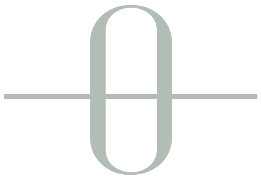
ORIZONTES



ΟΡΕΚΤΙΚΑ *Appetizers*

Χειροποίητο προζυμένιο ψωμί | Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Χαλκιδικής 5
Handmade sourdough bread | Extra virgin olive oil from Chalkidiki

Σούπα λαχανικών | Κροστίνι | Τοματίνια κονφί 15
Vegetable soup | Crostini | Cherry tomatoes confit

Καλαμάρι | Αβοκάντο | Φρέσκος κόλιανδρος | Βινεγκρέτ σουσάμι 24
Calamari | Avocado | Fresh coriander | Sesame vinaigrette

Fagottini | Μανιτάρια | Κολοκύθα | Σάλτσα μανιταριών 18
Fagottini | Mushrooms | Pumpkin | Mushroom sauce

Χτένια Rougie | Σελινόριζα | Σάλτσα μανταρίνι | Δενδρολίβανο 29
Scallops Rougie | Celery root | Mandarin sauce | Rosemary

Κόκκινες γαρίδες Κοιλάδας | Φασολάκια ψητά | 25
Φέτα Αρβανίτη Π.Ο.Π. | Ζωμός σαγανάκι
Koilada red shrimps | Grilled beans |
Arvanitis feta cheese P.D.O. | Saganaki broth

Κεφτεδάκια | Μπουγιουρντί | Πίκλα σιναπόσπορου | Πατάτες αλουμέτ 17
Keftedakia | Bougiourdi | Pickled mustard seeds | Potatoes allumette

Ταρτάρ μόσχου | Φρέσκο κρεμμύδι | Μουστάρδα Dijon | 29
Χαβιάρι Oscietra | Τηγανιτή βάφλα
Beef tartar | Spring onion | Mustard Dijon |
Oscietra caviar | Fried waffle

Μαρουλοντολμάδες | Μαρινάτη καραβίδα Αιγαίου | Ζωμό aguachille | 32
Gomasio | Watermelon ρεπάνι
Lettuce dolmades | Marinated Aegean langoustine | Aguachile broth |
Seaweed gomasio | Watermelon radish

Λαβράκι σεβίτσε | Φρούτα του πάθους | Κόκκινη πιπεριά τσίλι | 24
Αβοκάντο | Καραμελωμένα κρεμμύδια
Sea bass ceviche | Passion fruit | Red chili pepper | Avocado purée |
Caramelized onions

ΣΑΛΑΤΕΣ *Salads*

Burrata | Φρέσκια πιπεριά Φλωρίνης | Τοματίνια | Λάδι βασιλικού | Κουκουνάρι
Burrata | Fresh Florina pepper | Cherry tomatoes | Basil oil | Pine nuts
18

Ψητό Αβοκάντο | Βαλεριάνα | Κατίκι Δομοκού Π.Ο.Π. | Πράσινο μήλο | Ντομάτα | Κρεμμύδι
Grilled avocado | Valerian leaves | Katiki Domokos P.D.O | Green apple | Tomato | Onions
18

Ρόκα | Ψητά κυδώνια | Μάραθος | Τοματίνια | Πηχτόγαλο Χανίων Π.Ο.Π. | Πέστο βασιλικού
Rucola | Roasted quinces | Fennel | Cherry tomatoes | Pichtogalo Chanion P.D.O | Basil pesto
17

Σπανάκι | Αντίβ | Ραντίτσιο | Αποξηραμένα φρούτα | Πεκάν | Κατσικίσιο τυρί | Βινεγκρέτ πορτοκάλι
Spinach | Chicory | Radicchio | Dried fruits | Pecan | Goat cheese | Orange vinaigrette
19

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ *Main Courses*

ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ *Sea Food*

Γιουβέτσι | Σκορπίνα | Λουΐζα | Black Lime 30
Giouvetsi | Scorpion fish | Verbena | Black lime

Ριζότο | Πράσινα σπαράγγια | Μπλε καβούρι Αιγαίου | Ψητά λεμόνια | Βούτυρο γιούζου 34
Risotto | Green asparagus | Aegean blue crab | Roasted lemons | Yuzu butter

Λιγκουίνι vongole | Κυδώνια | Σκόρδο | Κόκκινη πιπεριά τσίλι | Μαϊντανός | Βούτυρο 30
Linguine vongole | Clams | Garlic | Parsley | Red chili pepper | Butter

Γλώσσα φιλέτο | Πουρέ από ρίζα και φύλλα μαϊντανού | Beurre blanc πράσινου μήλου 42
Sole fillet | Parsley root and leaves puree | Green apple beurre blanc

Φιλέτο λαβράκι | Χόρτα εποχής | Φρέσκες πιπεριές Φλωρίνης | Baby πατάτες | Σάλτσα λαδολέμονο 42
Sea bass fillet | Seasonal greens | Fresh Florina peppers | Baby potatoes | Olive oil-lemon sauce

ΚΡΕΑΤΙΚΩΝ *Meat*

Κόντρα φιλέτο αρνιού | Καπνιστή μελιτζάνα | Ζάαταρ | Τοματίνια κονφί | Ελιές Χαλκιδικής | Σάλτσα chimichurri 38
Lamb saddle fillet | Smoked eggplant | Zaatar | Cherry tomatoes confit | Chalkidiki olives | Chimichurri sauce

Στήθος φραγκόκοτας | Μπρόκολο | Κραμπλ από κρεμμύδι και μπέικον | Σάλτσα θυμάρι 30
Guinea fowl breast | Broccoli | Onion and bacon crumble | Thyme sauce

Μαύρος χοίρος Ολύμπου | Γλυκοπατάτα | Σιναπόσπορους | Βανίλια | Σάλτσα κανέλας 28
Olympus black pig | Sweet potato puree | Mustard seeds | Plum | Cinnamon sauce

Φιλέτο μόσχου φάρμας Cedar river | Πουρέ πατάτας | Πράσινα σπαράγγια | Κάπαρη Τήνου | Σάλτσα ψητού 65
Cedar river farm beef fillet | Potato purée | Green asparagus | Capers from Tinos | Demi-glace sauce

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ *Desserts*

Γκανάζ σοκολάτας | Παστέλι από μαύρο σουσάμι | Καραμέλα μίσο | Παγωτό τόνκα — 14
Chocolate ganache | Black sesame pasteli | Miso caramel | Tonka ice cream

Πανακότα καρότο | Λευκή ναμελάκα | Μαχλέπι | Σάλτσα πορτοκάλι | Παγωτό γιαούρτι — 11
Carrot pannacotta | White namelaka | Mahlab | Orange sauce | Yogurt ice cream

Κρεμέ κάστανο | Φαγόπυρο | Μανταρίνι | Παγωτό βανίλια — 13
Chestnut cremeux | Buckwheat | Mandarin | Vanilla ice cream

Βάσκικο cheesecake | Ανθότυρο | Χειροποίητη μαρμελάδα πορτοκάλι | Χειροποίητο σορμπέ πορτοκάλι — 12
Basque cheesecake | Anthotiro cheese | Homemade orange marmalade | Homemade orange sorbet

Θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι ορισμένα από τα προϊόντα ενδέχεται να περιέχουν αλλεργιογόνες ουσίες ή ίχνη αυτών.Αν έχετε κάποια διατροφική αλλεργία, δυσανεξία ή προτίμηση, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας, το οποίο θα χαρεί να σας εξυπηρετήσει.
Please note that some of these products may contain allergens or traces thereof. If you have any food allergies, intolerances, or dietary preferences, please inform our staff, who will be more than happy to accommodate your needs.

Τιμές σε €, συμπεριλαμβανομένων όλων των νομίμων επιβαρύνσεων.
Prices in €, all legal taxes inclusive.

Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση διπλότυπων αποδείξεων θεωρημένων από τη Δ.Ο.Υ.
This establishment is obliged by Greek law to issue legalization checks.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει, εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη – τιμολόγιο).
The guest is not obligated to pay if the notice of payment has not been received (receipt – invoice).

Η επιχείρηση εκδίδει δελτία παραγγελίας από Ε.Α.Φ.Δ.Σ.Σ. με σήμανση όπως ορίζεται από τις διατάξεις του Κ.Φ.Α.Σ. και υποχρεωτικά ακολουθεί η έκδοση απόδειξης λιανικής πώλησης ή τιμολογίου, όταν ο καταναλωτής ζητήσει λογαριασμό.
The company issues the mandatory order ticket, according to the law and then issues the notice of payment (receipt – invoice), upon customer's request.

Χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελληνικό ελαιόλαδο στα φαγητά μας και μείγμα φυτικών ελαίων για το τηγάνισμα.
We use extra-virgin Greek olive oil in our dishes and a vegetable oil blend for frying.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ιωάννης Παπαγεωργίου
Market Inspection Representative: Yiannis Papageorgiou

Προϊόντα βαθιάς κατάψυξης / *Deep frozen products:*

Καλαμάρι, Χτένια Rougie, Κόκκινες γαρίδες Κοιλάδας, Καραβίδα Αιγαίου, Burrata, Fagottini, Κόντρα φιλέτο αρνιού, Στήθος φραγκόκοτας, Μαύρος χοίρος Ολύμπου
Calamari, Scallops Rougie, Koilada red shrimps, Aegean langoustine, Fagottini, Burrata, Lamb saddle fillet, Guinea fowl breast, Olympus black pig

για χορτοφάγους
vegetarian

Τα πιάτα με το σήμα vegetarian μπορούν να γίνουν και vegan, το προσωπικό του εστιατορίου θα χαρεί να σας εξυπηρετήσει.
Dishes marked vegetarian can also be made vegan, the restaurant staff will be happy to serve you.