

ORIZONTES

• ROOF GARDEN •

MENU

Pre-Dinner
Cocktails
11€**French 75**
Gin, Prosecco, lemon**Boulevardier**
Bourbon, Campari, Sweet Vermouth**Daquiri Aged barrel**
Aged rum, lime, Angostura**Tom Collins mocktail**
Non-alcohol gin, lime, soda**Ποικιλία ψωμιών** **2€ κατ' άτομο / per person**
Bread variety**Σούπα ημέρας** **11€**
Soup of the day**Λαβράκι σεβίτσε** **17€**
μοσχολέμονο, ταραμάς, τσίλι
Seabass ceviche
lime, taramosalata, chili**Ταρτάρ μόσχου** **21€**
μετσοβόνη, αγγούρι, εστραγκόν
Beef Tartare
metsovone, cucumber, tarragon**Σελινόριζα** **VeG 12€**
τρούφα, παρμεζάνα, εσπεριδοειδή
Celeriac
truffle, parmesan, citrus**Χταπόδι*** **18€**
φάβα, μαυρομάτικα, φράουλα
Octopus*
split peas, black eyed peas, strawberry**Τρυφερά φύλλα** **VeG 12€**
μανιτάρι, σπαράγγι, φρούτα του πάθους
Mesclun
mushroom, asparagus, passion fruit**Τοματίνια** **VeG 13€**
φέτα, χαρούπι, οξύμελι
Cherry tomatoes
feta, carob, honey vinegar**Ρόκα** **14€**
κινόα, σύγκλινο, βαλσάμικο
Arugula
quinoa, cured pork, balsamic**Ριζότο** **VeG 14€**
βασιλικός, τομάτα, κουκουνάρι
Risotto
basil, tomato, pine**Λιγκουίνι** **VeG 16€**
πιπεριά Φλωρίνης, κάσιους, θυμάρι
Linguini
Florina red pepper, cashews, thyme**Χειροποίητες μακαρούνες** **18€**
γαρίδα*, φινόκιο, ούζο
Handmade pasta
shrimp*, fennel, ouzo**Κοτόπουλο ελευθέρως** **22€**
κολοκύθα, νιόκι, κασέρι
Free range chicken
pumpkin, gnocchi, kasseri**Μάγουλα μαύρου χοίρου** **23€**
γλυκοπατάτα, βανίλια, popcorn χοιρινού
Olympus pork cheeks
sweet potato, vanilla, meat popcorn**Πικάνια αρνιού** **26€**
κριθαράκι, μυρώνια, ξηρή μυζήθρα
Lamb picanha
orzo, chervil, dried mizithra cheese**Black Angus Striploin / Rib eye** **28€ / 39€**
-Συνοδευτικά: πατάτες τηγανιτές,
πουρές πατάτα με τρούφα
-Side dishes: French fries,
mashed potatoes with truffle
-Σάλτσα: πιπεριού, μανιταριών
-Sauce: pepper, mushroom**Μυλοκόπι** **27€**
πατάτα, μανιτάρι, κρίταμο
Weakfish
potato, mushroom, samphire**Σφυρίδα** **38€**
χόρτα εποχής, αυγοτάραχο, μπουγιαμπέσα
White grouper
seasonal greens, bottarga, bouillabaisse**Ψάρι ημέρας** **90€ κιλό / per kilo**
Fish of the day

Desserts

Καρύδα, φράουλα, βασιλικό **VG 8€**
Coconut, strawberry, basil**Μαστίχα, πευκόμελο, κανέλα** **9€**
Mastic, pine honey, cinnamon**Ροδάκινο, σοκολάτα γάλακτος,** **11€**
μπισκότο κάρδαμο
Peach, milk chocolate,
cardamom biscuit**Πραλίνα, τριαντάφυλλο, πεκάν** **11€**
Praline, rose, pecanAfter Dinner
Drinks
8€- Reserved tsipouro
- Vinsanto- Mastic
- Tentoura

ORIZONTES
• ROOF GARDEN •

Χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο σε όλα τα πιάτα εκτός από τις τηγανητές πατάτες στις οποίες χρησιμοποιείται πρώτης ποιότητας ηλιέλαιο.
We use extra virgin olive oil in all our dishes apart from the French Fries where we use top quality sunflower oil.

Αγορανομικός υπεύθυνος: κ. Ιωάννης Παπαγεωργίου.
Market responsible: Mr. Ioannis Papageorgiou

Οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους και επιβαρύνσεις συμπεριλαμβανομένων του Δημοτικού φόρου και Φ.Π.Α.
Prices are inclusive of all legal taxes, including of municipality tax and V.A.T.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.
The establishment is legally required to be equipped with complaint forms, placed in a specified location next to the exit.

Το ξενοδοχείο υποχρεούται σε έκδοση λιανικών αποδείξεων.
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη-Τιμολόγιο)
The establishment is legally required to issue payment receipts.
The consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt invoice).

Για οποιαδήποτε μορφή αλλεργίας παρακαλούμε ενημερώστε τον υπεύθυνο
For any kind of allergy please inform the Restaurant Manager



*προϊόν βαθιάς κατάψυξης
*frozen

VG= Vegetarian
VeG= Vegan
