

SALADS

Salad with baby leaves, herb vinaigrette, pear, pecans and goat cheese
Πράσινη σαλάτα με βινεγκρέτ μυρωδικών, αχλάδι, πεκάν και κατσικίσιο τυρί
15,00€

Warm Caesar salad with grilled lettuce, anchovy and organic chicken
Ζέστη σαλάτα "Caesar" με ψημένο μαρούλι, αντζούγια και βιολογικό κοτόπουλο
15,00€

Selection of tomatoes with cucumber, red berries and yoghurt granite
with spearmint
Ποικιλία από ντομάτες με αγγούρι, κόκκινα φρούτα και γρανίτα γιαούρτι
με δυόσμο
15,00€

TRIGGERING APPETIZERS

Celeriac soup with foie gras and green apple
Σούπα σελινόριζα με "foie gras" και ξυνόμηλο
21,00€

Fish of the day carpaccio with ponzu, from yellow pepper and passion fruit snow
Carpaccio ψαριού ημέρας με σάλτσα "ponzu", χιόνι από κίτρινη πιπεριά και φρούτο του πάθους
27,00€

Beef fillet tartare with mustard ice cream
Φιλέτο μόσχου ταρτάρ με παγωτό μουστάρδα
24,00€

Shrimps in Thai broth, with cauliflower and lemon balm
Γαρίδες σε ζωμό "Thai" με κουνουπίδι και μελισσόχορτο
22,00€

Pumpkin risotto with fresh crab marinated in vanilla oil
Ριζότο κολοκύθα και φρέσκο καβούρι μαριναρισμένο σε λάδι βανίλιας
19,00€

Smoked eel with beetroot, citrus and wild greens
Καπνιστό χέλι με παντζάρι, άγρια χόρτα και εσπεριδοειδή
25,00€

SUCCULENT MAIN COURSES

Lunette, carbonara with crayfish

Φρέσκα ζυμαρικά “Lunette”, carbonara με καραβίδες

29,00€

Dover sole with broccoli puree, pine nuts and white wine sauce with capers

Γλώσσα με πουρέ μπρόκολο, κουκουνάρι και σάλτσα λευκού κρασιού με κάπαρη

27,00€

Groupers with greens, “kakavia” sauce and lemongrass aroma

Σφυρίδα με πράσινα λαχανικά, σάλτσα κακαβιά και άρωμα λεμονόχορτο

32,00€

Cote de veau 350gr served with winter vegetables and béarnaise sauce

“Cote de veau” 350γρ. με χειμωνιάτικα λαχανικά και “béarnaise”

39,00€

Risotto Milanese with quail, hazelnuts and raisins

Ριζότο μιλανέζε με ορτύκι, φουντούκια και σταφίδες

20,00€

Beef hanging tender with potato purée, shallot chutney and port sauce

Τρυφερό “hanging tender” με πουρέ πατάτα, “chutney” εσαλότ και σάλτσα με κρασί πόρτο

35,00€

Lamb cooked in two ways with fava, tomato confit and olives

Αρνί μαγειρεμένο με δύο τρόπους με φάβα, τομάτα confit και ελιά

33,00€

GASTRONOMIC DEGUSTATION MENUS

Six course menu curated by Première's Chef

Προτεινόμενο μενού έξι πιάτων επιμελήθηκε από τον σεφ του Première

€80.00

(Excluding beverage | Δεν περιλαμβάνονται ποτά)

€105.00

(Including one glass of wine per course | Περιλαμβάνεται ένα ποτήρι κρασί για κάθε πιάτο)

Nine course menu curated by Première's Chef

Προτεινόμενο μενού εννέα πιάτων επιμελήθηκε από τον σεφ του Première

€110.00

(Excluding beverage | Δεν περιλαμβάνονται ποτά)

€140.00

(Including one glass of wine per course | Περιλαμβάνεται ένα ποτήρι κρασί για κάθε πιάτο)

LUSCIOUS DESSERTS

Tiramisu

Τυραμισού

€15.00

Apple mille-feuille, caramelised puff pastry, cinnamon and almond ice-cream

Μιλφείγ με μήλο, καραμελωμένη σφολιάτα, κανέλα και παγωτό αμύγδαλο

€15.00

“Premiere forest”, chocolate, red fruits and kirsch ice-cream

“Premiere forest”, σοκολάτα, κόκκινα φρούτα και παγωτό kirsch

€15.00

Crème brullee flavoured with kaffir lime and lemongrass, orange and goat cheese snow
Crème brullee αρωματισμένη με καφίρ λάιμ και λεμονόχορτο, πορτοκάλι και χιόνι από κατσικίσιο τυρί

€15.00

Jivara milk chocolate cremeux and hazelnut praline ice-cream
“Cremeux” σοκολάτας γάλακτος “Jivara” και παγωτό πραλίνα φουντουκιού

€15.00

Selection of Greek and International cheeses with nuts and fresh fruits
Επιλογή από Ελληνικά και Διεθνή τυριά με ξηρούς καρπούς και φρέσκα φρούτα

€18,00