

# malabar

## LUNCH - A LA CARTE MENU

### STARTERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Sea Bass Carpaccio with chili, lime and cilantro Λαβράκι Καρπάτσιο με τσίλι, lime και κόλιαντρο	GF  19 €
Grilled Octopus with onion stew Χταπόδι ψητό με κρεμμυδάκι στιφάδο	GF  18 €
Grilled Sardines with vegetables, tomato confit, and fresh herb oil Σαρδέλα ψητή με λαχανικά, ντοματίνι κονφί και αρωματικό λάδι	GF  15 €
Seared Tuna with tandoori and pickled cucumber Καπνιστός Τόνος παναρισμένος με tandoori και αγγουράκι τουρσί	20 €
Mini Pie with fried Cod, aioli and marinated beetroot tartare Πιτάκι με Μπακαλιάρο σε κουρκούτι, αιολί και μαριναρισμένο ταρτάρ από παντζάρι	9 €/ per piece/ανά τμχ
Corn pancakes with Shrimps, chili, ginger and grilled corn Γαρίδες σε Τηγανίτες καλαμποκιού, chili, ginger και ψητό καλαμπόκι	21 €
Steamed Mussels with seasonal greens Μύδια αχνιστά με χόρτα εποχής	GF  15 €
Baked potatoes with kale pesto, cream cheese and fried onion Πατάτες στην θράκα με πέστο λαχανίδας, τυρί κρέμα και τηγανιτό κρεμμύδι	VG  GF  16 €

### SNACKS

B.L.T. Toast with Pancetta, lettuce and tomato B.L.T. Toast με Πανσέτα, μαρούλι και ντομάτα	18 €
Focaccia with Mortadella, cream cheese, tomato and baby rocket with balsamic vinegar Focaccia με Μορταδέλα, cream cheese, ντομάτα, baby ρόκα και ξύδι βαλσάμικο	16 €
Slow Cooked Beef, horseradish mayo and glazed onions in sourdough bread sandwich Μοσχάρακι σιγομαγειρεμένο, μαγιονέζα χρένο και κρεμμυδάκι γλασέ, σε sandwich με προζυμένιο ψωμί	21 €
Egg, Avocado and Graviere cheese in Brioche bread Αυγό, Αβοκάντο και Γραβιέρα σε ψωμί Brioche	VG  17 €
Toasted sourdough seeds bread with Athenian salad Αθηναϊκή σαλάτα σε ψητό προζυμένιο ψωμί	17 €
Beetroot and Goat cheese, rye bread with nuts sandwich Παντζάρι και Κατσικίσιο τυρί σε ψωμί σικάλεως με ξηρούς καρπούς	VG  16 €

### SALADS / ΣΑΛΑΤΕΣ

Traditional Greek salad Ελληνική χωριάτικη σαλάτα	VG  GF  15 €
Caesar salad with smoked pancetta, crispy chicken, anchovy mayo and parmesan Caesar salad με καπνιστή πανσέτα, crispy κοτόπουλο, μαγιονέζα αντζούγιας και παρμεζάνα	19 €
Kale and cabbage salad with parmesan and a peanut butter vinaigrette sauce Σαλάτα με Kale και λάχανο, vinaigrette φιστίκι και παρμεζάνα	VG  15 €
Tomatoes, caper leaves, zucchini, pickled cucumber, carob rusks and salt cured anchovy Ντομάτα, καπαρόφυλλο, κολοκυθάκι, αγγούρι τουρσί, παξιμάδι χαρούπι και γαύρο παστό	16 €
Grilled Corn Salad, soy marinated egg, tonnato sauce and graviere cheese Πράσινη σαλάτα με ψητό Καλαμπόκι, μαριναρισμένο αυγό σε σόγια, σάλτσα tonnato, ψητό καλαμπόκι και γραβιέρα	17 €
Green salad, with cheese croquettes, pecan, strawberries and balsamic vinaigrette Πράσινη σαλάτα με τυροκροκέτες, πεκάν, φράουλες και vinaigrette μπαλσάμικο	VG  19 €

### DESSERTS / ΓΑΥΚΑ

Baba au rum with citrus, soft vanilla cream, pineapple compote and passion fruit cremeux  
Baba au rum με εσπεριδοειδή, ελαφριά κρέμα βανίλιας, compote ανανά και cremeux passion fruit

12 €

Chocolate with espresso ice-cream, milk chocolate cremeux, chocolate cookie and coffee whipped cream  
Σοκολάτα με παγωτό espresso, cremeux από σοκολάτα γάλακτος, μπισκότο σοκολάτας και σαντιγί καφέ

13 €

Tarte tatin with salted caramel miso and vanilla ice-cream (2 people)  
Tarte tatin, με αλμυρή καραμέλα miso και παγωτό από βανίλια Μαδαγασκάρης (2 άτομα)

21 €

### MAIN / ΚΥΡΙΩΣ

Linguine Pomodoro	VG  15 €
Aglio Olio e Pepperoncino	17 €
Penne with Shrimps and kale pesto Πέννες με Γαρίδες και πέστο λαχανίδας	27 €
Linguine with catch of the day Linguine με ψάρι ημέρας	25 €
Homemade Gnocchi with parmesan sauce and fresh Truffle Νιόκι με σάλτσα παρμεζάνας και φρέσκια Τρούφα εποχής	VG  24 €
Sea Bass with greens and sauce from their broth Λαυράκι ψητό με χόρτα και σάλτσα από το ζωμό του	GF  37 €
Fresh fish of the day Φρέσκο ψάρι ημέρας	93 € / kg
Chicken with cherry tomatoes & potatoes with spicy mayo and herbs Κοτόπουλο με τοματίνια και πατάτες με spicy mayo και μυρωδικά	GF  24 €
Rib-eye with homemade potatoes and béarnaise sauce Rib-eye με homemade πατάτες και σάλτσα μπεαρνέζ	GF  52 €
Angus Beef smashed burger with cheddar cheese, bacon, glazed onion, and spicy mayo Angus Beef smashed burger με cheddar, bacon, κρεμμύδι γλασέ και spicy mayo	26 €

|VG| Vegetarian, |GF| Gluten Free, |V\*|, |VG\*|, |GF\*| Can be modified to

Executive Chef: Παναγιώτης Γιακαλής - Αγορανομικός Υπεύθυνος: Παναγιώτης Γιακαλής  
Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται Δημοτικός φόρος & Φ.Π.Α.  
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΑΝ ΔΕ ΛΑΒΕΙ  
ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)  
Ψωμί: 3€

Executive Chef: Panagiotis Giakalis - Person in charge in case of market inspection: Panagiotis Giakalis  
The prices include Municipal Tax & VAT CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE  
OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)  
Bread: 3€

# malabar

## DINNER A LA CARTE MENU

### STARTERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Grilled shrimps in spicy tomato sauce Γαρίδες ψητές σε πικάντικο ζωμό φρέσκιας ντομάτας	GF  19 €
Sea Bass Carpaccio with tomato powder, pickled cucumber and olive Λαβράκι καρπάτσιο με πούδρα ντομάτας, αγγουράκι τουρσί και ελιά	GF  18 €
Seared Tuna with tandoori and pickled cucumber Τόνος παναρισμένος με tandoori και αγγουράκι τουρσί	GF  20 €
Mini Pie with fried Cod, aioli and marinated beetroot tartare Πιτάκι με Μπακαλιάρο σε κουρκούτι, αιολί και μαριναρισμένο ταρτάρ από παντζάρι	9 €/ per piece/ανά τμχ
Veal tartare marinated in Dijon mustard and potato terrine bruschetta Tartare Μόσχου μαριναρισμένο με μουστάρδα Dijon και bruschetta από τερτίνα πατάτας	GF  21 €
Seasonal Mushroom with mushroom's mousse and oregano gremolata Μανιτάρι εποχής με mousse μανιταριού και gremolata ρίγανη	GF  VG  19 €
Baked potatoes with kale pesto, cream cheese and fried onion Πατάτες στην θράκα με πέστο λαχανίδας, τυρί κρέμα και τηγανιτό κρεμμύδι	GF  VG  16 €
Mini Spinach pie with Gyoza pastry and anothotiro cheese from Crete Σπανακοπιτάκι από Gyoza με ανθότυρο Κρήτης	16 €

### SALADS / ΣΑΛΑΤΕΣ

Cretan salad with cherry tomatoes, olives, carob rusks, fresh onion, olive oil and "xynomyzithra" cheese Κρητική σαλάτα με τοματίνια, ελιές, φρέσκο κρεμμύδι, ξινοτύρι και ντακάκια από χαρούπι	VG  16 €
Kale and cabbage salad with parmesan and a peanut butter vinaigrette sauce Σαλάτα με Kale και λάχανο, vinaigrette φιστίκι και παρμεζάνα	VG  15 €
Caesar salad with smoked pancetta, crispy chicken, anchovy mayo and parmesan Caesar salad με καπνιστή πανσέτα, crispy κοτόπουλο, μαγιονέζα αντζούγιας και παρμεζάνα	19 €
Green salad, with cheese croquettes, pecan, strawberries and balsamic vinaigrette Πράσινη σαλάτα με τυροκροκέτες, πεκάν, φράουλες και vinaigrette μπαλσάμικο	VG  19 €

### PASTA / ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Homemade gnocchi with parmesan sauce and fresh Truffle Νιόκι με σάλτσα παρμεζάνας και φρέσκια Τρούφα εποχής	VG  24 €
Shrimp Pasta Γαριδομακαρονάδα	27 €
Spaghetti alla Bottarga Spaghetti Αυγοτάραχο	25 €
Lobster ravioli Ravioli Αστακού	54 €

### MAIN / ΚΥΡΙΩΣ

Sea bass with greens and sauce from their broth Λαυράκι ψητό με χόρτα και σάλτα από το ζωμό του	GF  37 €
Monkfish tail with mussels, grilled lettuce and beurre blanc Πεσκανδρίτσα με μύδια, ψητό μαρούλι και beurre blanc	GF  35 €
Chicken with cherry tomatoes & potatoes with spicy mayo and herbs Κοτόπουλο με τοματίνια και πατάτες με spicy mayo και μυρωδικά	GF  24 €
Lamb with grilled and puréed zucchini Αρνί με κολοκύδι σε πουρέ και ψητό	31 €
Rib-eye with homemade potatoes and béarnaise sauce Rib-eye με homemade πατάτες και σάλτσα μπεαρνέζ	GF  52 €
Beef fillet with homemade potatoes and béarnaise sauce Φιλέτο μοσχάρι με homemade πατάτες και σάλτσα βέαρναϊσ	GF  48 €
Angus beef smashed burger with cheddar cheese, bacon, glazed onion and spicy mayo Angus beef smashed burger με cheddar, bacon, κρεμμύδι γλασέ και spicy mayo	26 €

Fresh fish of the day Φρέσκο ψάρι ημέρας	GF  93 €/kg
---	-------------

### DESSERTS / ΓΛΥΚΑ

Chocolate with espresso ice-cream, milk chocolate cremeux, chocolate cookie and coffee whipped cream Σοκολάτα με παγωτό espresso, cremeux από σοκολάτα γάλακτος, μπισκότο σοκολάτας και σαντιγί καφέ	13 €
Baba au rum with citrus, soft vanilla cream, pineapple compote and passion fruit cremeux Baba au rum με εσπεριδοειδή, ελαφριά κρέμα βανίλιας, compote ανανά και cremeux passion fruit	12 €
Tarte tatin with salted caramel miso and vanilla ice-cream (2 people) Tarte tatin, με αλμυρή καραμέλα miso και παγωτό από βανίλια Μαδαγασκάρης (2 άτομα)	21 €

|VG| Vegetarian, |GF| Gluten Free, |V\*|, |VG\*|, |GF\*| Can be modified to

Executive Chef: Παναγιώτης Γιακαλής | Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται Δημοτικός φόρος & Φ.Π.Α. | Αγορανομικός Υπεύθυνος: Παναγιώτης Γιακαλής  
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΑΝ ΔΕ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ) | Ψωμί: 3€  
Executive Chef: Panagiotis Giakalis | The prices include Municipal Tax & VAT | Person in charge in case of market inspection: Panagiotis Giakalis  
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE) | Bread: 3€