00