



THE  
ZILLERS  
r o o f   g a r d e n

-THE LUNCH MENU-

Πράσινη σαλάτα με κατσικίσιο τυρί, φρέσκο κρεμμύδι,  
καρύδια και βινεγκρέτ μήλου  
Green salad with goat cheese, spring onion, walnut  
and cider vinaigrette  
14,00€

Χωριάτικη σαλάτα, ντοματίνια, φέτα, κρεμμύδι, πιπεριά,  
κρίταμο και πίτα καλαμποκιού  
Greek salad, cherry tomatoes, feta cheese, onion, bell pepper,  
rock samphire and pitta bread  
13,00€

Τάρτα με κοτόπουλο, μπέικον, πράσο και μανιτάρια  
Tart with chicken, bacon, leek and mushrooms  
12,00€

Club sandwich με μπέικον, ντομάτα, μαγιονέζα, αυγό  
και πράσινη σαλάτα  
Club sandwich with bacon, tomato, mayonnaise, egg  
and green salad  
13,00€

Κροκέτες φάβας με χταπόδι, κάπαρη και λιαστή τομάτα  
Fava crockets with octopus, capers and sun-dried tomato  
13,00€

Ριζότο τομάτας, κουκουνάρι, δυόσμο και φέτα  
Tomato risotto, pine-nut, mint and feta cheese  
14,00€

Μοσχαρίσιο burger με τσένταρ, μπέικον, αυγό, μαγιονέζα  
και χειροποίητη κέτσαπ  
Black Angus burger with cheddar, bacon, egg, mayonnaise  
and hand made ketchup  
15,00€

Εξωτερικό διάφραγμα με πατάτες, ντομάτα, κάπαρη και κουκουνάρι  
Outside skirt with potatoes, tomato, caper and pine cone  
18,00€

Τάκος με χοιρινή πανσέτα, ντομάτα και τζατζίκι  
Greek style tacos with pork belly, tomato and tzatziki  
12,00€

Παραδοσιακό κλαφουτί με βύσσινα και πορτοκάλι,  
ελαφριά κρέμα κεράσι  
Traditional Clafoutis with sour cherries and orange, light kirsch cream  
9,00€

Τιραμισού, κρασί Μαρσάλα, μασκαρπόνε και καφές  
Tiramisu, Marsala wine, mascarpone and coffee  
9,00€

Προφιτερόλ με παγωτό βανίλια και κρέμα εσπεριδοειδών  
Profiterole with vanilla ice cream and citrus cream  
10,00€



THE  
ZILLERS  
r o o f   g a r d e n

-THE DINNER MENU-

## DISCOVERY menu

BREAD AND BUTTER    Homemade sourdough focaccia with rosemary, rustic bread, butter with avruga and olive oil infused with lemon tree leaves

## CHEF'S WELCOME

SEA BASS                Tartare marinated with olive oil and lime, blood orange coulis and pink radish

GUINEA FOWL         Roasted breast, croquette of slow cooked leg with smoked eel, corn puree and sauce "perigueux"

CHOCOLATE            Spiced parfait, curry caramel and crunchy cacao biscuit

## MIGNARDISES

[ 40,00€ ]

## Μενού της ΑΝΑΚΑΛΥΨΗΣ

ΒΟΥΤΥΡΟ ΚΑΙ ΨΩΜΙ    Φοκάτσια με φυσικό προζύμι και δενδρολίβανο, χωριάτικο ψωμί, βούτυρο με αυγά ρέγγας και ελαιόλαδο αρωματισμένο με φύλλα λεμονιάς

## ΤΟ ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ

ΛΑΥΡΑΚΙ                Ταρτάρ μαριναρισμένο με ελαιόλαδο και μοσχολέμονο σαγκουίνι και ροζ ραπανάκι

ΦΡΑΓΚΟΚΟΤΑ         Ψητό στήθος, κροκέτα από το μπούτι της φραγκόκοτας με καπνιστό χέλι, πουρές καλαμπόκι και σάλτσα "Περιγκό"

ΣΟΚΟΛΑΤΑ            Παρφέ μπαχαρικών, καραμέλα αρωματισμένη με κάρυ και τραγανό μπισκότο κακάο

## ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

[ 40,00€ ]



## GREEK menu

BREAD AND BUTTER	Homemade sourdough focaccia with rosemary, rustic bread, butter with avruga and olive oil infused with lemon tree leaves
CHEF'S WELCOME	
TOMATO	Tomato jelly, cherry tomatoes with raspberry, carob and feta cheese
RED MULLET	Fennel puree with ouzo, baby fennel and citrus
LAMB	Saddle roasted and slightly smoked with fresh herbs pan fried sweetbreads, white eggplant cream and "pasteli" perfumed with dukkah
RICE PUDDING	Caramelised apricots, cinnamon and orange cream with crunchy musli

## MIGNARDISES

[ 50,00€ ]

## ΕΛΛΗΝΙΚΟ Μενού

ΒΟΥΤΥΡΟ ΚΑΙ ΨΩΜΙ	Φοκάτσια με φυσικό προζύμι και δενδρολίβανο, χωριάτικο ψωμί, βούτυρο με αυγά ρέγγας και ελαιόλαδο αρωματισμένο με φύλλα λεμονιάς
ΤΟ ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ	
ΤΟΜΑΤΑ	Ζελέ τομάτας, τοματίνια με βατόμουρο, χαρούπι και φέτα
ΜΠΑΡΜΠΟΥΝΙ	Πουρές φινόκιο με ούζο, φινόκιο και εσπεριδοειδή
ΑΡΝΙ	Σέλα ψητή και ελαφρώς καπνιστή με μυρωδικά τηγανητό γλυκάδι, κρέμα λευκής μελιτζάνας και παστέλι με μπαχαρικά "dukkah"
ΡΥΖΟΓΑΛΟ	Καραμελωμένα βερύκοκα, κρέμα αρωματισμένη με κανέλλα και πορτοκάλι, τραγανό μούσλι

## ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

[ 50,00€ ]



## TASTING menu

BREAD AND BUTTER	Homemade sourdough focaccia with rosemary, rustic bread, butter with avruga and olive oil infused with lemon tree leaves
CHEF'S WELCOME	
TOMATO	Gazpacho soup with cherries, burrata ice cream and sun-dried tomato bruschetta
LOBSTER	Lobster ravioli, crunchy carrots and lobster's bisque infused with lime
SEA BASS	Sea bass with white asparagus, green peas, summer truffle and almonds
GUINEA FOWL	Roasted breast, croquette of slow cooked leg with smoked eel, corn puree and sauce "perigueux"
CAKE FOR 2	Light pistachio cream with fresh red fruits, vanilla ice cream and infused strawberry juice
MIGNARDISES	

[ 60,00€ ]

## Μενού ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ

ΒΟΥΤΥΡΟ ΚΑΙ ΨΩΜΙ	Φοκάτσια με φυσικό προζύμι και δενδρολίβανο, χωριάτικο ψωμί, βούτυρο με αυγά ρέγγας και ελαιόλαδο αρωματισμένο με φύλλα λεμονιάς
ΤΟ ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ	
ΤΟΜΑΤΑ	Σούπα τομάτα με κεράσια, παγωτό μπουράτα και τραγανή μπρουσκέτα με λιαστή τομάτα
ΑΣΤΑΚΟΣ	Ραβιόλι αστακού, τραγανά καρότα και μπισκ αστακού αρωματισμένη με μοσχολέμονο
ΛΑΥΡΑΚΙ	Λαυράκι με λευκά σπαράγγια, αρακά, καλοκαιρινή τρούφα και αμύγδαλα
ΦΡΑΓΚΟΚΟΤΑ	Ψητό στήθος, κροκέτα από το μπούτι της φραγκόκοτας με καπνιστό χέλι, πουρές καλαμπόκι και σάλτσα "Περιγκό"
ΤΟΥΡΤΑ	Ελαφριά κρέμα φυστίκι με φρέσκα κόκκινα φρούτα, παγωτό βανίλια και αρωματισμένος χυμός φράουλας
ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ	

[ 60,00€ ]



## VEGETARIAN menu

BREAD AND BUTTER    Homemade sourdough focaccia with rosemary, rustic bread, butter with avruga and olive oil infused with lemon tree leaves

## CHEF'S WELCOME

TOMATO                      Gazpacho soup with cherries, burrata ice cream and sun-dried tomato bruschetta

QUINOA                      Red and white quinoa with summer vegetables, rocket foam and flowers

RISOTTO                      Cherry tomatoes, zucchini, pine-nut, mint and feta

TIRAMISU                      Mascarpone cream with coffee and cocoa

## MIGNARDISES

[ 40,00€ ]

## ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ μενού

ΒΟΥΤΥΡΟ ΚΑΙ ΨΩΜΙ              Φοκάτσια με φυσικό προζύμι και δενδρολίβανο, χωριάτικο ψωμί, βούτυρο με αυγά ρέγγας και ελαιόλαδο αρωματισμένο με φύλλα λεμονιάς

## ΤΟ ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ

TOMATA                      Σούπα τομάτα με κεράσια, παγωτό μπουράτα και τραγανή μπρουσκέτα με λιαστή τομάτα

KINOA                      Κόκκινη και λευκή κινόα με λαχανικά, αφρό ροκάς και λουλούδια

PIZOTO                      Τοματίνια, κολοκύθι, κουκουνάρι, дуόσμος και φέτα

TIPAMISOY                      Κρέμα μασκαρπόνε με καφέ και κακάο

## ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

[ 40,00€ ]





Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο). // Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice).

Στις σαλάτες μας χρησιμοποιείται αγνό παρθένο ελαιόλαδο αρίστης ποιότητας. Στα τηγανητά μας είδη χρησιμοποιείται ηλιέλαιο. // For our salads, we use pure virgin olive oil of excellent quality. For our fried dishes, we use sunflower oil.

Σε περίπτωση αλλεργίας σε κάποια τροφιμα, παρακαλώ ενημερωστε μας // In case of any food allergy, please inform us

Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους. // Prices are in euros € and include all applicable taxes.

Διατίθεται έντυπο παραπόνων κατόπιν ζήτησης. // Complaint forms are available upon request

Αγορανομικός υπεύθυνος: Βλαχογιάννης Άγγελος  
// Person responsible for market inspection:  
Vlachogiannis Angelos