Nobilis

DINNER MENU

Κατα την περιοδο της Ρωμαϊκης Αυτοκρατοριας, "nobilis"
ηταν αυτος που ειχε φτασει στο αξιωμα του υπατου.
Με την ευρυτερη εννοια του ορου ηταν ο «ευγενης»,
με εξαιρετικη ποιοτητα χαρακτηρα και ανωτερο πνευμα.

Στο Nobilis αγαπαμε τις ευγενεις, ποιοτικες πρωτες υλες,
τις οποιες συνδυαζουμε δημιουργικα, με εναν στοχο:

ΝΑ ΣΑΣ ΣΕΡΒΙΡΟΥΜΕ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΑ ΠΙΑΤΑ
ΜΕ ΜΟΝΑΔΙΚΟ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ ΚΑΙ ΑΝΑΠΑΝΤΕΧΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ
ΠΟΥ ΘΑ ΣΑΣ ΚΑΝΟΥΝ ΝΑ ΕΠΙΣΤΡΕΨΕΤΕ ΞΑΝΑ.

"Nobilis" was a term used during the Roman Republic
to indicate that someone had achieved the consulship.
In a broader sense, it was used to designate the
aristocracy and the possession of excellent qualities.

At Nobilis we love noble, quality ingredients, which
we combine in delicious ways, with one goal in mind:

TO SERVE YOU MEDITERRANEAN DISHES
WITH CHARACTER AND UNEXPECTED TWISTS
THAT WILL MAKE YOU WISH TO COME BACK.

Bon Appetit!

Classic Cocktails

Cosmopolitan

Vodka, Triple Sec, Cranberry, Fresh Lime and Orange peel

13

Bloody Mary

Vodka, Tomato Juice, Fresh Lemon Juice, Worcestershire sauce,
Salt flavored with celery, Pepper and Tabasco

14

Mint Julep

Canadian Whiskey, Angostura Bitter, Sugar, Mint and Lime wheel

12

Paloma

Tequila Blanco, Fresh Lime ,Grapefruit Soda, Himalayan Pink Salt
and Grapefruit

13

Mojito

Light Rum, Aged Rum, Sugar, Fresh Lime Juice, Soda,
Mint and lime wheel

12

Negroni

Gin, Caprano Antico, Campari

13

Margarita

Tequila, Triple Sec, Fresh Lime, Himalayan Pink Salt

13

Mai Tai

Rum and Aged Rum, Triple Sec, Sugar ,Orgeat Syrup, Fresh Lime,
Mint and Maraschino cherry

14

Almond Cigar

Dark Rum, Amaretto Liqueur, Lime Cordial, Cinamon and Lime

12

Sparkling Cocktails

Kir Royale
Champagne, Crème de Cassis and lemon peel
17

Mimosa
Champagne, Triple Sec and fresh orange Juice
14

Rossini
Prosecco, Crème de fraise liquer and Strawberry
12

Bellini
Proseco, Crème De peche and peach
12

Aperol Classic
13

Starters

ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΓΛΥΚΙΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑ, ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ, ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΑΠΟ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΜΠΕΪΚΟΝ FERRANO ΚΑΙ MOUSSELINE ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ

Butternut squash tart with orange, ferrano smoked bacon jam and metsovone cheese mousseline

17

VITELLONE TONATO, CARPACCIO ΑΠΟ ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΟΥ ΜΕ ΑΦΡΟ ΤΟΝΟΥ, ΛΑΔΙ ΛΕΥΚΗΣ ΤΡΟΥΦΑΣ ΚΑΙ ΠΟΥΔΡΑ ΚΑΠΑΡΗΣ

Vitellone tonnato, beef fillet carpaccio with tuna espuma, white truffle oil and caper powder

26

"TACOS" ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑΣ SOUS VIDE, ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΕ ΚΡΟΥΣΤΑ, KETCHUP ΠΙΠΕΡΙΑΣ ΦΛΩΡΙΝΗΣ, ΚΡΕΜΑ ΦΟΥΑ ΓΚΡΑ ΜΕ BRANDY ΚΑΙ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ

Celery root "tacos" sous vide, crusted shrimp, florina pepper ketchup, foie gras cream with brandy and citrus fruits

24

"SALTIMBOCCA" ΑΠΟ ΠΑΝΣΕΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ, ΚΡΕΜΑ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΦΑΣΚΟΜΗΛΟ, ΤΡΑΓΑΝΟ PROSCIUTTO FERRANO ΚΑΙ ΤΟΠΙΝΑΜΠΟΥΡ, CROSTINI ΠΑΡΜΕΖΑΝΑΣ ΚΑΙ JUS

Suckling pig "santimbocca", sage-flavored cream, crispy prosciutto ferrano and topinambur, parmesan crostini and jus

26

TARTARE ΜΟΣΧΟΥ ΜΕ ΧΡΕΝΟ, GINGER, ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ A L'ANCIENNE ΚΑΙ ΣΧΟΙΝΟΠΡΑΣΟ, ΣΕ ΤΡΑΓΑΝΗ ΤΕΡΙΝΑ ΠΑΤΑΤΑΣ ΜΕ ΘΥΜΑΡΙ

Beef tartare with horseradish, ginger, mustard a l'ancienne and chives, on a crispy potato terrine with thyme

24

ΨΩΜΙ / AMUSE-BOUCHE

Bread / Amuse-bouche

3

Salads

BURRATA, ΤΡΙΛΟΓΙΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΜΕ ΚΟΥΚΟΥΝΑΡΙ, ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗ ΣΤΑΦΙΔΑ ΚΑΙ ΜΥΡΩΔΙΚΑ, VINAIGRETTE ΜΕ ΡΟΔΙ ΚΑΙ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟ ΒΑΛΣΑΜΙΚΟ

BURRATA, TOMATO TRILOGY WITH PINE NUTS, CORINTHIAN RAISINS AND HERBS, VINAIGRETTE WITH POMEGRANATE AND AGED BALSAMIC VINEGAR

20

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΡΙΓΑΝΗ, ΠΑΞΙΜΑΔΙ ΧΑΡΟΥΠΙΟΥ, VINAIGRETTE ΤΟΜΑΤΑΣ, ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ, ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ ΚΑΙ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

GREEK SALAD WITH FRESH OREGANO, CAROB RUSK, TOMATO VINAIGRETTE, FLORINA PEPPER, TSALAFOUTI SOFT CHEESE AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

18

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΨΗΤΟ ΠΑΝΤΖΑΡΙ, ΜΙΚΡΑ ΚΑΡΟΤΑ, ΠΙΚΛΑ ΑΓΡΙΑΣ ΑΓΚΙΝΑΡΑΣ ΤΗΝΟΥ, ΦΑΚΕΣ "BELUGA" ΟΡΓΑΝΙΚΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ, EMULSION ΑΝΗΘΟΥ ΚΑΙ ΦΥΛΛΑ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ

ROASTED BEET SALAD WITH BABY CARROTS, PICKLED WILD ARTICHOKE FROM TINOS, ORGANIC BLACK "BELUGA" LENTILS, ANISE EMULSION AND MUSTARD LEAVES

19

ΔΡΟΣΕΡΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ ΜΑΡΙΝΕ ΣΕ PERNOD RICARD, ΑΓΡΙΟΡΑΠΑΝΟ, ΦΙΝΟΚΙΟ, ΤΡΑΓΑΝΗ ΚΙΝΟΑ ΚΑΙ PINK GRAPEFRUIT VINAIGRETTE

REFRESHING SALAD WITH SALMON MARINATED IN PERNOD RICARD, WILD RADISH, FENNEL, CRISPY QUINOA AND PINK GRAPEFRUIT VINAIGRETTE

23

Pasta

Ριζοτο με αγρια μανιταρια και μαυρη τρουφα, παρμεζανα, lime και σχοινοπρασο

Risotto with wild mushrooms and black truffle, parmesan, Lime and chives

26

Κριθαροτο με γαριδες, κροκο κοζανης, ψητη τοματα και βασιλικο

Shrimp orzotto with kozani saffron, roasted tomato and basil

24

Χειροποιητα ravioli με καραβιδα και μοσχολεμονο, κρεμα americaine και crumble μαυρου σκορδου

Handmade ravioli with crayfish and lime, crème américaine and black garlic crumble

26

Main courses

ΦΙΛΕΤΟ ΣΦΥΡΙΔΑΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ (160 ΓΡ.), ΣΕΣΚΟΥΛΑ ΦΡΙΚΑΣΕ ΜΕ ΜΑΡΑΘΟ ΚΑΙ HOLLANDAISE ΜΕ "ΧΑΒΙΑΡΙ" ΧΡΥΣΗΣ ΡΕΓΓΑΣ

Grilled grouper fillet (160g), chard fricassée with fennel and hollandaise with golden herring "caviar"

49

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ (200 ΓΡ.) Sous vide ΜΕ relish ΛΙΑΣΤΗΣ ΤΟΜΑΤΑΣ, gnocchi ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ, mascarpone ΚΑΙ ΜΠΙΣΚΟΤΟ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑΣ

Chicken fillet (200g) sous vide with sun-dried tomato relish, gnocchi with spinach, mascarpone and parmesan biscuit

28

Angus flap steak tagliata (200 ΓΡ.), soubise ΜΕ ΜΑΝΤΖΟΥΡΑΝΑ, ΠΑΤΑΤΑ écrasé ΚΑΙ ΤΑΡΤΑΡ ΨΗΤΗΣ ΤΟΜΑΤΑΣ ΜΕ ΠΕΤΙΜΕΖΙ

Angus flap steak tagliata (200g), soubise with marjoram, écrasé potato and roasted tomato tartare with grape syrup

43

ΨΗΤΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ (170 ΓΡ.), Κρεμα ΜΑΡΑΘΟΡΙΖΑΣ, ΓΛΑΣΟ ΛΕΜΟΝΙΟΥ ΜΕ ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΜΠΡΟΚΟΛΟ romanesco

Roasted salmon (170g), fennel root cream, lemon glaze with honey and romanesco broccoli

34

Χτενι ΜΟΣΧΟΥ ΜΠΡΕΖΕ ΜΕ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ, ΑΝΟΙΧΤΟ ravioli ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑΣ ΚΑΙ ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ

Flat iron braised beef with xinomavro wine from amyndeon, open-faced ravioli with celery and ladotyri cheese of mytilene

35

ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΟΥ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΡΑΓΟΥ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ, ΤΕΡΙΝΑ ΠΑΤΑΤΑΣ ΜΕ ΘΥΜΑΡΙ ΚΑΙ ΜΙΚΡΑ ΚΑΡΟΤΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ

Grilled beef fillet with mushroom ragoût, potato terrine with thyme and buttered baby carrots

46

Rib eye black angus ΣΧΑΡΑΣ (320 ΓΡ.), ΜΙΚΡΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΣΟΤΕ, ΦΥΛΛΑ ΡΟΚΑΣ ΜΕ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ, ΛΑΔΙ ΤΡΟΥΦΑΣ ΚΑΙ sauce périgueux

Grilled black angus rib eye (320g), sautéed baby potatoes, rocket leaves with parmesan, truffle oil and sauce périgueux

59

Desserts

Ταρτα σοκολατας γαλακτος και bitter, mousse λευκης σοκολατας με πορτοκαλι και triple sec

Milk and dark chocolate tart, white chocolate mousse with orange and triple sec

12

Semifreddo "αρμενοβιλ" σε παραδοσιακη αμυγδαλοπιτα συρου και πεπλο απο φρουτα του δασους

Semifreddo "ARMENONVILLE" on traditional almond pie from Syros and forest fruit veil

11

Choux au craquelin με κρεμα espresso, μαυρο ρουμι, τραγανη γκοφρετα και μοκα

Choux au craquelin with espresso cream, black rum, crispy waffle and mocha

12

Φυλλα "μπακλαβα", πραλινα και παγωτο φιστικι αιγινης, αρωματικο σιροπι με γαρυφαλλο και σαφραν

"Baklava" leaves, Aegina pistachio praline and ice cream, aromatic syrup with spices and saffron

10

V = Vegetarian

Παρακαλουμε ενημερωστε το προσωπικο της επιχειρησης για τυχον αλλεργιες ή δυσανεξιες που μπορει να εχετε, το μενου μας μπορει (ή ειναι πιθανο) να περιεχει ιχνη απο αλλεργιογονες ουσιες οι οποιες μπορει να σας προκαλεσουν αλλεργια ή δυσανεξια.

Τα προϊοντα γαριδες, καραβιδες, χταποδι, θραψαλο, χτενια ειναι κατεψυγμενα.
Στα τηγανητα χρησιμοποιουμε ηλιελαιο και αλλαζεται καθημερινα. Στις σαλατες και τα μαγειρευτα χρησιμοποιουμε εξτρα παρθενο ελαιολαδο. Η φετα ειναι Π.Ο.Π.
Όλες οι τιμες ειναι σε Ευρω. Στις τιμες συμπεριλαμβανεται Φ.Π.Α. και ολες οι νομιμες επιβαρυνσεις.
Ο καταναλωτης δεν εχει υποχρεωση να πληρωσει εαν δεν λαβει το νομιμο παραστατικο στοιχειο (αποδειξη-τιμολογιο).
Αγορανομικος Υπευθυνος: Νικολαος Καλογερας

Please inform our staff of any allergies or intolerances you may have. Our menu may contain traces of allergenic substances that can cause an allergic reaction or intolerance.

The following products are frozen: shrimp, crayfish, octopus and scallops. We use sunflower oil for frying which is replaced daily, and extra virgin olive oil in salads and stews. Our Feta cheese is PDO certified.
All prices are in Euro. All prices are inclusive of VAT and all legal charges.
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice).
Compliance Manager: Nikolaos Kalogeras

15/11/2023
INK DESIGN