

# Amber Cellar

## Dinner Menu

“ As a true meeting point for your gatherings, Amber Cellar takes you on a unique journey of authentic Greek cuisine, all curated by Chef Dimitris Stiakakis and his team. From sunrise to sunset, you are invited to experience a harmonious fusion of tradition and innovation, celebrating locally sourced ingredients with a contemporary twist. ”

## Appetizers

### Veal carpaccio

with Syros San Michali cheese & truffle mayonnaise

25 €

### Roasted beetroot

with crunchy hazelnut, Macedonia Cyan cheese & peach vinaigrette

13 €

### Crispy moussaka croquette

with bechamel foam & aromatic tomato cream

15 €

### Braised octopus\*

with Santorini fava bean mousse & pickled onion

19 €

### Open Evritania courgette pie

with anthotyros cheese, sour milk cream on a phyllo crust with virgin olive oil

12 €

### Tender "soutzoukakia" (Smyrna meatballs)

with cumin, fresh tomato sauce, feta cheese foam & potato chips

15 €

## Salads

### Greek salad

with acorn tomatoes, caper cucumber, Galeni cheese & carob rusk

14 €

### Tender lettuce leaves

with roasted peach & Messinia talagani cheese

13 €

### Crispy salad

with seasonal greens, dill, virgin olive oil & xinomizithra cheese

12 €

## Pasta

### Handmade "Raviola"

with Corfu beef "Sofrito", strained yogurt & aged vinegar pearls

16 €

### Cretan "Skioufikta" pasta

with wild mushrooms, rocket & graviera cheese flakes

15 €

### Linguine

with shellfish broth & fresh basil

19 €

### Orzo risotto

with brunoise of vegetables, fresh tomato & charred Epiros feta cheese

19 €

## Fish

### Mackerel

with artichoke\* textures, tomato & Cretan "stamnagathi" greens

24 €

### Grouper fillet en papillote

with "briam" traditional roasted vegetables & green olive oil

31 €

### Cod

with celeriac puree, kale chips & buttermilk sauce

29 €

### Fish of the Day

25 €

## Meat

### Free range chicken fillet\*

with warm string bean salad & Santorini cherry tomatoes

25 €

### Olympos black pig rack\* braised potato

with aromatic herbs & asparagus tips

29 €

### Striploin\*

with paillasson potatoes, mushrooms & Moni Toplou wine sauce

29 €

### Saddle of lamb\*

with warm aubergine salad, leek powder & strained yogurt

30 €

### Meat of the Day

25 €

## Desserts

### Lemon cream

with white chocolate namelaka, biscuit, meringue & spearmint foam

7 €

### Bitter chocolate cremeux

with gianduja, salted caramel, chocolate fudge, caramelised hazelnut & fruits of the forest ice cream

7 €

### "Galatopita" (Traditional Greek Milk Pie)

on a crispy phyllo crust\*, sweet orange & caramel

7 €

### Seasonal fruits

9 €

\*Frozen product

Where "feta": Greek feta & where "oil": olive oil, other than fried potatoes (in sunflower oil).

If you're experiencing any allergies or intolerance to a substance or ingredient, please contact your waiter for further information.

Prices in euros. All legal taxes are included.  
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice).

Legal representative: Petros Theodoropoulos  
Complying with Government Regulations, the Bar/Restaurant has at your disposal  
"complaints forms" to be filled in case you wish to file a complaint.

# Amber Cellar

## Μενού Δείπνου

“ Ως μοναδικό σημείο συνάντησης,  
το εστιατόριο Amber Cellar, προσφέρει  
ένα μοναδικό ταξίδι γεύσεων στην ελληνική κουζίνα, όπως  
το επιμελήθηκε ο σεφ Δημήτρης Στειακάκης με την ομάδα του.  
Από την ανατολή μέχρι τη δύση του ηλίου,  
οας προσκαλούμε να γευτείτε έναν αρμονικό συνδυασμό  
παράδοσης και καινοτομίας, που γιορτάζει  
τα τοπικά υλικά με μια σύγχρονη πινελιά. ”

## Ορεκτικά

### Carpaccio μόσχου

με Σαν Μιχάλη Σύρου & μαγιονέζα τρούφας

25 €

### Ψητό παντζάρι

με τραγανό φουντούκι, "Κυανό" Μακεδονίας & vinaigrette ροδάκινο

13 €

### Τραγανή κροκέτα μουσακά

με αφρό μπεσαμέλ & αρωματική κρέμα τομάτας

15 €

### Σιγοψημένο χταπόδι\*

με μους φάβας Σαντορίνης & πίκλα κρεμμυδιού

19 €

### Ανοιχτή κολοκυθόπιτα Ευρυτανίας

με ανθότυρο & κρέμα ξινόγαλο σε φύλλο με παρθένο ελαιόλαδο

12 €

### Αφράτα σουτζουκάκια

με κύμινο, σάλτσα φρέσκιας τομάτας, αφρό φέτας & chips πατάτας

15 €

## Σαλάτες

### Ελληνική σαλάτα

με τοματίνια βελανίδι, αγγουράκι κάπαρης, Γαλένι & παξιμάδι χαρουπιού

14 €

### Τρυφερά φύλλα μαρουλιού

με ψητό ροδάκινο & ταλαγάνι Μεσσηνίας

13 €

### Τραγανή σαλάτα

με χόρτα εποχής, άνηθο, παρθένο ελαιόλαδο & ξινομυζήθρα

12 €

## Ζυμαρικά

### Χειροποίητη "Ραβιόλα"

με Κερκυραϊκό μοσχαρίσιο Σοφρίτο, στραγγιστό γιαούρτι & πέρλες παλαιωμένου ξυδιού

16 €

### Σκιουφιχτά Κρήτης

με άγρια μανιτάρια, ρόκα & φλέικς γραβιέρας

15 €

### Linguine

με γαρίδες Κοιλάδας, ζωμό οστρακοειδών & φρέσκο βασιλικό

19 €

### Κριθαρότο

με μπρινουάζ λαχανικά, φρέσκια τομάτα & καμένη φέτα Ηπείρου

19 €

## Ψάρια

### Κολιός

με υφές αγκινάρας, τομάτα & σταμναγκάθι Κρήτης

24 €

### Φιλέτο σφυρίδας στη λαδόκολλα

με μπριάμ λαχανικών & αγουρέλαιο

31 €

### Βακαλάος

με πουρέ σελινόριζας, τσιπς λαχανίδας & σάλτσα λεβάντας

29 €

### Πιάτο ημέρας

25 €

## Κρέας

### Φιλέτο κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής\*

με ζεστή σαλάτα αμπελοφάσουλα & τοματίνια Σαντορίνης

25 €

### Καρέ μαύρου χοίρου\* Ολύμπου

με πατάτα σιγοψημένη με αρωματικά βότανα & κορφές σπαραγγιών

29 €

### Striploin\*

με πατάτες *raïlasson*, μανιτάρια & σάλτσα κρασιού από την Μονή Τομπλού

29 €

### Αρνάκι σέλα\*

με ζεστή μελιτζανοσαλάτα, σκόνη πράσου & στραγγιστό γιαούρτι

30 €

### Πιάτο ημέρας

25 €

## Επιδόρπια

### Κρέμα λεμόνι

με ναμελάκα λευκής σοκολάτας, μπισκότο, μαρέγκα & αφρό дуόσμου

7 €

### Κρεμέ σοκολάτας bitter

με *jbanduja*, αλμυρή καραμέλα, fudge σοκολάτας, καραμελωμένο φουντούκι & παγωτό φρούτα του δάσους

7 €

### Γαλατόπιτα

σε τραγανό φύλλο κρούστας, γλυκό πορτοκάλι & καραμέλα

7 €

### Φρούτα εποχής

9 €

\*Κατεψυγμένο προϊόν

Όπου "φέτα": Ελληνική φέτα & όπου "λάδι": ελαιόλαδο, εκτός από τηγανητές πατάτες (σε ηλιέλαιο).

Σε περίπτωση που παρουσιάσετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποια ουσία ή συστατικό, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον σερβιτόρο για περισσότερες πληροφορίες.

Οι τιμές εμφανίζονται σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.  
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).

Νόμιμος εκπρόσωπος: Πέτρος Θεοδωρόπουλος  
Σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, το εστιατόριο διαθέτει ειδικό έντυπο "Φύλλο διαμαρτυρίας".