NOVagorá

RESTAURANT

ΨΥΧΑΓΩΓΗΣΤΕ ΤΟΝ ΟΥΡΑΝΙΣΚΟ ΣΑΣ

Entertain your palate

Products from organic farming Βιολογικά Προϊόντα **Produits issus de l'agriculture biologique**

Balanced Dish Ισορροπημένο πιάτο **Plat équilibré**

Gluten free Χωρίς γλουτένη **Sans gluten**

*** Refers to frozen items. Our Chef uses olive oil for our salads and corn flower oil for our fried items. Legal Representative: Mr Evripides Tzikas. All taxes are included. Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice).**
* Αναφορά για κατεψυγμένα προϊόντα. Ο Σεφ χρησιμοποιεί ελαιόλαδο για τις σαλάτες και καλαμποκέλαιο για τα τηγανιτά.
Νόμιμος εκπρόσωπος: Κύριος Ευριπίδης Τζήκας. Συμπεριλαμβάνονται οι φόροι και οι υπηρεσίες.
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).
*** Produits surgelés. Le Chef utilise de l'huile d'olive pour les salades et de l' huile de tournesol pour les fritures.**
Mr Evripides Tzikas est le représentant légal. Toutes taxes incluses conformément aux lois en vigueur.
Le consommateur n'est pas obligé de payé s'il ne reçoit pas de reçu.

The establishment is obliged to have printed forms available in a special location near the exit, for the registration of complaints.
Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για οποιαδήποτε διαμαρτυρία.
L'etablissement doit disposer des formulaires, qui pourront être trouvés dans une pochette speciale près de la sortie, pour la possibilité de toute critique.

In case of intolerance or allergy to some food or ingredients please contact the staff of our restaurant.
Εάν γνωρίζετε ή νομίζετε πως έχετε δυσανεξία ή αλλεργία σε κάποιο προϊόν σας παρακαλούμε να απευθυνθείτε στο προσωπικό του εστιατορίου μας.
En cas d'intolérance ou d'allergie à certains aliments ou ingrédients, nous vous prions de contacter le personnel de notre restaurant.

It is not permitted the consumption of alcoholic beverages by persons under 17 years old who are not accompanied by their parents.
Δεν επιτρέπεται η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών από άτομα κάτω των 17 ετών που δεν συνοδεύονται από γονείς ή κηδεμόνες.
La consommation de boissons alcoolisées est interdite aux personnes de moins de 17 ans sans la présence de leurs parents.

STARTERS
Ορεκτικά
Entrées

Grilled «Talagani» cheese on dried figs & almonds. Served with fresh green salad and fig balsamic sauce 12 €
«Ταλαγάνι» στη σχάρα με αποξηραμένα σύκα και αμύγδαλα. Σερβίρεται με φρέσκια πράσινη σαλάτα και σως από βαλσάμικο με σύκο
Fromage «Talagani» grillé, accompagné de sa salade verte aux figues et aux amandes. Sauce balsamique à la figue.

Vegetables tart with «Manouri» cheese and fresh herbs sauce 10 €
Χορτοφαγική τάρτα με λαχανικά, Μανούρι και σως φρέσκων μυρωδικών
Tarte végétarienne aux légumes et au fromage «Manouri»

Traditional «Fava» from Santorini with prawns in a thin crust and spicy «Florina pepper» sauce 13 €
Παραδοσιακή Φάβα Σαντορίνης με γαρίδες τυλιχτές σε φύλλο και σως πικάντικης πιπεριάς Φλωρίνης
«Fava» de Santorin, aux crevettes croustillantes et à la sauce piquante de poivrons rouges «Florinis»

Breaded «Feta» cheese with «Egina island pistachios» and sesame. Accompanied by fresh green salad & balsamic sauce 11 €
«Φέτα» παναρισμένη με φυστίκια Αιγίνης και σουσάμι. Συνοδεύεται από σαλάτα εποχής και σως βαλσάμικο
«Feta» panée aux pistaches et aux grains de sésame. Accompagnée de salade verte.

«Greek hot assortment» of squash ball*, wrapped sundried tomatoes*, breaded «Feta» cheese*, chickpeas balls* and mini sausage pies*. 17 €
Ελληνική ποικιλία ζεστών ορεκτικών με κολοκυθοκεφτέδες*, φλογέρες* με λιαστή τομάτα, στικ* Φέτας, ρεβυθοκεφτέδες* και λουκανικοπιτάκια*. Την συνοδεύει σως γιαουρτιού με άνηθο
Assortiment de saveurs grecques: kefte* de courgettes, flute* de tomate séchée, bâton* de Féta, kefte* de pois chiche, feuilleté* de saucisse. Sauce de yaourt aromatisé à l'aneth.

The «Greek hot assortment» for one person 11 €
Ατομική Ελληνική ποικιλία ζεστών ορεκτικών
Assortiment de saveurs grecques petite portion

SALADS
Σαλάτες
Salades

Caesar's salad with grilled chicken breast, egg, parmesan cheese and croutons 13 €
Σαλάτα του Καίσαρα με ψητό στήθος κοτόπουλου, αυγό, φλοίδες Παρμεζάνα και κρουτόν
Salade César au poulet grillé, œuf, croûtons et parmesan

Traditional Greek salad with tomatoes, cucumber, onions, green peppers, capers, olives and «Feta» cheese 9 €
Χωριάτικη σαλάτα με τομάτες, αγγούρι, κρεμμύδια, πράσινες πιπεριές, κάπαρη, ελιές και φέτα
Salade grecque de tomates, concombre, oignons, poivrons verts, câpres, olives et «feta»

Mozzarella perla with cherry tomatoes, rocket salad, white balsamic vinegar and fresh herbs 11 €
Σαλάτα από πέρλες Μοτσαρέλας, τοματίνια, ρόκα και σως από λευκό βαλσαμικό ξύδι και φρέσκα μυρωδικά
Salade aux perles de Mozzarella, tomate cerise, roquette et vinaigrette aux balsame blanc et aux herbes fraiches

Green feast salad with Prosciutto, caramelized hazelnuts, green apple and dressed up with Pomegranate Vinaigrette 12 €
Πράσινη πανδαισία φρέσκων λαχανικών με Προσούτο, καραμελωμένα φουντούκια, πράσινο μήλο και βινεγκρέτ από ρόδι
Salade verte au Prosciutto, noisettes caramélisées, pomme verte et vinaigrette à la grenade

SOUPS
Σούπες
Soupes

Soup of the day 8 €
Σούπα ημέρας
Soupe du jour

Soup from organic fresh tomatoes 9,5 €
Σούπα από φρέσκιες τομάτες βιολογικής καλλιέργειας
Soupe aux tomates biologiques

HAND MADE PASTA ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ PATES FAITES MAISON

Spinach and "Myzithra" cheese hand-made tortellini* in melted butter, fresh tomatoes and parsley 14 €
Χειροποιήτα δίχρωμα τορτελίνι* με σπανάκι και Μυζήθρα σε λιωμένο βούτηρο, φρέσκια τομάτα και μαϊντανό
Tortellini* bicolores aux épinards, fromage "Mizithra", tomates fraiches et persil

PASTA
Ζυμαρικά
Pâtes

Pappardelle with tomato slices, eggplant and garlic 11 €
Παπαρδέλες με κομματάκια φρέσκιας τομάτας, μελιτζάνας και σκόρδο
Pappardelle à la tomate fraiche, aux aubergines et à l'ail

Spaghetti with sauce Napolitaine or sauce Bolognese 9 €
Σπαγγέτι με σάλτσα Ναπολιταίν ή Μπολωνέζ
Spaghetti à la sauce napolitaine ou à la sauce bolognèse

Whole grain Penne with vegetables and cherry tomatoes 13 €
Served also with Gluten free Penne (preparation time 17') ●
Πέννες ολικής άλεσης με λαχανικά και τοματίνια
Σερβίρεται και με πέννες χωρίς γλουτένη (χρόνος προετοιμασίας 17') ●
Pennes à la farine complète, petites tomates cerise
Pennes sans gluten (temps de préparation 17') ●

FISH
Ψάρια
Poissons

Grilled salmon with fresh herbs. Served with potato salad flavored with Dijon mustard and vegetables 18,5 €
Ψητός σολομός στη σχάρα με φρέσκα μυρωδικά, συνοδευόμενος από πατατοσαλάτα αρωματισμένη με μουστάρδα Dijon και λαχανικά
Saumon grillé, parfumé aux fines herbes et accompagné de salade de pommes à la moutarde de Dijon

MEAT
Κρέατα
Viandes

Traditional portion of "Gyros" 15 €
served with pita bread, tomatoes, onion, tzatziki sauce and French fries*
Μερίδα Παραδοσιακού γύρου με πίτα, κρεμμύδι, τομάτες, τσατζίκι
και πατάτες* τηγανητές
"Gyros" traditionnel servi avec du pain "pitta", tomates, oignons,
sauce tzatziki et pommes* frites

Traditional "moussaka" in a clay pot 14 €
Παραδοσιακός μουσακάς σε πήλινο
"Moussaka" traditionnel en pot

Roasted lamb in crust of nuts with honey & mustard. Stuffed with walnuts, 18 €
sundried tomatoes and "Kefalotiri" cheese. Served with tricolor purée
Ψητό αρνί γεμιστό με καρύδια, λιαστή τομάτα και κεφαλοτύρι με κρούστα από
ξηρούς καρπούς, μέλι και μουστάρδα. Σερβίρεται με τρίχρωμο πουρέ
Agneau farci aux noix, tomates séchées, fromage "Kefalotiri" et sa
croute d'oléagineux. Accompagné de sa purée tricolore

Baby calf grilled steak with Argentina flavor, barbeque sauce and roasted baby 21 €
potatoes with rosemary
Μπριζόλα ψητή από μοσχάρακι γάλακτος με άρωμα Argentina,
σως barbecue και πατάτες baby σωταρισμένες με δενδρολίβανο
Entrecôte de veau grillée aux saveurs d'Argentine,
sauce barbecue et petites pommes sautées au romarin

Chicken fillet sautéed with 4 types of mushrooms, ginger and coconut milk. 16,5 €
Accompanied by basmati rice and estragon.
Φιλέτο κοτόπουλου σωτέ με 4 είδη μανιταριών, πιπερόριζα και γάλα καρύδας.
Συνοδεύεται από ρύζι μπασμάτι με εστραγκόν
Filet de poulet saute aux 4 champignons, gingembre et lait de coco.
Accompagné de son riz basmati à l'estragon.

Grilled marinated pork tenderloin with garlic and rosemary accompanied by 18,5 €
grilled vegetables and sundried tomatoes spicy sauce
Χοιρινό ψαρονέφρι στη σχάρα μαριναρισμένο με σκόρδο και δενδρολίβανο.
Το συνοδεύουν ψητά λαχανικά και καυτερή σως λιαστής τομάτας
Filet de porc mariné à l'ail et au romarin, grillé et accompagné de légumes,
sauce piquante aux tomates séchées

THE CLASSICS
Τα Κλασικά
Les Classiques

The Chef's pizza with tomatoes, cheese, ham, bacon and mushrooms 14 €
Η πίτσα του Chef με τομάτα, τυρί, ζαμπόν, μπέικον και μανιτάρια
Pizza du chef aux tomates, fromage, jambon, lard et champignons

Club Sandwich with cheese, ham, turkey, egg, tomato, lettuce, mayonnaise and French fries* 12 €
Κλαμπ Σάντουιτς με τυρί, ζαμπόν, γαλοπούλα, αυγό, τομάτα, μαρούλι, μαγιονέζα και πατάτες* τηγανητές
Club Sandwich au fromage, jambon, dinde, oeuf, tomate, laitue, mayonnaise et pommes* frittes

The Novotel beef Burger with bacon, Cheddar cheese, onions, steak house potatoes* and tartar sauce 17,5 €
Το Burger του Novotel με μοσχαρίσιο μπιφτέκι, μπέικον, τυρί, κρεμμύδι, τηγανητές χωριάτικες πατάτες* και σως ταρτάρ
Novotel Burger au Cheddar, bacon, oignons, frites* steakhouse et sauce tartare

1/2 **The Novotel beef Burger (small portion of 110gr burger)** 12 €
Το Burger του Novotel σε μικρή μερίδα (με μπιφτέκι 110 γραμμαρίων)
Novotel Burger (petite portion, 110gr de steak)

Chicken double burger in a whole meal bread with caramelized onions and spicy cheese sauce. Served with fried skin potatoes* 16 €
Burger με διπλό μπιφτέκι κοτόπουλου και καραμελωμένα κρεμμύδια με μαύρο ψωμί και σως πικάντικου τυριού.
Συνοδεύεται από πάτάτες* τηγανισμένες με την φλούδα τους.
Burger au double steak de poulet, pain complet, oignons caramélisés, sauce au fromage piquante et pommes rustiques

PLATTERS
Ποικιλίες
Varietes

Greek cheese assortment with bread sticks and dried fruits 13 €
Ποικιλία ελληνικών τυριών σε αρμονία με κριτσίνια και αποξηραμένα φρούτα
Assortiment de fromages grecs mariés de fruits secs

24 HOURS **Plate of selected cold choises** 12 €
Green salad, tomatoes, cucumber, olives, boiled egg, cheese salad, Emmental, trout, turkey and roast chicken
Πιατέλα επιλεγμένων κρύων γεύσεων
Σαλάτα πράσινη, τομάτα, αγγούρι, ελιές, αυγό βραστό, τυροσαλάτα, τυρί Έμενταλ, πέστροφα, γαλοπούλα και ψητό κοτόπουλο
Assiette gourmande d'entrées froides
Salade verte, tomates, concombre, olives, oeuf dur, Emmental, truite, dinde et poulet rôti

DESSERTS
Επιδόρπια
Desserts

Molten chocolate cake served warm with vanilla ice cream 8 €
Σουφλέ σοκολάτας, σερβίρεται ζεστό με παγωτό βανίλια
Soufflé au chocolat et sa glace à la vanille

Traditional "Kataifi" (shredded "phyllo" with nuts and sugar syrup) 7 €
Παραδοσιακό καταΐφι
"Kadaif, gâteau aux cheveux d'anges et aux noix

Sweet delight with chocolate Ferrero 8 €
Γλυκιά απόλαυση σοκολάτας Ferrero
Douceur au chocolat Ferrero

Fluffy Cheesecake 8 €
Αφράτο Cheesecake
Tendre Cheesecake

Fresh fruit salad 7 €
Σαλάτα φρέσκων φρούτων
Salade de fruits frais

Ice cream and sherbet of your choice 7 €
Παγωτό και "sorbets" της επιλογής σας
Sélection de glaces et sorbets

APÉRITIFS
Απεριτίφ

Ouzo MINI Ούζο MINI	6 €
Ricard	7 €
Campari	8 €
Classic Cocktails Κλασικά Κοκτέιλ	11 €
Scotch whiskies Σκωτσέζικα whiskies	9 €
12 years old 12 ετών	11 €
Single Malt Μάλτ	11 €
Bourbons	11 €
Gordon's	9 €
Beefeater	9 €
Stolichnaya	9 €
Absolut	9 €
Smirnoff	9 €
Ursus	9 €

HOT & COLD BEVERAGES
Ζεστά & Κρύα Ροφήματα

Filter Coffee Καφές Φίλτρου	4 €
Cappuccino Καπουτσίνο	4,5 €
Cappuccino double Καπουτσίνο διπλός	5,5 €
Espresso Εσπρέσο	3,5 €
Espresso double Εσπρέσο διπλός	4 €
Macchiatto Μακιάτο	4 €
Tea Τσάι	3,5 €
Greek Coffee Ελληνικός Καφές	3 €
Greek Coffee double Ελληνικός Καφές διπλός	4 €
Frappé Coffee Καφές Φραπέ	4 €
Cappuccino Freddo Παγωμένο Καπουτσίνο	4,5 €
Espresso Freddo Παγωμένο Εσπρέσο	4 €

SPECIALTY COFFEES
Καφέδες με προσωπικότητα

Italian Ιταλικός **(Amaretto, filter Coffee, Milk)**	9 €
Mexican Μεξικάνικος **(Kahlua, Tequila, Filter Coffee, Milk)**	9 €
Irish Ιρλανδέζικος **(Irish Whisky, Filter Coffee, Brown Sugar, Milk)**	9 €
Frappé with Baileys Φραπέ με Baileys	9 €

MINERAL & SPARKLING WATER
Μεταλλικά & Ανθρακούχα Νερά

Perrier 200 ml	4 €
Korpi 330 ml sparkling Κορπή 330 ml ανθρακούχο	3 €
Avra 1 lt Αύρα 1 lt	2 €
Korpi 1 lt sparkling Κορπή 1 lt ανθρακούχο	4 €

SOFT DRINKS
Αναψυκτικά
250 ml

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Sprite, Fanta	4 €
Tonic Water, Soda Water	4 €
Ice Tea (355 ml)	5 €

BEERS
Μπύρες

Draught Beer Από το Βαρέλι

Mythos 330 ml	5 €
Mythos 500 ml	6,5 €

Local Bottled 330 ml Εγχώριες Φιάλη 330 ml

Heineken	5 €
Bios 5 (with 5 cereals) 5 Δημητριακών	5 €
Fix	5 €
«Zeos» Pilsen	5 €

Imported Bottled Εισαγωγής Φιάλη

Fischer 330 ml	5,5 €
Paulaner 500 ml	7,5 €
Corona 330 ml	7 €
Bucler Non Alcoholic 330 ml	4,5 €

WINES BY THE GLASS ΚΡΑΣΙ ΣΕ ΠΟΤΗΡΙ **VINS AU VERRE 200ML** 6 €

WHITE WINES
Λευκοί Οίνοι
750 ml

Klima klima, Tsantalis, Assyrtiko from organic grapes Κλίμα Κλίμα, Τσάνταλης, Ασύρτικο από βιολογική καλλιέργεια	26 €
Adoli Gis, Antonopoulos, Asproudi – Lagorthi – Chardonnay Άδολη Γης, Αντωνόπουλος, Ασπρούδι – Λαγόρθι – Chardonnay	30 €
Queen of Hearts, N. Lazaridis, Sauvignon blanc-Assyrtiko-Muscat of Alexandria Ντάμα Κούπα, Ν. Λαζαρίδης, Sauvignon blanc-Ασύρτικο-Μοσχάτο Αλεξάνδρειας	23 €
Moschofilero, Tsantalis Μοσχοφίλερο, Τσάνταλης	22 €
Chatzimihalis Estate, Sauvignon blanc – Malagouzia – Robola Κτήμα Χατζημιχάλη, Sauvignon blanc – Μαλαγουζιά – Ρόμπολα	28 €
Pavlidis Estate, Assyrtiko – Sauvignon blanc Κτήμα Παυλίδη, Ασύρτικο - Sauvignon blanc	34 €

ROSE WINES
Ροζέ Οίνοι
750 ml

Vissinokipos, Palivos Estate, Grenache rouge – Syrah Κτήμα Παλυβού, Βυσσινόκηπος, Grenache rouge – Syrah	26 €
Meliasto, Spyropoulos, Moschofilero – Agiorgitko Μελιαστό, Σπυρόπουλος, Μοσχοφίλερο – Αγιωργίτικο	25 €

RED WINES
Ερυθροί Οίνοι
750 ml

Kanenas, Maronia Vineyards, Syrah – Mavroudi Kanenas, Αμπελώνες Μαρώνειας, Syrah – Μαυρούδι	26 €
King of Hearts, N. Lazaridis Cabernet Sauvignon – Merlot Ρήγας Κούπα, Ν. Λαζαρίδης, Cabernet Sauvignon – Merlot	23 €
Avantis Estate, Syrah Κτήμα Αβάντις, Syrah	34 €
Orinos Ilios, Semeli, Agiorgitiko Ορεινός Ήλιος, Σεμέλη, Αγιωργίτικο	24 €
Pinot Noir, Papaioannou Pinot Noir, Παπαϊωάννου	30 €
Paragka, Kir Yanni, Xinomavro – Merlot – Syrah Παράγκα, Κυρ Γιάννη, Ξινόμαυρο – Merlot – Syrah	27 €

CHAMPAGNE & SPARKLING WINES
Σαμπάνιες & Αφρώδης Οίνοι

Moët & Chandon Imperial Brut 750ml	90 €
Moët & Chandon Imperial Brut 200ml	33 €
Asti Martini DOCG Piedmont Muscat 750ml	32 €
Asti Martini DOCG Piedmont Muscat 200ml	14 €
Moscato D' Asti, Luca Bosio Vineyards, 750ml	28 €

DESSERT WINES
Γλυκοί Οίνοι
500 ml

Moschato Limnos by Tsantalis, Muscat of Alexandria (white), P.D.O. Limnos Μοσχάτο Λήμνου, Τσάνταλης, Μοσχάτο Αλεξανδρείας (λευκός), Π.Ο.Π Λήμνου	26 €
Glass Ποτήρι 80ml	6 €
Vinsanto 4 Years Barrel Aged, Argyros Estate, Assyrtiko – Athiri – Aidani, P.D.O. Santorini (red) Vinsanto 4 Ετών, Κτήμα Αργυρού, Ασύρτικο - Αθήρι - Αηδάνι, Π.Ο.Π. Σαντορίνη (ερυθρός)	45 €
Glass Ποτήρι 80ml	9,5 €

It is not permitted the consumption of alcoholic beverages by persons under 17 years old who are not accompanied by their parents

Δεν επιτρέπεται η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών από άτομα κάτω των 17 ετών που δεν συνοδεύονται από γονείς ή κηδεμόνες