

Lush

EXPERIENCE

All dishes in our menu have been created by our award winning
Head Chef Pantelis Demosthenous

starters / ορεκτικά

WAGYU TARTAR | €22.00

Wagyu beef steak - spring onion - pickle cucumber - truffle oil - toasted bread

Βοδινό 'Wagyu' - φρέσκο κρεμμύδι - αγγουράκι τουρσί - λάδι τρούφας - φρυγανισμένο ψωμί

BLACK SHELL MUSSELS 500g | €14.20

Black shell mussels - onion - ouzo - parsley - white wine cream sauce

Μαύρα μύδια - κρεμμύδι - ούζο - μαϊντανός - κρέμα λευκού κρασιού

FAVA OCTOPUS | €14.20

Pan seared octopus - fava puree - citrus sauce

Οκταπόδι - πούρε φάβας - σως εσπεριδοειδών

WILD MUSHROOM RISOTTO | €12.80

Brown and white shimeji mushroom - king oyster mushrooms - cream cheese - parmesan flakes - basil oil

Μανιτάρια 'shimeji' - μανιτάρια 'King oyster' - τυρί κρέμα - φλούδες παρμεζάνας - αρωματισμένο λάδι βασιλικού

BEEF CARPACCIO | €14.60

Beef Carpaccio - capers - artichoke hearts - baby rocket - parmesan flakes - olive oil - balsamic dressing

Μοσχάρι 'Carpaccio' - κάππαρη-καρδιές αγκινάρας-φύλλα ρόκας-νιφάδες παρμεζάνας-ελαιόλαδο-βαλσάμικο ξύδι

BLACK TARAMAS | €8.50

Black taramas - salmon roe caviar - olive oil - micro leaves

Μαύρος ταραμάς - χαβιάρι σολομού - ελαιόλαδο - 'micro leaves'

ALLERGENS: Some recipes may contain any of the EU allergens as an ingredient and traces of these may be in any other dish or food served here.

Please ask for a manager who can provide you with detailed information.

salads / σαλάτες

AVOCADO BURRATA | €14.50

Avocado - cherry tomatoes - burrata - croutons - baby rochet - black olive powder - citrus sauce
Αβοκάντο - ντοματίνια - τυρί μπουράτα - κρουτόνια - σως εσπεριδοειδών

ROCKET FETA SALAD | €13.50

Rocket leaves - Lollo rosso - lettuce - feta - tomato - crispy pita - balsamic dressing
Φύλλα ρόκας - "Lollo rosso" - μαρούλι - φέτα - ντομάτα - τραγανή πίτα - ντρέσινγκ από βαλσάμικο

TRUFFLE BURRATA SALAD | €14.90

Plum tomatoes - cherry tomatoes - truffle burrata - coriander leaves - basil leaves - herbs oil - pomegranate caviar
Ντομάτες 'plum' - ντοματίνια - τυρί 'burrata' με τρούφα - φύλλα κόλιανδρου - φύλλα βασιλικού - αρωματικό λάδι
χαβιάρι ροδιού

SEAFOOD SALAD | €15.80

Seafood salad - lettuce - cherry tomatoes - marinated calamari - octopus - mussels - prawns
sweet onion sauce - smoked salmon - avocado
Σαλάτα θαλασσινών - μαρούλι - ντοματίνια - καλαμάρι - οχταπόδι - γαρίδες - μύδια - γλυκό σως κρεμμυδιού
αβοκάντο - καπνιστός σολομός

GREEK SALAD | €12.50

Cherry tomatoes - Cucumber - green pepper - onion - black olives - capers - croutons - feta cheese
virgin olive oil - vinegar dressing
Ντοματίνια - αγγουράκι - πράσινες πιπεριές - κρεμμύδι - μαύρες ελιές - κουτρουύβι - κρουτόνια - φέτα
ξύδι - παρθένο ελαιόλαδο

GOAT CHEESE SALAD | €14.20

Wild rocket - pomegranate - cherry tomatoes - goat cheese - honey balsamic vinaigrette
Άγρια φύλλα ρόκας - ρόδι - ντοματίνια - κατσικίσιο τυρί - ντρεσινγκ από μελί και βαλσάμικο ξύδι

CAESAR SALAD | €11.50

Cherry tomatoes - sweet corn - croutons - crispy bacon bites - parmesan flakes
With grilled chicken fillet | €14.50 With grilled prawns | €17.50
Ντοματίνια - καλαμπόκι - τραγανό μπέικον - κρουτόνια - φλούδες παρμεζάνας
Με κοτόπουλο | €14.50 Με γαρίδες | €17.50

ALLERGENS: Some recipes may contain any of the EU allergens as an ingredient and traces of these may be in any other dish or food served here.

Please ask for a manager who can provide you with detailed information.

share your experience

MINI BURGERS | €12.50

Homemade beef burger - cheese - caramelised onions - brioche rolls - pickled cucumber
Βοδινό μπιφτέκι - τυρί - καραμελωμένα κρεμμύδια - ρολάκια μπριός - αγγουράκι τουρσί

RIB EYE SANDO | €14.60

Breaded rib eye - sweet chilli marmelade - brioche bread - cabbage confit
Παναρισμένο φιλέτο 'rib eye' - γλυκόξινη μαρμελάδα - ψωμάκι μπριός - λάχανο 'confit'

POPCORN PRAWNS | €13.60

Crispy prawns - truffle mayo - lime - strawberry powder
Τραγανές γαρίδες - μαγιονέζα τρούφας - λάιμ - πούδρα φράουλας

FRIED CALAMARI | €14.50

Fried calamari - citrus tarama - lemon
Τηγανιτό καλαμάρι - λεμονάτος ταραμάς

CHEESE PLATTER | €18.00

Variety of cheeses
Ποικιλία τυριών

tacos

BIO IBERICO PORK | €18.50

Bio iberico pork marinated in beer - avocado tartar - fresh salad - mole sauce
Βιολογικό χοιρινό 'iberico' μαριναρισμένο σε μπύρα - ταρτάρ αβοκάντο - φρέσκια σαλάτα - σως 'mole'

BEEF | €13.20

Beef - avocado - teriyaki sauce - pickled cucumber - chili flakes - crispy onion - tajin
Βοδινό - αβοκάντο - σως τεριγιάκι - αγγουράκι τουρσί - φλούδες τσίλι - τραγανό κρεμμύδι

DUCK | €12.80

Roasted duck - hoisin sauce - avocado - fresh onion - carrots - maple syrup crunchy
Πάπια - σως 'hoisin' - αβοκάντο - φρέσκο κρεμμύδι - καρότα - τραγανό σιρόπι σφενδάμου

PRAWNS | €12.40

Marinated prawns - chipolte mayo - fresh salad - avocado pure
Μαριναρισμένες γαρίδες - μαγιονέζα 'chipolte' - φρέσκια σαλάτα - αβοκάντο πουρέ

ALLERGENS: Some recipes may contain any of the EU allergens as an ingredient and traces of these may be in any other dish or food served here.

Please ask for a manager who can provide you with detailed information.

pasta & risotto / ζυμαρικά & ριζότο

PRAWN KRITHAROTO | €25.60

Jumbo tiger prawn - cherry tomatoes - ouzo - tomato sauce - chives - feta herb oil

Γαρίδα 'jumbo tiger' - ντοματίνια - ούζο - σως ντομάτας - σχοινόπρασο - φέτα - λάδι από μυρωδικά

TRUFFLE & PARMESAN RISOTTO | €20.70

Risotto - truffle - parmesan - bacon - fresh onion - truffle oil

Ριζότο - τρούφα - παρμεζάνα - μπέικον - φρέσκο κρεμμυδάκι - λάδι τρούφας

TIGER PRAWNS LINGUINE | €21.60

Linguine - tiger prawns - lobster tomato sauce - truffle burrata cheese

Λινγκουίνι - γαρίδες - σως ντομάτα αστακού - τυρί 'burrata' με τρούφα

SEAFOOD RISOTTO | €18.80

Risotto - light cream sauce - mussels - calamari - prawns - parmesan flakes - herbs oil

Ριζότο - κρεμώδης σως - μύδια - καλαμάρι - γαρίδες - φλούδες παρμεζάνας - λάδι μυρωδικών

CRAB AND LOBSTER RAVIOLI | €19.70

Crab and lobster ravioli - butter chives sauce - parmesan cheese

Ραβιόλες με καβούρι και αστακό - σως με βούτυρο και σχοινόπρασο - φλούδες παρμεζάνας

BEEF PAPPARDELLE | €18.40

Homemade pappardelle - beef - mushrooms - mustard cream sauce

Σπιτικές παπαρδέλες - βοδινό φιλέτο - μανιτάρια - κρεμώδη σάλτσα μουστάρδας

PRAWNS & CHICKEN PENNE | €16.20

Penne - prawns - chicken - white wine cream sauce

Πέννες - μαριναρισμένο κοτόπουλο - γαρίδες - κρεμώδη σάλτσα λευκού κρασιού

SEAFOOD SPAGHETTI | €19.20

Fresh spaghetti - calamari - mussels - prawns - light tomato sauce

Φρέσκα ζυμαρικά спаγγέτι - καλαμάρι - μύδια - γαρίδες - ελαφριά σάλτσα ντομάτας

SHITAKI CHICKEN KEFALOTYRI SPAGHETTI | €17.80

Fresh spaghetti - chicken breast - shitake mushroom - kefalotyri cream - chicken crispy

Φρέσκα ζυμαρικά спаγγέτι - στήθος κοτόπουλο - μανιτάρια 'shitake' - κεφαλοτύρι - τραγανό κοτόπουλο

All pasta dishes are garnished with parmesan flakes. Όλα τα πιάτα σερβίρονται με γαρνιτούρα από φλούδες παρμεζάνας.

ALLERGENS: Some recipes may contain any of the EU allergens as an ingredient and traces of these may be in any other dish or food served here.

Please ask for a manager who can provide you with detailed information.

main / κυρίως

ASPARAGUS CHICKEN RISOTTO | €21.50

Corn fed chicken - white asparagus risotto - halloumi cheese - spinach - white asparagus veloute - truffle
Κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής-ριζότο από άσπρα σπαράγγια-χαλούμι-σπανάκι-βελουτέ από άσπρα σπαράγγια-τρούφα

TRUFFLE TAGLIATA KRITHAROTO | €20.20

Beef truffle tagliata - orzotto - vegetables - beef jus - light tomato sauce
Βοδινό ταλιάτα με τρούφα - λαχανικά - βοδινό 'jus' σως ντομάτας

THE EXCEPTIONAL BURGER | €18.20

Beef burger - bacon - smoked cheese - truffle mayo - pickled cucumber - crispy onion - truffle slice - corn
freshly cut French fries
Βοδινό μπιφτέκι - μπέικον - καπνιστό τυρί - μαγιονέζα τρούφας - αγγουράκι τουρσί - τραγανό κρεμμύδι - φλούδα
τρούφας - καλαμπόκι - φρέσκες τηγανιτές πατάτες

BEEF BURGER | €14.00

Homemade beef burger - brioche bread roll - salad - gherkins - freshly cut French fries - coleslaw
With cheese **€15.00**

Σπιτικό βοδινό μπιφτέκι - λευκό ψωμί μπριός - σαλάτα - αγγουράκι ξυδάτο - φρέσκες τηγανιτές πατάτες - coleslaw
Με τυρί **€15.00**

SEA BASS | €22.00

Pan fried sea bass fillet - fresh mash potatoes - fresh boiled vegetables - lime oil
Σοταρισμένο φιλέτο λαυράκι - πουρέ πατάτας - φρέσκα βραστά λαχανικά - λάδι 'lime'

CHICKEN ORZOTTO | €19.40

Corn fed chicken breast - orzotto - wild mushrooms - halloumi - parmesan flakes
Στήθος κοτόπουλου ελευθέρως βοσκής - κριθαράκι - άγρια μανιτάρια - χαλούμι - φλούδες παρμεζάνας

CHICKEN SOUVLAKI | €15.00

Marinated chicken souvlaki - greek pita bread - fresh fine salad - freshly cut French fries - 'tzatziki'
Μαριναρισμένο σουβλάκι κοτόπουλο - πίτα - ψιλοκομμένη σαλάτα - φρέσκες τηγανιτές πατάτες - τζατζίκι

PORK CHOP | €15.80

Marinated grilled pork chop - grilled vegetables - freshly cut French fries
Μαριναρισμένη χοιρινή μπριζόλα στη σχάρα - φρέσκες τηγανιτές πατάτες - ψητά λαχανικά

ALLERGENS: Some recipes may contain any of the EU allergens as an ingredient and traces of these may be in any other dish or food served here.

Please ask for a manager who can provide you with detailed information.

main / κυρίως

CRUSTED TUNA | €24.00

Fresh tuna fillet - celeriac purée - white asparagus - avocado - soya kimchi cilantro sesame sauce
Φρέσκο φιλέτο τόνου - πουρέ σελινόριζας - άσπρο σπαράγγι - αβοκάντο - σως από σόγια 'kimchi' κόλιανδρο σουσάμι

PERNOD PRAWNS | €23.40

Pan fried tiger prawns - pernod cream sauce - fresh vegetables - mash potatoes
Ελαφρά σωταρισμένες γαρίδες - κρεμώδες σως 'pernod' - φρέσκα λαχανικά - πουρέ πατάτας

GRILLED OCTOPUS | €24.60

Grilled octopus - fava purée - baby zucchini - lemon olive oil vierge
Χταπόδι σχάρας - φάβα πουρέ - κολοκυθάκι - σάλτσα βιέρτζ

SALMON QUINOA | €23.40

Marinated salmon steak - black quinoa - sauté spinach - teriyaki sauce - saffron mayonnaise
Μαριναρισμένο ψητό φιλέτο σολομού - μαύρο κινόα - σοταρισμένο σπανάκι - teriyaki σως - μαγιονέζα σαφράν

ROASTED SALMON | €24.30

Marinated roasted salmon steak - potato and crab croquette - celeriac purée - vanilla sauce
Μαριναρισμένος σολομός στο φούρνο - κροκέτες από πατάτα και καβούρι - πουρέ σελινόριζας - σως βανίλια

GRILLED CALAMARI (WHOLE) 300g | €15.20

Marinated South African grilled calamari - lemon olive oil sauce
Μαριναρισμένο καλαμάρι στη σχάρα - λαδολέμονο

GRILLED JUMBO TIGER PRAWN 250g | €15.00/1pc

Tiger prawn - espelette pepper - spicy BBQ mayo
Γαρίδα 'tiger' - πιπέρι 'espelette' - καυτερή μαγιονέζα μπάρπεκιου

selected cuts

BLACK ANGUS TOMAHAWK STEAK | €65.00

850 - 900gr

ANGUS RIB EYE STEAK | €32.00

300gr

AUSTRALIAN WAGYU A5 SIRLOIN BEEF | €63.00

250gr

IBERICO PORK CHOPS | €24.00

400gr

BEEF FILLET | €32.00

300gr

BIO RIB EYE BONE IN STEAK | €46.00

600gr

sides

Freshly Cut French Fries | €3.50

Grilled King Oyster Mushrooms | €5.00

Selected Mushrooms and Spinach | €5.00

Au Gratin Potatoes | €5.00

Black Rice 'Spanakorizo' | €5.00

Truffle Mash Potatoes | €5.50

Fresh Mash Potatoes | €3.50

Grilled Vegetables | €5.00

Boiled Vegetables | €5.00

Celeriac Purée | €3.50

Boiled Wild Rice | €3.00

Red Quinoa | €3.50

sauces

Pepper Sauce | €3.50

Mushroom Sauce | €4.00

Bbq Sauce | €3.00

kids menu / παιδικό μενού

BURGER | €7.00

Kids' burger with french fries. Add cheese **€1.50**

Παιδικό βοδινό μπιφτέκι με πατάτες τηγανιτές. Πρόσθεσε τυρί **€1.50**

CHICKEN FINGERS | €7.00

Chicken inner fillet bites - French fries

Παραφιλέτο κοτόπουλου σε κομματάκια πανέ - πατάτες τηγανιτές

CHICKEN WINGS | €7.50

Chicken wings - freshly cut French fries

Τραγανές φτερούγες κοτόπουλο - φρέσκες τηγανιτές πατάτες

SPAGHETTI | €5.50

Spaghetti with tomato sauce

Σπαγγέτι με σάλτσα ντομάτας

SPAGHETTI CARBONARA | €7.50

Spaghetti carbonara with bacon - mushrooms - rich cream sauce

Σπαγγέτι καρμπονάρα με μπέικον - μανιτάρια σε πλούσια κρεμώδη σάλτσα

ALLERGENS: Some recipes may contain any of the EU allergens as an ingredient and traces of these may be in any other dish or food served here.

Please ask for a manager who can provide you with detailed information.

desserts / επιδόρπια

PARIS BREST | €7.50 | new

Vanilla mousse - pistachio cream - bueno chocolate - pistachio nuts
'Mousse' βανίλιας - κρέμα από φιστίκια αιγίνης - σοκολάτα μπουένο - φιστίκια αιγίνης

"HIT ME" | €7.50

Four level chocolate tower with vanilla ice cream and white chocolate caramel sauce
Σοκολατένιος πύργος με παγωτό βανίλια και σως άσπρης σοκολάτας

"DECONSTRUCTED" MILLEFEUILLE | €6.00

"Deconstructed" millefeuille with vanilla and chocolate ice cream
Σπασμένο "millefeuille" με παγωτό βανίλια και σοκολάτα

BOUGATSA | €7.50

Crispy fylo - orange bougatsa cream - icing sugar - cinnamon - caramelized nuts
Φύλο κρούστας - κρέμα πορτοκάλι - κανέλα - ζάχαρη άχνη - καραμελωμένα καρύδια

GREEN TEA MACHA | €9.00

Green tea matcha mousse - praline sponge cake - caramelized nuts - coconut ice cream
'Mousse' από πράσινο τσάι και μάτσα - κέικ πραλίνας - καραμελωμένα καρύδια - παγωτό καρύδας

FRUIT PLATTER | €12.00

Fresh seasonal fruit platter
Ποικιλία από διάφορα φρούτα εποχής

ICE CREAM (3 SCOOPS) | €5.00

Selection of ice cream (mastiha, chocolate, strawberry, vanilla, lemon sorbet, banana)
Επιλογή με διάφορες γεύσεις παγωτού (μαστίχα, σοκολάτα, φράουλα, βανίλια, σορμπέ λεμόνι, μπανάνα)

ALLERGENS: Some recipes may contain any of the EU allergens as an ingredient and traces of these may be in any other dish or food served here.

Please ask for a manager who can provide you with detailed information.