

# Alfredo's

GRAND DINING

## Menu

Ορεκτικά

Ζυμαρικά & Ριζότο

Κυρίως πιάτα

Επιδόρπια

Menu 35

**Press Here  
for the Menu in English Language**

ΣΤΙΣ ΑΝΑΓΡΑΦΟΜΕΝΕΣ ΤΙΜΕΣ ALL LEGAL TAXES ARE INCLUDED  
ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΟΛΕΣ IN THE LISTED ITEMS  
ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ MARKET CONTROLLER  
ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: RESPONSIBLE:  
ΑΡΗΣ ΑΡΓΥΡΙΑΔΗΣ ARIS ARGYRIADIS

COMPOSED BY EXECUTIVE CHEF APOSTOLOS ALTANIS

# Alfredo's

GRAND DINING

## Menu

### Appetizers

### Pasta & Risotto

### Main dishes

### Desserts

### Menu 35

Πατήστε Εδώ  
για το Menu στην Ελληνική Γλώσσα

ΣΤΙΣ ΑΝΑΓΡΑΦΟΜΕΝΕΣ ΤΙΜΕΣ ALL LEGAL TAXES ARE INCLUDED  
ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΟΛΕΣ IN THE LISTED ITEMS  
ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ MARKET CONTROLLER  
ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: RESPONSIBLE:  
ΑΡΗΣ ΑΡΓΥΡΙΑΔΗΣ ARIS ARGYRIADIS

COMPOSED BY EXECUTIVE CHEF APOSTOLOS ALTANIS

## Ορεκτικά

**Κλασική μπουγιαμπέσα**  
με οστρακόδερμα, λαχανικά  
σαφράν και σάλτσα ρουίγ  
14,00 €



**Βιτέλο τονάτο**  
με κρέμα αυγοτάραχου  
κάπαρη και πίκλα κρεμμυδιού  
16,00€



**Μπρι ψητό με κουμκουάτ**  
παντζάρι και πορτοκάλι  
16,00 €



**Μαρούλι σχάρας με προσούτο**  
βλαστάρια, ντοματίνια και παρμεζάνα  
18,00 €



**Γουόλντορφ σολομού**  
με παντζάρι, μήλο  
ξίγαλο και καρύδια πεκάν  
18,00 €



**Γλώσσα μενιέρ**  
με μπραντάδα καβουριού  
και σπαράγγια  
18,00 €

## Ζυμαρικά & Ριζότο

**Ριζότο κολοκύθας**  
με ηλιόσπορο και τζίντζερ  
18,00 €



**Νιόκι κατσικίσιου τυριού**  
με χτένι, σάλτσα προσέκο και παντζάρι  
26,00 €



**Ραβιόλι θαλασσινών**  
με μπερ μπλαν αστακού  
28,00 €



**Κανελόνι πάπιας**  
με άγρια μανιτάρια και σος κέδρου  
28,00 €

## Κυρίως πιάτα

**Λαβράκι με κρούστα ψωμιού**  
υφές κουνουπιδιού και λουκάνικο θαλασσινών  
29,00 €

**Μπακαλιάρος πιλ-πιλ με χόρτα**  
ρίζα μαϊντανού και σάλτσα πιπερόριζας  
36,00 €

**Κοκ ο βέν**  
με πέρλες κρεμμυδιού και κρασί μπορντό  
29,00 €

**Ντολμάς**  
με σιγομαγειρεμένο μαύρο χοίρο  
λάχανο, αχλάδι, σελινόριζα και λεμόνι  
26,00 €

**Φιλέτο Ροσσίνι με φουα γκρα**  
και σος μαδέρα με τρούφα  
39,00 €

**Μοσχαρίσιο συκώτι γάλακτος**  
με κρέμα πατάτας, πράσο και σος σταφυλιού  
29,00 €

**Αρνάκι γάστρας**  
με ραβιόλες σπανάκι  
γαλοτύρι και σάλτσα φρικασέ  
36,00 €

## Επιδόρπια

**Μήλο καραμελωμένο**  
με μους σπαλίσ  
καλβαντός και κραμπλ κανέλας  
9,00 €



**Πουτίγκα**  
με μαριναρισμένες σταφίδες  
κάρδαμο και σος ανγκλέζ  
9,00 €



**Τάρτα κυδώνι**  
με σοκολάτα μαντζάρι και χιόνι τζίντζερ  
9,00 €



**Πορτοκαλόπιτα με φρούτα του πάθους**  
κρεμέ σαγκουίνι και ζελέ σοκολάτας  
9,00 €

## Menu 35

**Πράσινη σαλάτα**  
με πολύχρωμα ντοματίνια  
παρμεζάνα και ντρέσινγκ πορτοκάλι

ή

**Μπουγιαμπέσα**  
με λαχανικά, σαφράν και σος ρουίγ



**Ριζότο κολοκύθας με γαρίδες**  
και σος τζίντζερ

ή

**Μοσχαρίσια ταλιάτα με πουρέ πατάτας**  
και σάλτσα μαυροδάφνης



**Γλυκό ημέρας**

**Τιμή κατ' άτομο: 35 €**

ή

**εξαργύρωση 700 πόντων**

Συμπεριλαμβάνεται ένα ποτήρι κρασί της επιλογής του οινόχου μας

[Επιστροφή στο menu](#)

## Appetizers

### **Bouillabaisse**

with seafood, vegetables  
saffron and rouille

14,00 €



### **Vitello tonnato**

with bottarga cream  
capers and pickled onion

16,00 €



### **Roasted brie**

with kumquat, beetroot and orange

16,00 €



### **Grilled lettuce**

with prosciutto, asparagus  
cherry tomatoes and parmesan

18,00 €



### **Salmon waldorf**

with beetroot, apple  
sour cream and pecans

18,00 €



### **Sole fish meunière**

with crab brandada and asparagus

18,00 €

[Back to menu](#)



## Pasta & Risotto

### **Pumpkin risotto**

with sunflower seeds and ginger

18,00 €



### **Goat cheese gnocchi**

with scallop, prosecco sauce and beetroot

26,00 €



### **Seafood ravioli**

with lobster and beurre blanc sauce

28,00 €



### **Cannelloni with duck**

forest mushrooms and juniper berries sauce

28,00 €

[Back to menu](#)

## Main dishes

### **Sea bass**

with bread crust, cauliflower and seafood sausage

29,00 €



### **Cod pil – pil with wild greens**

parsnips and ginger sauce

36,00 €



### **Coq au vin**

with onions pearls and bordeaux wine sauce

29,00 €



### **Slow-baked pata negra dolma**

with cabbage, pear, celery root and lemon

26,00 €



### **Veal fillet Rossini with foie gras**

and madera sauce with truffle

39,00 €



### **Veal liver**

with potato cream, leek and grape sauce

29,00 €



### **Lamb on a clay pot**

with spinach ravioli  
galotyri and fricassée sauce

36,00 €

[Back to menu](#)

## Desserts

### **Caramelised apple**

with opalys mousse  
calvados and cinnamon crumble

9,00 €



### **Pudding**

with marinated raisins, cardamom and sauce anglaise

9,00 €



### **Quince tart**

with manjari chocolate and ginger snow

9,00 €



### **Orange pie with passion fruit**

blood orange crèmeux and chocolate jelly

9,00 €

[Back to menu](#)

## Menu 35

### **Green salad**

with colorful cherry tomatoes  
parmesan and orange dressing

or

### **Bouillabaisse**

with vegetables, saffron and rouille sauce



**Pumpkin risotto with shrimps**  
and ginger sauce

or

**Beef tagliata with mashed potatoes**  
and mavrodafni sauce



**Dessert of the day**

**Price per person: 35 €**

or

**700 points redemption**

A glass of wine of our sommelier's selection, is included

[Back to menu](#)

# Alfredo's

GRAND DINING

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ  
ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ  
ΦΥΛΛΑ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ  
ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ  
ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ  
ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ

THE SHOP IS OBLIGED  
TO HAVE PRINTED DOCUMENTS  
IN A SPECIAL CASE  
BESIDE THE EXIT  
FOR SETTING OUT OF  
ANY EXISTED COMPLAINT

LE MAGASIN DOIT DISPOSER  
DES BULLETINS IMPRIMÉS,  
DANS UNE CASE SPECIALE  
À CÔTÉ DE LA SORTIE,  
POUR LA FORMULATION  
DE TOUTE PLAINTE

DAS LOCAL IST VERPFLICHTET  
FORMULATE IN EINEM  
GESONDERTEN FACH  
AM AUSGANG ZUR VERFUGUNG  
ZU STELLEN,  
UM GEGEBENENFALLS  
BESCHWERDEN ANZUGEBEN

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ  
ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ  
ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ  
ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ  
(ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NO-  
TICE OF PAYMENT  
HAS NOT BEEN RECEIVED  
(RECEIPT - INVOICE)

ΣΑΣ ΕΝΗΜΕΡΩΝΟΥΜΕ ΟΤΙ  
ΤΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ ΤΟΥ ΜΕΝΟΥ,  
ΠΙΘΑΝΩΣ ΝΑ ΕΜΠΕΡΙΕΧΟΥΝ  
ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΕΣ ΟΥΣΙΕΣ.  
ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ  
ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΑΠΕΥΘΥΝΘΕΙΤΕ  
ΣΤΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΜΕΝΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΟΥ  
ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ.

PLEASE BE ADVISED THAT  
THE FOOD MENU ITEMS,  
MAY CONTAIN  
ALLERGENIC SUBSTANCES.  
FOR MORE INFORMATION  
YOU MAY ADDRESS  
OUR TRAINED  
RESTAURANT STAFF.

ΣΑΣ ΕΝΗΜΕΡΩΝΟΥΜΕ ΟΤΙ  
ΣΤΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ ΤΟΥ ΜΕΝΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ  
ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ  
& ΦΕΤΑ Π.Ο.Π.  
ΣΤΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΜΑΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ  
ΗΛΙΕΛΑΙΟ.

PLEASE BE ADVISED THAT  
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL  
& FETA CHEESE D.O.C. IS USED  
IN ALL FOOD MENU ITEMS.  
SUNFLOWER OIL IS USED  
IN PAN-FRIED ITEMS.

Επιστροφή στο menu  
Back to menu