



“A dish reflects the life story of the person that has made it!
Eating does not just mean satisfying a human need:
it has to be a way of understanding this planet’s culture”.

Food described within this menu may contain nuts or derivatives of nuts.
If you suffer from an allergy or food intolerance or have any dietary requirements, please let us know.

Τα φαγητά που περιγράφονται σε αυτό το μενού μπορεί να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή παράγωγα των ξηρών καρπών. Εάν υποφέρετε από αλλεργία ή δυσανεξία τροφίμων, ή έχετε κάποια άλλη διατροφική προτίμηση παρακαλούμε να μας ενημερώσετε.

В блюдах этого меню могут содержаться орехи.
Если у вас есть аллергия или любая пищевая непереносимость,
пожалуйста, сообщите нам.

Lebensmittel, die in diesem Menü beschrieben sind, können Nüsse oder Erdnussderivaten enthalten.
Wenn Sie an einer Allergie oder Nahrungsmittelunverträglichkeit oder anderen diätetischen Anforderungen leiden wenden Sie sich bitte an unser Personal.



Starters | Ορεκτικά | Стартеры

Cold Starters | Κρύα ορεκτικά | Холодная закуска | Vorspeisen

Foie Gras Terrine | Τερίνα από Συκώτι Χήνας | Холодная закуска | Gänseleber Terrine €15.50

Foie gras terrine flavoured with five spices and cognac served with caramelized apple, walnut cream, almond crumble and honey cinnamon vanilla sauce.

Τερίνα από συκώτι χήνας αρωματισμένη με μείγμα πέντε μπαχαρικών και κονιάκ συνοδευμένη από καραμελωμένο μήλο, κρεμά από καρύδια, κραμπλ αμύγδαλου και σάλτσα από μέλι, κανέλλα και βανίλια.

Террин из гусиной печени, приправленный пятью специями и коньяком, подается с карамелизированным яблоками, ореховым кремом, миндальной крошкой и ванильным соусом с медом и корицей.

Gänseleber terrine mit fünf gewürzen und cognac, serviert mit karamellisiertem apfel, walnusscreme, mandelkrümel und honig-zimt-vanille-soße.

ALLERGENS: 5, 7, 10, 12

Smoked Salmon | Καπνιστός Σολομός | Копченый лосось | Geräucherter Lachs €13.00

Smoked salmon accompanied with open macaroon with goat cheese mousse and chives, beetroot textures, mizuna leaves, orange segments and pink grapefruit sauce.

Καπνιστός σολομός συνοδευόμενος από ανοικτό μάκαρον με μους από κατσικίσιο τυρί και σχοινόπρασο, διάφορες υφές παντζαριού, φύλλα μίζουνας, πορτοκάλι και βινεγκρέτ από ροζ γκρέιπφρουτ.

Копченый лосось подается с открытым макаруном, муссом из козьего сыра и чеснока, текстурой свеклы, листьями мизуны, дольками апельсина и соусом из розового грейпфрута.

Geräucherter lachs, begleitet von offener makronen mit ziegenkäse-mousse und schnittlauch, rote-bete-texturen, mizuna-blättern, orangensegmenten und rosa grapefruitsoße.

ALLERGENS: 2, 3, 5, 7, 8, 10, 12

Beef Carpaccio | Βοδινό Καρπάσιο | Карпаччо из говядины | Rindfleisch Carpaccio €14.00

Angus carpaccio marinated in truffle oil, served with green apple, crispy greens and parmesan flakes.

Λεπτές φέτες νωπού βοδινού φιλέτου angus, μαριναρισμένο σε λάδι τρούφας, σερβιρισμένο με πράσινο μήλο, πράσινη σαλάτα και νιφάδες παρμεζάνας.

Карпаччо из ангуса, маринованное в трюфельном масле, подается с зелеными яблоками, пюре из авокадо, хрустящей зеленью и пармезаном.

In trüffelöl mariniertes angus-carpaccio, serviert mit grünem apfel, knusprigem gemüse und parmesan.

ALLERGENS: 2, 3, 5, 10, 13

Tuna Tataki | Τόνος Τατάκι | Тунец Татаки | Thunfisch Tataki €13.00

Blue fin tuna served with edamame beans, pea shoots, pickled ginger, wakame sea weeds, wasabi mayo and ponzu sauce flavoured with smoked tuna, orange and soya.

Κόκκινος τόνος συνοδευμένος με φασολιά ενταμάμε, πράσινα φύκια γουακάμε, τζιντζερ τουρσί, μαγιονέζα από wasabi και σάλτσα πόνζου αρωματισμένη με καπνιστό τόνο, σόγια και πορτοκάλι.

Тунец с голубыми плавниками подается с бобами эдамаме, ростками гороха, маринованным имбирем, морскими водорослями вакаме, майонезом васаби и соусом понзу с копченым тунцом, апельсином и соей.

Blauer Flossenthun, serviert mit Edamame-Bohnen, Erbsensprossen, eingelegtem Ingwer, Wakame-Unkraut, Wasabi Mayo und Ponzu-Sauce, gewürzt mit geräuchertem Thunfisch, Orange und Soja.

ALLERGENS: 2, 3, 4, 8, 13

Sea Bass Ceviche | Λαβράκι Σεβίτσε | Морской окунь Севиче | Seebarsch Ceviche €13.00

Sea bass fillet marinated with lime, chili, fresh cilantro, red onions, served with sweet potato puree, lime sorbet and coconut yuzu foam.

Λαβράκι φιλέτο μαριναρισμένο με μοσχολέμονο, καυτερή πιπεριά, φρέσκο κόλιανδρο, κόκκινο κρεμμύδι συνοδευμένο με πουρέ γλυκοπατάτας, σορμπέ από μοσχολέμονο και αφρό καρύδα και γιούζου.

Филе морского окуня, маринованное с лаймом, чили, свежей кинзой, красным луком, подается с пюре из сладкого картофеля, лаймовым сорбетом и кокосовой пенкой юдзу.

Seebarschfilet mariniert mit limette, chili, frischem koriander, roten zwiebeln, serviert mit süßkartoffelpüree, limettensorbet und kokos-yuzu-schaum.

ALLERGENS: 2, 5, 8, 10, 12

Oysters (per piece) | Στρείδια (ανά ένα) | Устрицы (за штуку) | Austern (pro Stück) €5.00

Fresh oyster on crushed ice served with lime ponzu vinaigrette and sauce mignonette.

Φρέσκα στρείδια σε θρυμματισμένο πάγο συνοδευόμενα από λάιμ- πόνζου βινεγκρέτ και σάλτσα από κρεμμύδι και ξύδι μούρων.

Свежие устрицы на колотом льду, подается с винегретом из лайма понзу и соусом миньонет.

Frische auster auf zerstoßenem eis mit limetten ponzu vinaigrette und mignonette-soße.

ALLERGENS: 8, 12, 14

Sea Food Platter (for 2 persons) | Πανδαισία Θαλασσινών (για 2 άτομα) | €85.00

Блюда из морепродуктов (для 2 человек) | Meeresfrüchteplatte (für 2 Personen)

Smoked salmon, blue fin tuna, langoustines, king prawns, oysters, sea urchin, smooth clams and cockles with red ginger wakame salad, lime ponzu vinaigrette and sauce mignonette.

Καπνιστός σολομός, κόκκινος τόνος, караβίδες, βασιλικές γαρίδες, στρείδια, αχινός, γυαλιστερές, θαλασσινά κυδώνια, σαλάτα με κόκκινο wakame και τζιντζερ λάιμ- πόνζου βινεγκρέτ και σάλτσα από κρεμμύδι και ξύδι μούρων.

Копченый лосось, тунец с голубыми плавниками, langoustines, королевские креветки, устрицы, морской ёж, гладкие моллюски и моллюски с салатом вакаме с красным имбирем, винегретом из лайма понзу и соусом-миньонет.

Geräucherter lachs, blauer flossenthunfisch, langustinen, riesengarnelen, austern, seeigel, glatte muscheln und herzmuscheln mit rotem ingwer-wakame-salat, limetten-ponzu-vinaigrette und mignonette-soße.

ALLERGENS: 2, 4, 8, 9, 14

Prices include all legal surcharges - Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες χρεώσεις - Цены включают в себя все юридические доплаты - Die Preise beinhalten alle gesetzlichen Zuschläge

Hot Starters | Ζεστά ορεκτικά | Горячие закуски | Warme Vorspeisen

Foie-Gras | Φουά-Гκρα | Фуа-гра | Foie-Gras

€16.00

Pan seared foie-gras glazed with commandaria, smoked duck breast, red onion confit, caramelized banana, candied walnuts and berries.

Φουά-Гκρα γλασαρισμένο με κουμανδάρια, στήθος καπνιστής πάπιας, σιγοψημένο κόκκινο κρεμμύδι, καραμελωμένη μπανάνα, γλυκό καρυδάκι και μούρα.

Обжаренная фуа-гра, глазированная командарией, копченая утиная грудка, конфи из красного лука, карамелизированный банан, засахаренные грецкие орехи и ягоды

In der pfanne gebratene foie gras, glasiert mit commandaria, geräucherter entenbrust, confit aus roten zwiebeln, karamellisierter banane, kandierten walnüssen und beeren

ALLERGENS: 2, 3, 5, 7, 8, 10, 12, 13

Black Mussels | Μαύρα Μύδια | Черные мидии | Schwarze Miesmuscheln

€14.00

Fresh black mussels flamed with Sambuca accompanied with multigrain ciabatta bread.

Φρέσκα μαύρα μύδια φλαμπέ με Sambuca, συνοδευόμενα με πολύσπορο ψωμί τσιαπάτα.

Свежие чёрные мидии, обжаренные на самбуке, с мультизерновым хлебом чиабатта.

Frische schwarze muscheln, geflammt mit sambuca, begleitet von mehrkorn-ciabatta-brot.

ALLERGENS: 1, 2, 4, 5, 7, 8, 10, 12, 13, 4

Ravioli | Ραβιόλι | Равиоли | Ravioli

€13.00

Ravioli stuffed with scamorza cheese and eggplant, served with porcini ragout, truffle cream sauce and aged parmesan flakes, dressed with basil oil.

Ραβιόλι γέμιστο με τυρί σκαρμότσα και μελιτζάνα, συνοδευμένο με μανιτάρια πορτσίνι ραγού, σάλτσα κρέμας αρωματισμένη με τρούφα, νιφάδες παρμεζάνας και λάδι βασιλικού.

Равиоли, фаршированные сыром Scamorza и баклажанами, подаются с рагу из белых грибов, трюфельным крем-соусом и выдержанными хлопьями пармезана, заправленные базиликовым маслом.

Mit scamorza käse und auberginen gefüllte ravioli, serviert mit steinpilzragout, trüffelsahnesauce und gereiften parmesanflocken, mit basilikumöl.

ALLERGENS: 1, 2, 5, 8, 10, 12, 13

Scallops and Baby Calamari | Χτένια και Καλαμάρι |

€14.50

Морские гребешки и кальмары | Jakobsmuscheln und Baby Calamari

Sautéed scallops and baby calamari with cauliflower puree, citrus lemongrass sauce and chorizo oil.

Χτένια και καλαμάρι ελαφρώς σοταρισμένα με πουρέ από κουνουπίδι, σάλτσα από εσπεριδοειδή, λεμονόχορτο και λάδι από τσορίθο.

Gebratene jakobsmuscheln und baby calamari mit blumenkohlpüree, zitronengras-zitronensoße und chorizoöl.

ALLERGENS: 1, 2, 5, 8, 9, 10, 12, 13, 14

Soups | Σούπες | Супы | Suppen

Mushroom Soup | Μανιταρόσουπα | Грибной Суп | Pilze

€10.50

Wild and fresh mushroom velouté with enoki mushrooms and truffle oil.
Σούπα βελουτέ άγριων και φρέσκων μανιταριών με μανιτάρια enoki και λάδι τρούφας.
Вельвет из диких и свежих грибов, с грибами эноки и трюфельным маслом.
Wildes und frisches pilz velouté mit enoki pilzen und trüffelöl.
ALLERGENS: 1, 2, 5, 8, 10, 13

Pumpkin Soup | Σούπα Γλυκιάς Κολοκύθας | Тыквенный Суп | Kürbissuppe

€9.50

Pumpkin velouté with goat cheese cream, roasted pumpkin and pumpkin seeds cracker.
Βελουτέ γλυκιάς κολοκύθας με κρέμα κατσικίσιου τυριού, κολοκύθα στο φούρνο και κράκερ από κολοκυθόσπορους.
Тыквенное велуте с кремом из козьего сыра, запеченной тыквой и крекером из тыквенных семечек.
Kürbis-velouté mit ziegenkäsecreme, geröstetem kürbis und kürbiskerncracker.
ALLERGENS: 1, 2, 5, 7, 9, 10, 13

Salads | Σαλάτες | Салаты | Salate

The Glasshouse Salad | Glasshouse Салат | Der Glashaussalat

€16.50

Fresh mix salad with dehydrated beetroot leaves with smoked salmon, Atlantic king prawns, red wakame and soya peanut butter vinaigrette.
Φρέσκια ανάμικτη σαλάτα με αποξηραμένο τραγανό φύλλο παντζαριού, καπνιστό σολομό, βασιλικές γαρίδες ατλαντικού, κόκκινα φύκια γουακάμε και βινεγκρέτ σόγιας με φυστικοβούτυρο.
Микс из салатных листьев, с листьями свеклы, с копченым лососем, атлантическими королевскими креветками, красным вакаме и винегретом из соевого арахисового масла.
Frischer mix-salat mit dehydrierten rote-bete-blättern mit geräuchertem lachs, riesengarnelen, rotem wakame und soja-erdnussbutter-vinaigrette.
ALLERGENS: 2, 3, 4, 8, 9, 10, 11

New Style Greek Salad | Ελληνική Σαλάτα | Греческий салат в новом стиле | New Style Griechischer Salat

€13.50

Confit cherry tomatoes, garden cucumbers, red onions, radish, green peppers, olive croutons, roasted kalamon olives, capers, fried feta "saganaki" dressed with olive oil lemon vinaigrette.
Σιγοψημένα ντοματίνια, αγγουράκι, κόκκινο κρεμμύδι, ραπανάκια, πράσινες πιπεριές, αρωματισμένες ελιές καλαμών στο φούρνο, κρουτόνια ελιάς, τηγανιτή φέτα σαγανάκι με βινεγκρέτ από ελαιόλαδο και λεμόνι.
Помидоры черри, огурцы, красного лука, редис, зеленый перец, оливковые гренки, жареные оливки каламон, каперсы, жареный сыр фета «саганакι», заправленные оливковым маслом и лимонным винегретом.
Kirschtomaten, gartengurken, rote Zwiebeln, radieschen, paprika, olivencroutons, geröstete lachsoliven, kapern, gebratener feta „saganaki“ mit olivenöl-zitronenvinaigrette.
ALLERGENS: 3, 4, 5, 10

Arugula Salad | Σαλάτα Ρόκας | Салат из рукколы | Rucola-Salat

€13.50

Wild baby arugula, pears in berry juice, crispy prosciutto, goat cheese, dried figs and candied nuts.
Τρυφερά φύλλα ρόκας με αχλάδι ψημένο σε χυμό από μούρα, τραγανό προσούτο, κατσικίσιο τυρί, αποξηραμένα σύκα και παστελλάκι.
Дикая руккола, груши в ягодном соке, хрустящий прошутто, козий сыр, сушеный инжир и засахаренные орехи.
Wilder rucola, birnen in beerensaft, knuspriger schinken, ziegenkäse, trockene feigen und kandierte nüsse.
ALLERGENS: 3, 4, 7, 10

Quinoa Salad | Σαλάτα με Κινόα | Киноа Салат | Quinoa Salat

€14.00

Quinoa, lettuce, cottage cheese, dried apricots, goji berries, strawberries, orange segments, pistachio nuts, raspberry and citrus vinaigrette.
Κινόα, τραγανά φύλλα μαρουλιού, cottage cheese, αποξηραμένο βερίκοκο, φράουλες, πορτοκάλι, μούρα γκότζι, φιστίκια αιγίνης, βινεγκρέτ από σμέουρα και εσπεριδοειδή.
Киноа, салатные листья, творог, курага, ягоды годжи, клубника, дольки апельсина, фисташки, малина и цитрусовый винегрет.
Quinoa, salat, hüttenkäse, trockene aprikosen, goji-beeren, erdbeeren, orangensegmente, pistazien, himbeer- und zitrusvinaigrette.
ALLERGENS: 3, 5, 7, 10

Risotto & Pasta | Ριζότο & Ζυμαρικά | Ризотто & Паста | Risotto & Pasta

Wild Mushrooms Risotto | Ριζότο με Άγρια Μανιτάρια | Ризотто с лесными грибами | Wildpilz-Risotto €19.00

Risotto with wild mushrooms flavoured with truffle paste, parmesan flakes and basil oil.
Ριζότο με άγρια μανιτάρια αρωματισμένο με πάστα τρούφας, νιφάδες παρμεζάνας και λάδι βασιλικού.
Ризотто с лесными грибами, приправленное трюфельной пастой, пармезаном и базиликовым маслом.
Risotto mit schönen und wilden pilzen, trüffelpaste, parmesan und basilikumöl.
ALLERGENS: 1, 2, 5, 8, 10, 12, 13

Langoustine Risotto | Ριζότο με Καραβίδες | Лангустин Ризотто | Langustinen-Risotto €21.00

Risotto with langoustines, Safran, asparagus, parmesan flakes with shellfish stock.
Ριζότο με караβίδες, σαφράν, σπαράγγια και νιφάδες παρμεζάνα σε ζωμό οστρακοειδών.
Ризотто с лангустинами, сафраном, спаржей, хлопьями пармезана и с бульоном из моллюсков.
Risotto mit langustinen, safran, spargel, parmesanflocken mit schalentierbrühe.
ALLERGENS: 1, 2, 5, 8, 9, 10, 12, 13

Seafood Tagliatelle | Ταλιατέλες με Θαλασσινά | Тальятелле с Морепродуктами | Meeresfrüchte- Tagliatelle €24.00

Fresh tagliatelle with scallops, black mussels, prawns and baby calamari in creamy bisque sauce, flavored with ouzo.
Φρέσκες ταλιατέλες με χτένια, μαύρα μυδία, γαρίδες και καλαμάρι σε κρεμώδη σάλτσα οστρακοειδών, αρωματισμένα με ούζο.
Свежие тальятелле с морскими гребешками, черными мидиями, креветками и кальмарами в сливочно-бисквитном соусе, приправленное узо.
Frische Tagliatelle mit Jakobsmuscheln, schwarzen Muscheln, Garnelen und Baby Calamari in cremiger Biskuit-Sauce, abgeschmeckt mit Ouzo.
ALLERGENS: 1, 2, 5, 8, 9, 10, 13, 14

Linguini Pasta with Chicken | Λινγκουίνι με Κοτόπουλο | Макароны Лингвини с Курицей | Linguini-Nudeln mit Hähnchen €17.50

Fresh linguini pasta with chicken fillet, grana Padano flakes, limoncello cream sauce on a spinach puree.
Φρέσκα ζυμαρικά λινγκουίνι με φιλέτο κοτόπουλο και νιφάδες γκράνα παдано με σάλτσα από λικέρ λεμόνι σε βάση από πουρέ σπανάκι.
Лапша лингвини с куриным филе, хлопьями грана падано, в сливочном соусе лимончелло на шпинатном пюре.
Frische linguin-nudeln mit hähnchenfilet, grana-padano-flocken, limoncello-sahnesauce auf spinatpüree.
ALLERGENS: 1, 2, 5, 7, 8, 10, 12, 13

Gluten Free - Vegetarian Pasta | Ζυμαρικά Χωρίς Γλουτένη για Χορτοφάγους | Без Глютена - Вегетарианская Паста | Glutenfrei - Vegetarische Pasta €15.00

Pasta with delicate tomato sauce, grilled vegetables and roasted pine nuts.
Ζυμαρικά σε σάλτσα τομάτας με λαχανικά σχάρας και καβουρδισμένα κουκουνάκια.
Паста с нежным томатным соусом, овощами гриль и жареными кедровыми орехами.
Pasta mit zarter tomatensoe, gegrilltem gemüse und gerösteten pinienkernen.
ALLERGENS: 5, 7, 12

Main Courses | Κυρίως Πιάτα | Главные Блюда | Hauptspeisen

Fish and Shellfish | Ψάρια και Οστρακοειδή | Рыба и Моллюски | Fisch und Schalentiere

Norwegian Salmon | Σολομός Νορβηγίας | Норвежский Лосось | Norwegischer Lachs €24.00

Norwegian salmon fillet in herbed crust, spring potatoes confit, seasonal vegetables and champagne sauce.

Φιλέτο σολομού Νορβηγίας με κρούστα από βότανα, συνοδεύεται με πατάτες κονφί, λαχανικά εποχής και σάλτσα από σαμπάνια.

Филе норвежского лосося в пряной корочке, конфи из молодого картофеля, сезонных овощей и соусом из шампанского.

Norwegisches lachsfilet in kräuterkruste, frühlingkartoffelconfit, gemüse der saison und champagnersoße.

ALLERGENS: 1, 2, 5, 8, 10, 12, 13

Sea-Bass Fillet | Φιλέτο Λαβράκι | Филе морского окуня | Seebarschfilet €23.50

Fresh sea bass with fondant potatoes, poached leek, caramelized fennel, celeriac purée and citrus parsley sauce.

Φρέσκο λαβράκι συνοδεύεται με πατάτες fondant, πράσο γλασέ, καραμελωμένο φινόκιο, πουρέ σελινόριζας και σάλτσα από εσπεριδοειδή και μαϊντανό.

Свежий морской окунь с картофелем Fondant, луком-пореем, карамелизированным фенхелем, пюре из сельдерея и соусом из цитрусовых и петрушки.

Frischer seebarsch mit kartoffelfondant, pochiertem lauch, karamellisiertem fenchel, knollenselleriepüree und zitruspetersiliensoße.

ALLERGENS: 1, 2, 5, 8, 10, 12, 13

Atlantic King Prawns | Βασιλικές Γαρίδες Ατλαντικού | €37.50

Атлантические Королевские Креветки | Atlantische Riesengarnelen

Sautéed king prawns served with crushed sweet potatoes seared baby bok choy, asparagus and sweet red pepper sauce.

Σοταρισμένες βασιλικές γαρίδες συνοδευμένες με θρυμματισμένη γλυκοπατάτα, σιγοψημένο μπोक τσούϊ, σπαράγγι και σάλτσα

γλυκιάς κόκκινης πιπεριάς.

Обжаренные королевские креветки, подаются со сладким картофелем, обжаренными baby bok choy, спаржей и соусом из сладкого красного перца.

Gebratene riesengarnelen, serviert mit zerdrückten süßkartoffeln, gebratenem baby bok choy, spargel und süßer paprikasoße.

ALLERGENS: 1, 2, 5, 8, 9, 10, 12, 13

Blue Lobster (Portion between 900 to 1100gr) | Μπλέ Αστακός (μερίδα μεταξύ 900 και 1100gr) | €95.00

Голубой Лобстер (порция от 900 до 1100 г) | Blauer Hummer (Portion zwischen 900 und 1100gr)

Fresh Blue Lobster accompanied with fresh linguini pasta, cherry tomatoes confit, sautéed spinach and lobster bisque sauce.

Φρέσκο μπλέ Αστακός συνοδευμένος με φρέσκα πάστα λινγκουίνι, σπανάκι, ντοματίνια κονφί και σάλτσα μπίσκ αστακού.

Свежий синий лобстер с лапшой лингвини, конфи из помидоров черри, обжаренным шпинатом и соусом из лобстера.

Frischer blauer hummer, begleitet von frischen linguini-nudeln, kirschtomaten-confit, sautiertem spinat und hummer-biskuit-soße.

ALLERGENS: 1, 2, 5, 8, 9, 10, 12, 13

Seafood Pearl | Συνδυασμός Θαλασσινών | Жемчужина Морепродуктов | Meeresfrüchte Perle €24.00

Seafood combination on crustaceans flavored couscous, seasonal vegetables and parsley sauce.

Συνδυασμός θαλασσινών σε αρωματισμένο κους κους από οστρακοειδή, λαχανικά εποχής και σάλτσα μαϊντανού.

Сочетание морепродуктов и кускуса со вкусом ракообразных, сезонных овощей и соусом из петрушки.

Meeresfrüchtekombination auf couscous mit krustentiergeschmack, gemüse der saison und petersiliensoße.

ALLERGENS: 1, 2, 5, 8, 9, 10, 12, 13, 14

Meat and Poultry | Κρέας και Πουλερικά | Мясо и Птица | Fleisch und Geflügel

Glasshouse Chef's Signature Dish | Σπεσιαλιτέ του Chef μας | €38.00

Φιρменное блюдо от Шеф-повора Glasshouse | Glasshouse Spezialität des Hauses

Angus fillet served with foie-gras, glazed with Mavrodafni wine, king oyster mushroom, truffle sauce and dauphinoise potatoes.

Φιλέτο Angus με φουа γκρα, γλασαρισμένο σε κρασί Μαυροδάφνη, συνοδευμένο με βασιλικό μανιτάρι ύστερ, σάλτσα τρούφας και πατάτες Ντοφινουάζ.

Филе ангуса подается с фуа-гра, глазированное вином Мавродафни, королевские вешенки, с трюфельным соусом и картофелем Dauphinoise.

Angusfilet serviert mit foie gras, glasiert mit mavrodafni-wein, austernpilz, trüffelsauce und dauphinoise-kartoffeln.

ALLEGHERNS: 1, 2, 3, 5, 8, 10, 12, 13

Grilled Rib Eye Steak | Κόντρα Φιλέτο στην Σχάρα | Стейк Рибай на Гриле | Gegrilltes Rib Eye Steak €29.00

Black Angus grilled rib eye steak served with potatoes confit, celeriac purée, glazed carrots and herbed butter.

Κόντρα φιλέτο από μοσχάρι Angus στην σχάρα, με πατάτα κονφί, σελινόριζα πουρέ, γλασαρισμένο καρότο, λαχανικά εποχής και αρωματισμένο βούτυρο.

Стейк рибай на гриле из черного ангуса, подается с картофельным конфи, пюре из сельдерея, глазированной морковью и маслом с пряностями.

Gegrilltes rib-eye-steak von black angus, serviert mit kartoffelconfit, knollenselleriepüree, glasierten karotten und kräuterbutter.

ALLEGHERNS: 1, 2, 3, 5, 8, 10, 12, 13

Prime Angus Beef Fillet Steak | 1ης Διαλογής Βοδινό Φιλέτο Angus | €33.00

Стейк из Говяжьего Филе Prime Angus | Prime Angus Rinderfiletsteak

Prime Angus beef fillet steak served with potatoes confit, celeriac puree, glazed carrots with choice of: Wild mushroom sauce or Peppercorn sauce or Bearnaise sauce.

Βοδινό φιλέτο Angus σερβίρετε με πατάτα κονφί, σελινόριζα πουρέ, γλασαρισμένο καρότο, λαχανικά εποχής και επιλογή σάλτσα άγριων μανιταριών με τρούφα

ή σάλτσα πιπεριού ή σάλτσα μπερνές.

Подается с картофельным конфи, пюре из сельдерея, глазированной морковью и соусом на выбор: соус из лесных грибов, соус из перца или соус Бернез.

Serviert mit kartoffelconfit, sellerie-reinen, glasierten karotten mit einer auswahl von: wildpilzsoße oder pfefferkornsoße oder bearnaise-soße.

ALLEGHERNS: 1, 2, 3, 5, 8, 10, 12, 13

Lamb Duology | Διλογία Αρνιού | Дуология Ягнёнка | Lammduologie €34.00

Herb crusted rack of lamb and sous vide lamb loin served with fondant potatoes, sautéed mushrooms, marinated artichokes, roasted beetroots and cabernet sauvignon wine sauce.

Καρέ αρνιού με κρούστα από βότανα, σιγοψημένο φιλέτο αρνιού συνοδευμένα με πατάτες φοντάν, ψητά παντζάρια, μανιτάρια σοτέ, μαριναρισμένες αγκινάρες και σάλτσα από κρασί cabernet sauvignon.

Корейка ягненька с пряной корочкой подается с картофелем, обжаренными грибами, маринованным артишоком, обжаренной свеклой и винным соусом каберне совиньон.

Lammkarree mit kräuterkruste und sous-vide-lammrücken, serviert mit fondantkartoffeln, sautierten pilzen, marinierten artischocken, gerösteten rote beete und cabernet sauvignon-weinsoße.

ALLEGHERNS: 1, 2, 3, 5, 10, 12

Pork Fillet and Pork Cheek | Χοιρινό Φιλέτο και Χοιρινό Μάγουλο | €27.50

Свиное Филе и Свиная Щека | Schweinefilet und Schweinebacke

Pork fillet ballotine with wild mushroom mousseline, slow cooked pork cheek served with baby potato confit, fresh seasonal vegetables, glazed dry prunes and commandaria sauce.

Χοιρινό φιλέτο μπαλοτίνα με μουσελίνα από άγρια μανιτάρια, σιγοψημένο χοιρινό μάγουλο, συνοδευμένα με πατάτες κονφί και φρέσκα λαχανικά εποχής, γλασαρισμένα αποξηραμένα δαμάσκηνα και σαλτσα κουμανδάριας.

Баллотин из свиного филе с мусселине из лесных грибов, свиная щека, приготовленная на медленном огне, подается с картофельным конфи, свежими сезонными овощами, глазированным черносливом и соусом из командарии.

Schweinefilet-ballotine mit wildpilz-mousseline, langsam gekochte schweinebacke, serviert mit baby-kartoffel-confit, frischem gemüse der saison, glasierten trockenem pflaumen und commandaria-soße.

ALLEGHERNS: 1, 2, 3, 5, 8, 10, 12, 13

Duck Breast | Στήθος Πάπιας | Утиная Грудка | Entenbrust €27.50

Duck breast with roasted pumpkin, pumpkin puree, crushed sweet potatoes and forest fruits sauce.

Στήθος πάπιας συνοδευμένη με γλυκοπατάτα, υφές κόκκινης γλυκιάς κολοκύθας, θρυμματισμένα γλυκοπατάτα και σάλτσα από φρούτα του δάσους.

Утиная грудка, медленно приготовленная с эндивием, тыквенным пюре, сладким картофелем и соусом из лесных ягод.

Entenbrust mit langsam gekochtem endivien, geröstetem kürbis, kürbispüree, zerkleinerten süßkartoffeln und waldfruchtsauce.

ALLEGHERNS: 1, 2, 5, 8, 10, 12, 13

Corn-Fed Chicken Breast | Στήθος Κοτόπουλο | Куриная Грудка с Кукурузой | Hühnerbrust mit Mais

€24.00

Marinated corn-fed chicken breast with chicken terrine served with dauphinoise potatoes, baby corn sauteed, sweet corn purée, asparagus and chicken jus flavored with fresh thyme.

Μαριναρισμένο στήθος κοτόπουλο και τερίνα από κνήμες κοτόπουλου συνοδεύεται με πατάτα ντοφινουάζ, σοταρισμένο αραβόσιτο, πουρέ καλαμπόκι, φρέσκα σπαράγγια και σάλτσα από ζωμό κοτόπουλο αρωματισμένο με φρέσκο θυμάρι.

Μαριнованная куриная грудка с террином, подается с картофелем Dauphinoise, обжаренной молодой кукурузой, пюре из сладкой кукурузы, спаржей и куриным соусом, приправленная свежим тимьяном

Marinierte hühnerbrust mit mais und hühnerterrine, serviert mit dauphinois-kartoffeln, sautiertem babymais, reinem zuckermais, spargel und hühnerjus, gewürzt mit frischem thymian.

ALLERGENS: 1, 2, 5, 8, 10, 12, 13

Tomahawk Chop (for 2 persons) | Μπριζόλα Tomahawk (για 2 άτομα) |

€90.00

Томагавк Чоп (на двоих) | Tomahawk Kotelett (für 2 Personen)

Dry aged prime beef chop served with mushrooms and three kinds of sauces: Wild mushroom and truffle sauce, peppercorn sauce and bearnaise sauce.

Ωριμασμένη μοσχάρισα μπριζόλα με μανιτάρια και τρία είδη σάλτσας: σάλτσα από άγρια μανιτάρια με τρούφα, σάλτσα πιπεριού και σάλτσα μπερνές.

Сухая выдержанная говяжья отбивная, подается с грибами и тремя видами соуса: Соус из лесных грибов и трюфелей, соус из перца и соус медвежий.

Trocken gereiftes prime beef kotelett, serviert mit champignons und drei soßenarten: wildpilz-trüffel-sauce, pfefferkornsauce und sauce bearnaise.

ALLERGENS: 1, 2, 3, 5, 8, 10, 12, 13

Black Angus Chateaubriand | Черный Ангус Шатобриан

€75.00

600gr of Black Angus fillet served with seasonal vegetables, dauphinoise potatoes and three kinds of sauces:

Wild mushroom and truffle sauce, peppercorn sauce and bearnaise sauce.

600 γραμμάρια βοδινό φιλέτο Black Angus με φρέσκα εποχιακά λαχανικά, πατάτες ντοφινουάζ και τρία είδη σάλτσας: σάλτσα από άγρια μανιτάρια με τρούφα, σάλτσα πιπεριού και σάλτσα μπερνές.

600 г филе черного ангуса, подается с сезонными овощами, картофелем dauphinoise и тремя видами соуса : Соус из лесных грибов и трюфелей, соус из перца и соус медвежий.

600 g Black Angus filet, serviert mit gemüse der saison, dauphinoise kartoffeln und drei arten von soße: wildpilz-trüffel-sauce, pfefferkornsauce und sauce bearnaise.

ALLERGENS: 1, 2, 3, 5, 8, 10, 12, 13

Japanese Wagyu Rib Eye A5 (120gr) | Γιαπωνέζικο Wagyu Κόντρα Φιλέτο |

€60.00

Японский Wagyu Рибай | Japanisches Wagyu Rib Eye

Pan seared wagyu rib eye with fleur de sel and tellicherry crush black peppercorns accompanied with king oyster mushrooms, asparagus, glazed carrots, baby broccoli and spring potatoes confit.

Κόντρα φιλέτο wagyu ελαφρώς σοταρισμένο με ανθό αλατιού και tellicherry σπαστό μαύρο πιπέρι συνοδευμένο με βασιλικά μανιτάρια, σπαράγγια, γλασαρισμένο καρότο, μπρόκολο και πατάτα κονφί.

Обжаренный на сковороде Wagyu Rib Eye с флер-де-сель и измельченным черным перцем, с королевскими вешенками, спаржей, глазированной морковью, молодым брокколи и конфи из молодого картофеля.

In der pfanne gebratenes wagyu rib eye mit fleur de sel und tellicherry zerquetschen schwarze pfefferkörner, begleitet von austernpilzen, spargel, karotten, babybrokkoli und frühlingkartoffelconfit.

ALLERGENS: 1, 2, 3, 5, 8, 10, 12, 13

Desserts | Επιδόρπια | Десерты | Nachspeisen

Glasshouse Chocolate Ferrero | Glasshouse Σοκολάτα Φερρέρο | Шоколадный Ферреро | Glashaus Schokolade Ferrero €9.00

Milk chocolate mousse, stuffed with crunchy praline, topped with chocolate crèmeux glazed with Ferrero.

Μους σοκολάτας γάλακτος γεμιστό με τραγανή πραλίνα φουντουκιού με κρεμέ σοκολάτας και γλάσο φερρέρο. Μους из молочного шоколада, начиненный хрустящим пралине, покрытый шоколадным кремом, глазированным Ferrero.

Milchsokoladenmousse, gefüllt mit knuspriger praline, gekrönt mit schokoladencrèmeux, glasiert mit ferrero.

ALLERGENS: 4, 5, 7, 10, 11, 13

Mille Feuille | Μιλφэйι | Mille Feuille €8.50

Crunchy filo pastry layers filled with silk patisserie cream and strawberries compote served with berries Gelato.

Τραγανό φύλλο κρούστας γεμιστό με βελουδένια κρέμα πατισερί και φράουλα συνοδευμένο με παγωτό βατόμουρο.

Хрустящее тесто, пропитанное нежным кремом и клубникой, подаются с ягодами Джелато.

Knusprige Gebäckschichten, gefüllt mit seidenpatisseriecreme und erdbeerkompott, serviert mit beerengelato.

ALLERGENS: 4, 5, 7, 10, 11, 13X

Green Apple Mousse | Μους από Πράσινο Μήλο | Зелёные Яблоки | Grüner Apfel €8.50

Apple mousse stuffed with apple confit, cinnamon crème brûlée on oreo biscuit crumbled served with vanilla ice cream.

Μους από πράσινο μήλο με γέμιση μήλα κονφίτ, crème brûlée κανέλλας σε κράμπλ από μπισκότο όρεο συνοδευμένο με παγωτό βανίλιας.

Яблочный мусс, фаршированный яблочным конфи, крем-брюле с корицей и крошка печенья орео, подается с ванильным мороженым.

Apfelmousse gefüllt mit apfelconfit, zimtcreme brûlée auf oreo-keks-streusel, serviert mit vanilleeis.

ALLERGENS: 4, 5, 7, 10, 11, 13

Salted Caramel Peanut Butter Crèmeux | Κρέμα Αλμυρής Καραμέλας | Арахисовое Масло с Соленой Карамелью | Gesalzene Karamell-Erdnussbutter €8.50

Peanut butter crèmeux with caramel toffee, topped with vanilla mousse on a crunchy salted caramel and chocolate biscuit served with caramel Gelato.

Κρεμά από φυστικοβούτυρο με καραμέλα γάλακτος, μούς βανίλιας σε τραγανή αλμυρή καραμέλα και μπισκότο σοκολάτας συνοδευμένο με παγωτό καραμέλας.

Крем с арахисовым маслом с карамельным тоффи, покрытый ванильным муссом на хрустящей соленой карамели и шоколадном бисквите, подается с карамельным джелато.

Erdnussbutter-crèmeux mit karamell-toffee, gekrönt mit vanille-mousse auf einem knusprigen gesalzenen karamell-schokoladen-keks, serviert mit karamell-gelato.

ALLERGENS: 4, 5, 7, 10, 11, 13

Lemonessence | Υφέξ Λεμονιού | Лимонная Эссенция | Zitronenessenz €8.50

Lemon mousse stuffed with forest fruits confit, crunchy lemon feuilletine on almond dacquoise.

Μους λεμόνιου γεμιστό με φρούτα του δάσους, τραγανή φεγγετίνη με γεύση λεμόνι σε ντακουάζ αμυγδαλού.

Лимонный мусс, фаршированный конфи из лесных ягод, хрустящий лимонный фелъетин на миндальном соусе.

Zitronenmousse gefüllt mit waldfruchtconfit, knusprigem zitronenfeuilletin auf mandeldacquoise.

ALLERGENS: 4, 5, 7, 10, 11, 13

Selection of Sorbet Flavours | Ποικιλία από Σορμπέ | Сорбет на Выбор | Auswahl an Sorbet €7.50

Selection of Ice Cream | Ποικιλία από Παγωτά | Мороженое на Выбор | Eisauswahl €2.75

per scoop | η κάθε μπαλίτσα

за совок | pro Kugel

Local and Imported Cheeses (for two persons) | Ποικιλία από εγχώρια και εισαγόμενα τυριά (για 2 άτομα) | Местные и Импортные Сыры (на двоих) | Lokale und importierte Käsesorten (für zwei Personen) €14.50

Vegan Menu

Soups | Σούπες | Супы | Suppen

Mushroom Soup | Μανιταρόσουπα | Грибной Суп | Pilze €10.50
Wild and fresh mushroom velouté with enoki mushrooms and truffle oil.
Σούπα βελουτέ άγριων και φρέσκων μανιταριών με μανιτάρια εποκή και λάδι τρούφας.
ALLERGENS: 1, 5

Pumpkin Soup | Σούπα Γλυκιάς Κολοκύθας | Тыквенный Суп | Kürbissuppe €9.50
Pumpkin velouté with goat cheese cream, roasted pumpkin and pumpkin seeds cracker.
Βελουτέ γλυκιάς κολοκύθας με κρέμα κατσικίσιου τυριού, κολοκύθα στο φούρνο και κράκερ από κολοκυθόσπορους.
ALLERGENS: 1, 5

Starters | Ορεκτικά | Стартеры | Vorspeisen

Tofu with Sesame Crust | Τόφου με Κρούστα από Σησάμι €13.00
Shiitake mushrooms, edamame and wakame salad served with ponzu sauce.
Τόφου με κρούστα από σησάμι, μανιτάρια shiitake, φασολιά σόγιας, φύκια wakame και σάλτσα πόνζου αρωματισμένη με πορτοκαλί και σόγια.
ALLERGENS: 4, 8

Beetroot Ravioli | Ραβιόλι Γεμιστό με Παντζάρι €13.00
Beetroot ravioli on a pumpkin ratatouille with lime, and coconut sauce.
Ραβιόλι γεμιστό με παντζάρι σε ρατατουίγ γλυκιάς κολοκύθας με σάλτσα από γλυκολέμονο και κρεμά καρύδας.
ALLERGENS: 1, 5

Salads | Σαλάτες | Салаты | Salate

Arugula Salad | Σαλάτα Ρόκας | Салат из рукколы | Rucola-Salat €14.00
Wild baby arugula, pears in berry juice, dried figs and candied nuts.
Τρυφερά φύλλα ρόκας με αχλάδι ψημένο σε χυμό από μούρα, αποξηραμένα σύκα και παστελλάκι.
ALLERGENS: 7

Quinoa Salad | Σαλάτα με Κινόα | Киноа Салат | Quinoa Salat €13.50
Quinoa, lettuce, dried apricots, goji berries, strawberries, orange segments, pistachio nuts, raspberry and citrus vinaigrette.
Κινόα, τραγανά φύλλα μαρουλιού, αποξηραμένο βερίκοκο, φράουλες, πορτοκάλι, μούρα γκότζι, φιστίκια αιγίνης, βινεγκρέτ από σμέουρα και εσπεριδοειδή.
ALLERGENS: 7

Main Courses | Κυρίως Πιάτα | Главные Блюда | Hauptspeisen

Quinoa Steak | Μπιφτέκι από Κινόα | Киноа | Quinoa €17.50
Quinoa Steak with fresh herbs served with braised fennel ,sautéed pak choi and sweet bell pepper sauce.
Μπιφτέκι από κινόα και φρέσκα αρωματικά συνοδευμένο με καραμελωμένο φινόκιο, πάκ τσόι και σάλτσα γλυκιάς κόκκινης πιπεριάς.
ALLERGENS: 5

Marinated Herbed Vegetables | Μαριναρισμένα Λαχανικά €16.00
Marinated king oyster, baby carrots, fresh asparagus, roasted beetroot, grilled bell peppers and artichokes on a tomato coulis with basil oil.
Βασιλικά μανιτάρια, φρέσκα σπαράγγια, σιγοψιμένα παντζάρια, πιπεριές και αγκινάρες στην σχάρα αρωματισμένα με λαδί βασιλικού πάνω σε κουλί ντομάτας.
ALLERGENS:

Risotto | Ριζότο | Ризотто | Risotto €19.00
Risotto with wild mushrooms flavoured with truffle paste and basil oil.
Ριζότο με άγρια μανιτάρια αρωματισμένο με πάστα τρούφας και λάδι βασιλικού.
ALLERGENS:

Gluten Free - Vegetarian Pasta | Ζυμαρικά Χωρίς Γλουτένη για Χορτοφάγους €15.00
Без Глютена - Вегетарианская Паста | Glutenfrei - Vegetarische Pasta
Pasta with delicate tomato sauce, grilled vegetables and roasted pine nuts.
Ζυμαρικά σε σάλτσα ντομάτας με λαχανικά σχάρας και καβουρδισμένα κουκουνάρια.
ALLERGENS: 7

Desserts | Επιδόρπια | Десерты | Nachspeisen

Mille Feuille | Μιλφэй | Mille Feuille €8.50
Mille feuille, with vanilla cream, strawberries and raspberry sorbet.
Τραγανό φύλλο κρούστας γεμιστό με βελουδένια κρέμα βανίλιας και φράουλες συνοδευμένο με σορμπέτ βατόμουρο.
ALLERGENS: 5

Selection of Sorbet Flavours | Ποικιλία από Σορμπέ | Сорбет на Выбор | Auswahl an Sorbet €7.50
Lemon sorbet | Raspberry sorbet | Σορμπέ λεμονιού | Σορμπέ σμέουρων

Prices include all legal surcharges - Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες χρεώσεις - Цены включают в себя все юридические доплаты - Die Preise beinhalten alle gesetzlichen Zuschläge