



M

E

N

U

Nektar
LOUNGE

Appetizers | Ορεκτικά

Bread Ψωμί	€6
Bread with olives and olive oil / Ψωμί με ελιές και ελαιόλαδο	
Roasted Halloumi cheese Ψητό χαλούμι	€12
With grape confit and lime zest / Με γλυκό σταφύδι και ζύσμα λάιμ	
Fava beans Φάβα	€10
Traditional fava with capers, onion, pita bread, and olive oil Παραδοσιακή φάβα με κάπαρη, κρεμμύδι, πίτα και ελαιόλαδο	
Feta saganaki Φέτα σαγανάκι	€12
Feta cheese (PDO) fried in traditional filo pastry with honey and sesame Φέτα (ΠΟΠ) τηγανητή σε χωριάτικο φύλλο με μέλι και σουσάμι	
Cheese croquettes Τυροκροκέτες	€13
Cheese croquettes made with a mix of four cheeses, and tomato marmalade Τυροκροκέτες από μίξ τεσσάρων τυριών και μαρμελάδα ντομάτας	
Stuffed vine leaves Ντολμαδάκια	€12
Vine leaves stuffed with rice and spices accompanied by pita bread, and tzatziki sauce Αμπεδόφυλλα με ρύζι και μυρωδικά συνοδευόμενα με πίτα και τζατζίκι	
Tomato balls Ντοματοκεφτέδες	€12
With yoghurt and paprika / Με γιαούρτι και πάπρικα	
Veal carpaccio Καρπάτσιο μοσχάρισιο	€18
With basil pesto and Parmesan flakes / Με πέστο βασιλικού και flakes παρμεζάνας	
Meatballs Κεφτεδάκια	€18
Veal meatballs with tomato sauce, and spices Κεφτεδάκια μοσχάρισια με σάλτσα ντομάτας και μυρωδικά	
Shrimps saganaki Γαρίδες σαγανάκι	€20
Shrimps* in fresh tomato sauce, basil, onion, ouzo (PDO) and feta (PDO) Σε σάλτσα φρέσκιας ντομάτας βασιλικό, κρεμμύδι, ούζο (ΠΟΠ) και φέτα (ΠΟΠ)	
Fried calamari Τηγανητά καλαμαράκια	€18
Fried calamari rings* with mustard, and lemon sauce Τηγανητά καλαμαράκια ροδέλα* με σως μουστάρδας και λεμονιού	
Steamed mussels Μύδια αχνιστά	€19
Steamed mussels* with white wine / Μύδια αχνιστά* σβησμένα με λευκό κρασί	
Grilled octopus Χταπόδι ψητό	€23
Grilled octopus* with Florina peppers purée, fresh parsley, garlic, lime, tomato squares and garlic sprouts Χταπόδι* ψητό με πουρέ από ψητές πιπεριές Φλωρίνης, φρέσκο μαϊντανό, σκόρδο, λάιμ, καρέ ντομάτας και φύτρες σκόρδου	
Salmon tartare Ταρτάρ σολομού	€27
Fresh salmon fillet, avocado, mango, ginger, lime juice, olive oil, white and black pepper Φρέσκο φιλέτο σολομού, αβοκάντο, μάνγκο, πιπερόριζα, χυμό λάιμ, ελαιόλαδο, άσπρο και μαύρο πιπέρι	
Tuna tartare Ταρτάρ τόνου	€30
Fresh tuna, avocado, wakame, green apple cream and caviar / Φρέσκο τόνο, αβοκάντο, wakame, κρέμα πράσινου μήλου και χαβιάρι	

Salads | Σαλάτες

Greek salad | Ελληνική σαλάτα.....€15

Tomato, cucumber, onion, olives from Kalamata (PDO), capers, caper leaves, pepper and Feta cheese (PDO)

Ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές Καλαμών (ΠΟΠ), κάπαρη, φύλλα κάπαρης, πιπεριά και φέτα (ΠΟΠ)

Chicken salad | Σαλάτα με κοτόπουλο.....€17

Mixed green salad with roasted chicken*, Parmesan cheese, croutons, corn, and Caesar vinaigrette

Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με ψητό κοτόπουδο*, παρμεζάνα, κρουτόν, καλαμπόκι και βινεγκρέτ σέζαρ

Summer salad.....€18

Burrata cheese, rocket salad, colorful cherry tomatoes, strawberries, caramelized peaches, prosciutto, basil pesto and balsamic vinegar

Burrata, ρόκα, ποδιόχρωμα ντοματίνια, φράουδα, καραμελωμένα ροδάκινα, προσούτο, πέστο βασιλικού και κρέμα βαλσάμικο

Tuna salad | Σαλάτα τόνου.....€20

Marinated fresh tuna, mixed green salad, avocado, pomegranate, sesame, mango, and mango dressing

Φρέσκος τόνος μαριναρισμένος, πράσινη σαλάτα μιζ, αβοκάντο, ρόδι, σουσάμι, μάνγκο και μάνγκο ντρέσινγκ

Cheese variety | Ποικιλία τυριών.....€30

Graviera cheese (PDO), Kasseri cheese (PDO), Feta cheese (PDO), Metsovone (PDO), prosciutto, tomato marmalade, olives, cherry tomatoes, dried fruits, and breadsticks

Γραβιέρα (ΠΟΠ), φέτα (ΠΟΠ), κασέρι (ΠΟΠ), μετσοβόνε (ΠΟΠ), προσούτο, μαρμελάδα ντομάτας, ελιές, ντοματίνια, αποξηραμένα φρούτα και κριτσίνια

Pasta | Ζυμαρικά

Penne with chicken fillet | Πένες με φιλέτο κοτόπουλο.....€27

Penne with chicken*, red sauce, and Parmesan cheese

Πένες με κοτόπουδο*, κόκκινη σάλτσα και παρμεζάνα

Risotto with mushrooms | Ριζότο μανιταριών.....€26

And black truffle / Με μαύρη τρούφα

Risotto with spinach and shrimps | Ριζότο με σπανάκι και γαρίδες.....€31

Calamarata | Καλαμαράτα.....€30

Skioufikta traditional pasta with calamari rings*, tomato sauce, garlic, chili, and fresh basil

Σκιουφικτά παραδοσιακά ζυμαρικά με καλαμάρι ροδέδα*, σάλτσα ντομάτας, σκόρδο, τσίτσι και φρέσκο βασιλικό

Seafood pasta | Πάστα με θαλασσινά.....€42

Linguine with tomato sauce, mussels*, shrimps*, calamari rings*, ouzo (PDO), basil, onion, and lemon zest

Λιγκουίν με σάλτσα ντομάτας, μύδια*, γαρίδες*, καλαμάρι ροδέδα*, ούζο (ΠΟΠ), βασιλικό, κρεμμύδι και ζύσμα λεμονιού

Lobster pasta for one person | Αστακομακαρονάδα ατομική.....€75

Lobster* with linguine, tomato sauce, cherry tomatoes, onion, garlic, and Ouzo (PDO)

Αστακός* με λιγκουίν, σάλτσα ντομάτας, ντοματίνια, κρεμμύδι, σκόρδο και Ούζο (ΠΟΠ)

Lobster pasta for two people | Αστακομακαρονάδα για δύο άτομα.....€150

Lobster* with linguine, tomato sauce, cherry tomatoes, onion, garlic, and Ouzo (PDO)

Αστακός* με λιγκουίν, σάλτσα ντομάτας, ντοματίνια, κρεμμύδι, σκόρδο και Ούζο (ΠΟΠ)

Main dishes | Κυρίως πιάτα

Moussaka Μουσακάς	€24
Ground beef, potato, courgette, eggplant, onion, tomato, garlic, and béchamel <i>Μοσχαρίσιος κιμάς, πατάτα, κοδοκύνθι, μελιτζάνα, κρεμμύδι, ντομάτα, σκόρδο και μπεσαμέλ</i>	
Falafel Φαλάφελ	€27
Falafel burger*, with pita bread, tzatziki, fava beans, cucumber, olives, pickled red cabbage, quinoa and French fries* in cubes <i>Φαλάφελ burger*, με πίτα, τζατζίκι, φάβα, αγγούρι, ελιές, πίκλα κόκκινου λάχανου, κινόα και τηγανητές πατάτες* σε κυβάκια</i>	
Stuffed chicken ballotine Γεμιστή μπαλοτίνα κοτόπουλου	€35
With Halloumi cheese, sun-dried tomato and pistachio, accompanied with potato purée, carrot purée, cherry tomato confit, Parmesan tuile, and gravy <i>Με χαλούμι, θιαστή ντομάτα και φιστίκι, συνοδεύετε με πουρέ πατάτας, πουρέ καρότου, κονφί ντοματίνια, τονίλ παρμεζάνας και σάτσου γκρέιβι</i>	
Black Angus tagliata (300gr) Μοσχαρίσια ταλιάτα Black Angus (300gr)	€55
With baby potatoes and chimichurri vinaigrette / <i>Με baby πατάτες και βινεγκρέτ τομητισούρι</i>	
Rib-eye steak (300gr) Μπριζόλα rib-eye (300gr)	€78
Rib-eye steak with grill corn, chimichurri vinaigrette and flower salt <i>Rib-eye με καλαμπόκι, chimichurri vinaigrette και ανθό αδατιού</i>	
Beef cheeks Μοσχαρίσια μάγουλα	€42
Slow-cooked with celery root purée / <i>Σιγομαγειρεμένα με πουρέ σελινόριζας</i>	
Lamb shank (Halal) Αρνίσιο κότσι (Χαλάλ)	€45
With mashed potatoes and aromatic oil / <i>Με πουρέ πατάτας και αρωματισμένο λάδι</i>	
Lamb stick (Halal) Σουβλάκι αρνίσιο (Χαλάλ)	€42
Lamb stick* with pita breads, tomato, onion, French fries*, and tzatziki sauce <i>Σουβλάκι αρνίσιο* με πίτες, ντομάτα, κρεμμύδι, τηγανητές πατάτες* και ντυπ τζατζίκι</i>	
Sautéed salmon Σολομός σοτέ	€43
Salmon* with carrot purée, grilled asparagus and beurre blanc sauce <i>Σολομός* με πουρέ καρότου, ψητά σπαράγγια και σως beurre blanc</i>	
Tuna fillet Φιλέτο τόνου	€48
With carrot purée and grilled cherry tomatoes / <i>Με πουρέ καρότου και ψητά ντοματίνια</i>	
Fresh fish – grilled gilt-head bream Φρέσκο ψάρι – ψητή τσιπούρα 500gr	€70
Served with boiled vegetables and aromatic lemon olive oil (olive oil, lemon, orange, mustard and estragon) <i>Σερβίρεται με βραστά λαχανικά και αρωματικό λαδοδέμονο (ελαιόλαδο, λεμόνι, πορτοκάλι, μουστάρδα και εστραγκόν)</i>	
Fresh fish – grilled sea bass Φρέσκο ψάρι – ψητό λαβράκι 500gr	€75
Served with boiled vegetables and aromatic lemon olive oil (olive oil, lemon, orange, mustard and estragon) <i>Σερβίρεται με βραστά λαχανικά και αρωματικό λαδοδέμονο (ελαιόλαδο, λεμόνι, πορτοκάλι, μουστάρδα και εστραγκόν)</i>	
Fresh fish – grilled red porgy Φρέσκο ψάρι – ψητό φαγκρί 500gr	€80
Served with boiled vegetables and aromatic lemon olive oil (olive oil, lemon, orange, mustard and estragon) <i>Σερβίρεται με βραστά λαχανικά και αρωματικό λαδοδέμονο (ελαιόλαδο, λεμόνι, πορτοκάλι, μουστάρδα και εστραγκόν)</i>	

Sides | Συνοδευτικά

French fries* Πατάτες τηγανιτές*	€5	Carrot purée Πουρέ καρότου	€8
Celery root purée Πουρέ σελινόριζας	€8	Basmati rice Ρύζι μπασμάτι	€7
Potato purée Πουρέ πατάτας	€8		

Desserts* | Γλυκά*

Greek baklava Μπακλαβάς With vanilla ice cream <i>Με παγωτό βανίλια</i>	€15
Deconstructed bougatsa Αποδομημένη μπουγάτσα	€15
Tiramisu Tiramisu	€15
Chocolate cake Σοκολατόπιτα With vanilla ice cream <i>Με παγωτό βανίλια</i>	€15
Ice cream variety Ποικιλία παγωτών Ice cream variety (vanilla, chocolate, strawberry) with hazelnut praline, banana, Oreo cookies, and Chantilly cream <i>Ποικιλία παγωτών (βανίλια, σοκολάτα, φράουλα) με πραδίνια φουντουκιού, μπανάνα, μπισκότο Oreo, και σαντιγί</i>	€15

Coffees | Καφέδες

Espresso Εσπρέσο	€4
Double Espresso Διπλός εσπρέσο	€5,5