

RESTAURANT
MENU





(Ψωμί ανά άτομο: 2€)

Restaurant Menu



APPETIZERS

Γιουβαρλάκια Ψαριού	15
Ζωμός κακαβιάς, κρέμα σελινόριζας, τζελ λεμόνι, ταραμάς	
Ταρτάρ Γεμιστά	12.5
Κρέμα λαχανικών με άρωμα γεμιστά, λαχανικά, πρόβειο γιαούρτι, puff rice	
Κροκέτα παστίτσιο	13
Σιφόν γραβιέρας, σάλτσα τομάτας, λάδι βασιλικού	
Αγκινάρες ψητές	12
Τραχανό ghancale, ψωμί με σκόρδο και λεμόνι, Βολάκι Τήνου, sour cream με πέστο βασιλικού και αντζούγια	
Πατάτες Τηγανητές	9
Custard παρμεζάνας, τρούφα, πάπρικα, ρίγανη	
Καλαμάρι Ψητό	16.5
Λαδολέμονο τομάτας, τσορίθο, χόρτα, κρέμα παστινάκι	
Τοστάδα γαρίδας	14
Γουακαμόλε, λάιμ, κόλιανδρος, pico de gallo	
Καρπάτσιο μοσχάρι	15
Μαγο τρούφας, παρμεζάνα, ρόκα, λάιμ	
Καρπάτσιο λαβράκι	16
Μαριναρισμένο λαβράκι, φυσαλίδες, τζελ λεμόνι, αυγοτάραχο	
Σεβίτσε λαβράκι	16
Μάινγκο, αβοκάντο, κόλιανδρος, καλαπένιος, leche de tigre	

SALADS

Ελληνική	10
Τοματίνια, αγγούρι, παξιμάδια καρουπιού, πιπεριές μαρινέ, dressing τομάτας, φρέσκια ρίγανη	
Γαρίδες Tandoori	13.5
Kous kous μαριναρισμένο, καρτό, πιπεριές, γιαούρτι, σουσάμι, λάιμ	
Caesar's Salad	12
Iceberg, κοτόπουλο πανέ, μπέικον, κρουτόν, παρμεζάνα, caesar's dressing	
Μπουράτα	14
Προσούτο, πέστο βασιλικού, ζωμός κυριάτικης, τομάτα καρπάτσιο, κουκουνάρι	

SIDES

Πατάτες Τηγανητές	7
Πατάτες Baby Sauté	8
Μανιτάρια Σωτε και Καρότα Ψητα	7

CHEF TSOURES STEFAMOS

Το κατάστημα υπόκειται σε ατομικό έλεγχο.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νομικές επιβαρύνσεις.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα βελτία παραπόνων δίπλα στην είσοδο.

Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να καταβάλει το αντίτιμο εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο.

Αγορανομικός Υπόθηκος: Γιώργος Τζαφρέτας

• Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε, το μενού μας μπορεί (ή είναι πιθανό) να περιέχει ίνινη από αλλεργιογόνους υλούς οι οποίες μπορεί να σας προκαλέσουν αλλεργία ή δυσανεξία.

• Σε όλα μας τα φαγητά χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

PASTA

Carbonara	15.5
Rascheri, καπνιστή πανσέτα, κρέμα αυγού, παρμεζάνα, πιπέρι καθυρδισμένο	
Μαρινάρα	19
Λιγκουίνι, ακνιστά θαλασσινά, αρωματική bisque, σκόρδο, μυρωδικά	
Ριζότο Γαρίδας Σαγανάκι	17.5
Γαρίδες σωτέ, αρωματική bisque, βούτυρο μπέικον, κρέμα φέτας, μυρωδικά	
Κριθαρότο	16.5
Μοσκαρίσιο μάγουλο σιγομαγειρεμένο, custard γραβιέρας, μυρωδικά	
Ραβιόλι Κοτόπουλο	18
Iduja, κοτόπουλο, ρικότα, φουντούκια, κρέμα παρμεζάνας, pesto βασιλικού	
Spaghetti Pesto	15
Pesto βασιλικού, κολοκύθι, πιπεριά μαρινέ	
Μαντί Μουσακά	16
Αρωματικός κιμας, πατάτα παγιάσσον, μελιτζάνα κρέμα, custard παρμεζάνας	

MAINS

Στηθοπλευρές	19
Κρέμα καπνιστής πατάτας, μανιτάρια, σάλτσα ψητού	
Κοτόπουλο Σνίτσελ	17.5
Μανιτάρια σωτέ, κρέμα μετσούνε	
Σολομός Σωτέ	23
Αλμύρα ψητή, παντζάρια, κρέμα από κολοκύθι	
Τσιπούρα Σωτέ	23
Φρέγκολα, ζωμός κακαβιάς, σπαράγγια	
Φιλέτο Μοσχάρι	29
Μανιτάρια σωτέ, Café de Paris sauce, espuma πατάτας	
Χοιρινό Iberico	20
Chimichurri, sour cream, αβοκάντο, πατάτες σωτέ	
Μπαβέτ 350 γρ	34
Σπασομπριζόλα Ωρίμανσης ΤΗΚ	

DESSERTS

Pistachio & Red Fruits	10
Τάρτα pistachio με φρέσκα κόκκινα φρούτα και Coulis raspberry	
Coffee & Dulcey	10
Κρεμέ σοκολάτας γάλακτος με καφέ σε τραχανή βάση Gianduja φεγιετιν με cacao nibs και Montée Dulcey	
Lemon and Mint	10
Κρεμέ λεμονι, τραχανή μαρέγκα, μπισκότο αμυγδαλίου και gel kalamansi με άρωμα δυόσμου	
Choux Vanilla & Caramel Tonka	10
Τραχανά choux με κρέμα βανίλιας, ζέστη αλμυρή καραμέλας με τόνκα & μια μπάλα παγωτό - extra (+1.5€)	
Belgian Bitter Chocolate Crèmeux	12
Κρεμέ βελγικής σοκολάτας bitter 70% με Ελασλαδο, κύμα σοκολάτας και σάλτσα σοκολάτας με κάρδαμο και ανθό αλατιού	

RESTAURANT
MENU





(Bread per person: 2€)

Restaurant Menu



APPETIZERS

Fish Yuvarlakia	15
Kakavia broth, celeriac cream, lemon gel, taramas	
Gemista Tartare	12.5
Vegetable cream, vegetables, sheep yogurt, puff rice	
Pastitsio Croquette	13
Gruyère siphon, tomato sauce, basil oil	
Roasted Artichokes	12
Crispy guanciale, lemon garlic bread, Volaki cheese from Tinos, pesto sour cream & anchovies	
Fried Potatoes	9
Parmesan custard, truffle, paprika, oregano	
Grilled Squid	16.5
Tomato lemon-oil, chorizo, wild greens, parsnip cream	
Shrimp Tostada	14
Guacamole, lime, coriander, pico de gallo	
Beef Carpaccio	15
Truffle mayo, parmesan, rocket, lime	
Sea Bass Carpaccio	16
Marinated sea bass, physalis, lemon gel, fish roe	
Sea Bass Ceviche	16
Mango, avocado, coriander, jalapeños peppers, leche de tigre	

SALADS

Greek	10
Cherry tomatoes, cucumber, carob rusks, marinated peppers, tomato dressing, fresh oregano	
Shrimp Tandoori	13.5
Marinated couscous, carrot, peppers, yogurt, sesame, lime	
Caesar's Salad	12
Iceberg, fried chicken, bacon, croutons, parmesan, caesar's dressing	
Burrata	14
Prosciutto, basil pesto, greek salad broth, tomato carpaccio, pine cone	

SIDES

Fried Potatoes	7
Sautéed Baby Potatoes	8
Sautéed Mushrooms & Grilled Carrots	7

CHEF: TSOURES STEFANOS

The establishment is subject to market regulation inspection.

All legal charges are included in the prices.

The establishment is required to have printed complaint forms available next to the entrance.

The consumer is not obligated to pay if they do not receive a legal receipt.

Market Regulation Officer: Giorgos Gargaretas

• Please inform the staff of any allergies or intolerances you may have. Our menu may contain traces of allergenic substances that could cause an allergic reaction or intolerance.

• We use extra virgin olive oil in all our dishes.

PASTA

Carbonara	15.5
Paccheri, smoked pork belly, egg cream, parmesan, roasted black pepper	
Marinara	19
Linguine, steamed seafood, aromatic bisque, garlic, herbs	
Shrimp Saganaki Risotto	17.5
Sautéed shrimps, aromatic bisque, bacon butter, feta cheese cream, herbs	
Orzotto	16.5
Slow-cooked beef cheeks, gruyère custard, herbs	
Chicken Ravioli	18
Nduja, chicken, ricotta, hazelnuts, parmesan cream, basil pesto	
Spaghetti Pesto	15
Basil pesto, zucchini, marinated peppers	
Mousaka Mandi	16
Aromatic minced meat, pommes paillason, eggplant cream, parmesan custard	

MAINS

Beef Ribs	19
Smoked potato cream, mushrooms, gravy	
Chicken Snitchel	17.5
Sautéed mushrooms, metsovone cheese cream	
Sautéed Salmon	23
Grilled Almira greens, beetroot, zucchini cream	
Sautéed Sea Bream	23
Fregula, kakavia broth, asparagus	
Beef Fillet	29
Sautéed mushrooms, Café de Paris sauce, espuma potatoes	
Iberico Pork	20
Chimichurri, sour cream, avocado, sautéed potatoes	
Bavette 350gr	34
Aged Chuck-Eye Steak	

DESSERTS

Pistachio & Red Fruits	10
Pistachio tart with fresh red fruit & raspberry coulis	
Coffee & Dulcey	10
Milk chocolate crèmeux with coffee on a crunchy base, Gianduja fegetin with cocoa nibs & Montee Dulcey	
Lemon and Mint	10
Lemon crèmeux, crispy meringue, almond biscuit & kalamansi with scented mint	
Choux Vanilla & Caramel Tonka	10
Crispy choux with vanilla cream, hot salted caramel with tonka & one ball of ice cream - extra (+1.5€)	
Belgian Bitter Chocolate Crèmeux	12
Belgian bitter chocolate 70% crèmeux with olive oil, chocolate dust, chocolate sauce with cardamom & fleur de sel	



Ethnic Tastes



Fried Rice

12

Ταρίδες, kimchi, ρύζι Jasmine, αυγό τηγανητό, kewpie mayo

Chicken Noodles

11

Mendake noodles, κοτόπουλο, πιπεριές, φρέσκο κρεμμύδι, καρότο, κολοκύθι

Poke Bowl

9

Σολομός ψητός, teriyaki, τοματίνια, φασολάκια, ραπανάκι, αρωματικό ρύζι, αβοκάντο

Ταρίδες Tempura

12

Ταρίδες tempura, ranch sauce, sweet chili

Κοτόπουλο Yakitori

9

Σως satay, φιστίκια, φρέσκο κρεμμύδι, lime

Μοσχάρι Yakitori

10

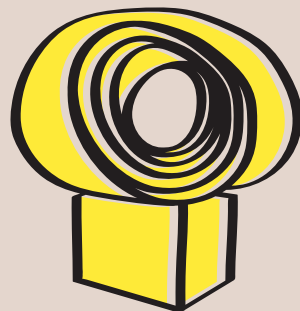
Φιλέτο μοσχάρι, chimichurri, τηγανητή jalapeño

Τοστάδα γαρίδας

14

Τουακαμόλε, λάιμ, κόλιανδρος, pico de gallo





ISALOS



Ethnic Tastes



Fried Rice

12

Shrimps, kimchi, Jasmine rice, fried egg, kewpie mayo

Chicken Noodles

11

Mendake noodles, chicken, peppers, fresh onion, carrot, zucchini

Poke Bowl

9

Grilled salmon, teriyaki, cherry tomatoes, edamame, radish, aromatic rice, avocado

Shrimp Tempura

12

Shrimp tempura, ranch sauce, sweet chili

Chicken Yakitori

9

Satay sauce, peanuts, fresh onion, lime

Beef Yakitori

10

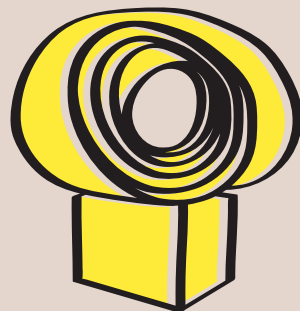
Beef fillet, chimichurri, fried jalapeño

Shrimp Tostada

14

Guacamole, lime, coriander, pico de gallo





ISALOS