



NOVÉL

BISTROT & SUNSET LOUNGE BAR

ΜΕΖΕΔΑΚΙΑ ΤΗΣ ΠΑΡΕΑΣ

MEZE BITES TO SHARE

Pinsa με Καπνιστό Σολομό

Pinsa με εκλεκτό καπνιστό σολομό, κρεμώδες τυρί Philadelphia, φρέσκα ντοματίνια, ξύσμα λεμονιού και άγρια ρόκα.

Smoked Salmon Pinsa

Pinsa topped with premium smoked salmon, creamy Philadelphia cheese, fresh cherry tomatoes, lemon zest, and wild rocket leaves.



Hot Dog Χταποδιού

Μια δημιουργική εκδοχή με χταπόδι και καραμελωμένα κρεμμύδια. Σερβίρεται σε ζεστό ψωμάκι με ανάμεικτη σαλάτα και αρωματική garlic mayo.

Octopus Hot Dog

A creative twist featuring octopus and caramelized onions. Served in a warm bun with mixed salad and aromatic garlic mayo.



Καλαμάρι Γεμιστό

Φρέσκο καλαμάρι γεμιστό με γαρίδα, μαρινarisμένο με λεμονόχορτο. Συνοδεύεται από πολύχρωμη κινόα, πιπεριές και ζεστή sauce κίτρου.

Stuffed Calamari

Fresh calamari stuffed with shrimp and marinated with lemongrass. Served with colorful quinoa, peppers, and warm citron sauce.



Ντολμάδες Aegean

Φρέσκα φύλλα λαχανίδας αγκαλιάζουν μια ντελικάτη γέμιση από ψιλοκομμένη γαρίδα και ρύζι μπασμάτι. Αρωματισμένα με λάπαθο και φρέσκα βότανα της ελληνικής γης, που προσθέτουν μια νότα πολυτέλειας.

Sunset Dolmades

Fresh cabbage leaves embrace a delicate filling of finely chopped shrimp and basmati rice. Infused with sorrel and fresh Greek herbs for an elegant Mediterranean touch.

Fritter Trio to Share

Ένας γευστικός συνδυασμός από παραδοσιακούς ντοματοκεφτέδες Σαντορίνης, τραγανά φαλάφελ και αρωματικούς κολοκυθοκεφτέδες. Συνοδεύονται από δροσερό dip γιαουρτιού.

A flavorful combination of traditional Santorini tomato fritters, crispy falafel, and aromatic zucchini fritters.
Served with a refreshing yogurt dip.



Mini Greek Kebabs

Ζουμερά μίνι κεμπάπ σε αφράτη πίτα με πικάντικη σάλτσα chili, δροσερή ντομάτα, κρεμμύδι, αγγουράκι και βελούδινη sour cream.

Juicy mini kebabs served in fluffy pita bread with spicy chili sauce, fresh tomato, onion, cucumber, and velvety sour cream.



Μεσογειακή Ποικιλία Τυριών & Αλλαντικών

Μια εκλεκτική επιλογή από ωριμασμένα αλλαντικά και premium μεσογειακά τυριά, ιδανική για να συνοδεύσετε το κρασί σας την ώρα του δειλινού.

Mediterranean Cheese & Charcuterie Selection

An eclectic selection of aged charcuterie and premium Mediterranean cheeses, perfect to accompany your wine at sunset hour.

ΣΑΛΑΤΕΣ

SALADS

Μυκονιάτικη

Πανδαισία από ντοματίνια και ντομάτα, κρεμμύδι, αγγούρι, πιπεριές και Κρητικό παξιμάδι χαρουπιού. Ολοκληρώνεται με ελιές, κάπαρη, φέτα και dressing από αγνό παρθένο ελαιόλαδο.

Mykonian

A medley of cherry tomatoes and fresh tomato, onion, cucumber, peppers, and Cretan carob rusk. Finished with olives, capers, feta cheese, and extra virgin olive oil dressing.



Σπανακόπιτα

Φύλλα από baby σπανάκι, άνηθος, φρέσκο κρεμμύδι και καυκαλήθρες. Σερβίρεται με μους φέτας, κουκουνάρι, τριμμένο τραγανό φύλλο σφολιάτας και αρωματικό λάδι άνηθου-δυόσμου.

Spanakopita

Baby spinach leaves, dill, fresh onion, and wild greens. Served with feta mousse, pine nuts, crispy puff pastry crumble, and aromatic dill-mint oil.



Πράσινη Σαλάτα με Χέλι

Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με καπνιστό χέλι Μεσολογγίου, φέτες πορτοκαλιού και ραπανάκι. Συνοδεύεται από πουρέ καπνιστής μελιτζάνας και sauce βαλσάμικο.

Green Salad with Eel

Mixed green salad with smoked eel from Messolonghi, orange slices, and radish. Served with smoked eggplant purée and balsamic sauce.

ΚΥΡΙΩΣ ΓΕΥΣΤΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

MAIN COURSE SUGGESTIONS

Burger Μανιταριών

Συνδυασμός από μανιτάρια πορτομπέλο και πλευρώτους με αρωματική μαγιονέζα τρούφας, ψημένο ταλαγάνι, καραμελωμένο κρεμμύδι, φρέσκια ρόκα και ντομάτα, σε αφράτο ψωμί μπριός και πατάτας. Σερβίρεται με τραγανές πατάτες.

Mushroom Burger

Portobello and oyster mushrooms combined with truffle mayonnaise, grilled talagani cheese, caramelized onion, fresh rocket, and tomato, in soft potato and brioche bun. Served with crispy fries.



Τραγανό Burger Γαλοπούλας

Σε αφράτο ψωμί μπριός, με πίκλες, καπνιστή μαγιονέζα πάπρικας, φρέσκο μαρούλι και ζουμερή ντομάτα.

Crispy Turkey Burger

Served in a soft brioche bun with pickles, smoked paprika mayonnaise, fresh lettuce, and tomato.



Rib-Eye Black Angus

Τρυφερό rib-eye από εκλεκτό Black Angus, συνοδευόμενο από baby πατάτες, αρωματικό βούτυρο βοτάνων από τον κήπο μας, ψητά λαχανικά εποχής και πλούσια σως πιπεριού.

Tender Black Angus rib-eye steak served with baby potatoes, aromatic herb butter from our garden, grilled seasonal vegetables, and rich pepper sauce.



Λαβράκι με Ριζότο Σπανάκι

Λαβράκι σοτέ, σβησμένο με λάιμ, σερβίρεται με παραδοσιακό σπανακόρυζο και σάλτσα λεμονιού.

Sea Bass with Traditional Greek Spinach Rice

Sautéed sea bass finished with lime, served with traditional Greek spinach rice and lemon sauce.



Αστακός 50

Αστακοουρά σιγομαγειρεμένη, συνοδεύεται από ριζότο αρωματισμένο με κρόκο Κοζάνης (σαφράν), ντοματίνια και φρέσκο κρεμμυδάκι.

Lobster 50

Slow-cooked lobster tail, served with Kozani saffron-infused risotto, cherry tomatoes and fresh spring onion.

ΓΛΥΚΑ DESSERTS

Baked Alaska Lemon & Lavender

Μια δροσερή παραλλαγή με παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης και λεπτές φέτες λεμονιού και λεβάντας, επάνω σε φρεσκοψημένο cookie και καλυμμένο με αφράτη, καψαλισμένη μαρέγκα.

A refreshing variation featuring Madagascar vanilla ice cream with delicate lemon and lavender slices, set on a freshly baked cookie and covered with fluffy torched meringue.



"Masticha Scent" Baklava

Τραγανά φύλλα μπακλαβά με κρέμα από μαστίχα και μαχλέπι, σερβιρισμένα με παραδοσιακό παγωτό καϊμάκι και αρωματισμένο σιρόπι τριαντάφυλλου.

Crispy layers of baklava filled with mastic and mahleb cream, served with traditional kaimaki ice cream and aromatic rose syrup.



Chocolate Sphere Experience

Μια εντυπωσιακή σφαίρα σοκολάτας που κρύβει στο εσωτερικό της τραγανή φεγγεντίνη, πραλίνα, καραμελωμένους ξηρούς καρπούς και sorbet κόκκινων φρούτων. Ολοκληρώνεται στο τραπέζι σας με ζεστή sauce σοκολάτας.

An impressive chocolate sphere hiding crispy feuilletine, praline, caramelized nuts, and red fruit sorbet. Finished at your table with warm chocolate sauce.



Ice Cream Experience

/μπάλα ~ /per scoop

Με σορμπέ raspberry, σορμπέ blueberry, παγωτό φιστίκι, crèmeux σοκολάτας, crumble από berries, και ζεστή σοκολάτα.

With raspberry sorbet, blueberry sorbet, pistachio ice cream, chocolate crèmeux, berry crumble, and warm chocolate.

Follow
Us!



Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ.

Νομικές επιβαρύνσεις: Φ.Π.Α 24%, Δημοτικός φόρος 0,5%.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση, δίπλα στην έξοδο, για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. Ο καταναλωτής δεν έχει την υποχρέωση να πληρώσει αν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο). Αγορανομικός υπεύθυνος: Παναγιώτης Δακτυλίδης

All prices are in Euro. Legal charges: VAT 24%, Municipal tax 0.5%.

The establishment is required to provide printed complaint forms in a designated place next to the exit, for the submission of any complaint. The consumer is not obliged to pay if they do not receive the legally required document (receipt or invoice). Market regulation officer: Panagiotis Daktylides