

Nobilis

ALL-DAY DINING CONCEPT

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

BLOODY MARY

VODKA, TOMATO JUICE, FRESH LEMON JUICE, WORCESTERSHIRE SAUCE,
SALT FLAVORED WITH CELERY, PEPPER AND TABASCO

MINT JULEP

CANADIAN WHISKEY, ANGOSTURA BITTER, SUGAR, MINT AND LIME WHEEL

PALOMA

TEQUILA BLANCO, FRESH LIME, GRAPEFRUIT SODA, HIMALAYAN PINK SALT
AND GRAPEFRUIT

MOJITO

LIGHT RUM, AGED RUM, SUGAR, FRESH LIME JUICE, SODA,
MINT AND LIME WHEEL

NEGRONI

LONDON DRY GIN, CAPRANO ANTICA FORMULA VERMOUTH,
CAMPARI AND ORANGE PEEL

MARGARITA

TEQUILA, TRIPLE SEC, FRESH LIME, HIMALAYAN PINK SALT

MAI TAI

RUM AND AGED RUM, TRIPLE SEC, SUGAR, ORGEAT SYRUP, FRESH LIME,
MINT AND MARASCHINO CHERRY

ALMOND CIGAR

DARK RUM, AMARETTO LIQUEUR, LIME CORDIAL, CINAMON AND LIME

Sparkling Cocktails

KIR ROYALE

CHAMPAGNE, CRÈME DE CASSIS AND LEMON PEEL

MIMOSA

CHAMPAGNE, TRIPLE SEC AND FRESH ORANGE JUICE

ROSSINI

PROSECCO, CRÈME DE FRAISE LIQUER AND STRAWBERRY

BELLINI

PROSECO, CRÈME DE PECHE AND PEACH

APEROL CLASSIC

Starters

ΤΑΡΤΑΡ ΑΠΟ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ, ΦΡΑΟΥΛΑ, ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ ΡΟΚΑΣ
ΚΑΙ ΣΑΜΠΟΥΚΟ

TARTAR FROM FRESH DAY FISH, STRAWBERRY, ROCKET MAYONNAISE
AND SAMBUCCO HERB

ΤΑΡΤΑΡ ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ, ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ,
GEL ΑΠΟ RASPBERRIES, ΠΑΣΤΟ ΚΡΟΚΟ ΚΑΙ ΡΑΠΑΝΑΚΙ

BEEF TARTAR WITH SMOKED MAYONNAISE, FISH ROE, RASPBERRIES GEL,
SALTED YOLK AND RADISH

ΓΙΓΑΝΤΕΣ ΠΡΕΣΠΩΝ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΧΕΛΙ, ΑΝΗΘΟ ΚΑΙ LIME

GIANT BEANS FROM PRESPE, WITH SMOKED EEL, DILL AND LIME.

ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΜΕ ΚΟΛΙΑΝΔΡΟ, CHILI
ΚΑΙ ΣΑΛΑΤΑ EDAMAME ΜΕ GINGER ΚΑΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟ

MEATBALLS FROM VEAL WITH CORIANDER, CHILI, AND EDAMAME SALAD
WITH GINGER AND BASIL

Salads

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΓΚΕΡΕΜΕΖΙ, ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ, ΦΙΣΤΙΚΙ ΑΙΓΙΝΗΣ
ΚΑΙ VINAIGRETTE ΑΠΟ ΓΛΥΚΟ ΚΡΑΣΙ

GREEN SALAD WITH GEREMEZI CHEESE, FRESH SEASONAL FRUIT,
PISTACHIO FROM AEGINA ISLAND, AND VINAIGRETTE FROM SWEET WINE

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΟΛΥΧΡΩΜΑ ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ, ΣΤΑΜΝΟΤΥΡΙ,
ΚΑΡΑΜΕΛΑ ΕΛΙΑΣ, ΧΑΡΟΥΠΙ ΚΑΙ ΛΑΔΙ ΡΙΓΑΝΗΣ

SALAD WITH COLORFUL CHERRY TOMATOES, STAMNOTYRI CHEESE,
OLIVE CARAMEL CAROB AND OREGANO OIL

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΙΝΟΑ, ΓΑΡΙΔΕΣ, ΑΝΑΝΑΣ, VINAIGRETTE LIME
ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΒΑΣΙΛΙΚΟ

GREEN SALAD WITH QUINOA, SHRIMPS, PINEAPPLE, LIME VINAIGRETTE
AND FRESH BASIL

Signature courses

ΚΟΥΣΚΟΥΣ ΜΕ ΠΟΥΡΕ ΠΑΣΤΙΝΑΚΙ, ΑΓΡΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ,
ΤΡΑΓΑΝΗ ΚΙΝΟΑ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΘΥΜΑΡΙ

COUSCOUS WITH PARNSHIP PUREE, WILD MUSHROOM, CRISPY QUINOA AND FRESH THYME

ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΑΠΟ ΜΕΛΑΝΙ ΣΟΥΠΙΑΣ ΜΕ ΚΑΡΑΒΙΔΕΣ, ΣΟΥΠΙΑ ΣΟΤΕ,
ΚΟΥΜΚΟΥΑΤ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΟΘΥΜΑΡΟ

ORZO FROM CUTTLEFISH INK WITH CRAYFISH, CUTTLEFISH SAUTÉED,
KUMQUAT AND LEMON THYME.

ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΛΑΒΡΑΚΙ ΜΕ ΣΤΑΜΝΑΓΚΑΘΙ, ROMESCO ΑΠΟ ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ,
ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΜΕ GINGER ΚΑΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟ

ORGANIC SEA BASS WITH STAMNAGATH, ROMESCO OF FLORINA PEPPERS, HAZELNUT
AND SAUCE WITH BASIL AND GINGER

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ ΜΕ BABY ΠΑΤΑΤΕΣ, ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ KING OYSTER ΚΑΙ ΔΕΝΤΡΟΛΙΒΑΝΟ

BEEF FILLET WITH BABY POTATOES, KING OYSTER MUSHROOMS AND ROSEMARY

ΣΦΥΡΙΔΑ ΜΕ ΡΙΓΑΝΑΤΟ ΠΟΥΡΕ ΠΑΤΑΤΑΣ, ΠΡΑΣΙΝΑ ΦΑΣΟΛΙΑ
ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΞΙΝΟΓΑΛΟΥ ΜΕ RAMSON

GROUPER FISH WITH OREGANO MUSHED POTATOES,
GREEN BEANS AND SOUR MILK SAUCE WITH RAMSON

RIB EYE BLACK ANGUS, ΠΟΥΡΕΣ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑΣ ΜΕ ΠΕΡΓΑΜΟΝΤΟ,
ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΑΡΑΝΤΣΙΝΙ, ΣΑΦΡΑΝ ΚΑΙ ΣΩΣ ΜΠΕΑΡΝΕΖ

RIB EYE BLACK ANGUS, SWEET POTATO PUREE WITH BERGAMOT,
SMOKED ARANCINI, SAFFRON AND BEARNAISE SAUCE

Desserts

ΚΡΥΑ ΣΟΥΠΑ ΑΠΟ ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ, ΜΕ ΑΦΡΟ ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΗ ΜΕ ΠΙΚΡΑΜΥΓΔΑΛΟ

COLD SOUP FROM FOREST FRUITS, WITH WHITE CHOCOLATE FOAM
FLAVORED WITH BITTER ALMOND

ΡΥΖΟΓΑΛΟ ΜΕ PASSION FRUIT, GEL ΜΑΝΤΑΡΙΝΙ, ΦΙΣΤΙΚΙ ΑΙΓΙΝΗΣ
ΚΑΙ TUILE ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

RICE MILK CREAM WITH PASSION FRUIT, MANDARIN GEL,
PISTACHIO FROM AEGINA ISLAND AND WHITE CHOCOLATE TUILE

ΨΗΤΑ ΜΗΛΑ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΑΝΘΟ ΚΑΝΕΛΑΣ ΚΑΙ ΠΑΓΩΤΟ ΑΜΥΓΔΑΛΩΤΟ

ROASTED APPLES WITH CINNAMON FLOWER CREAM AND ALMOND ICE CREAM

ΜΟΥΣΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΠΡΑΛΙΝΑ, ΚΡΕΜΑ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ ΜΕ ΠΙΠΕΡΙ
ΚΑΙ SORBET RASPBERRIES

CHOCOLATE MOUSSE WITH PRALINE, BASIL CREAM WITH PEPPER
AND RASBERRIES SORBET

ΣΗΟΥΧ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΜΠΑΧΑΡΙΚΩΝ, ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ PECAN
ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΚΑΡΔΑΜΟ

CHOUX WITH SPICE CREAM, CARAMELIZED PECAN
AND CHOCOLATE SAUCE WITH CARDAMON

ΠΑΓΩΤΟ - SORBET

ICE CREAM - SORBET

Platters

ΠΛΑΤΟ ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ

PLATE OF SELECTED GREEK CHEESE VARIETY

ΠΛΑΤΟ ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΩΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ

PLATE OF SELECTED COLD CUTS

ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΜΑΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ. ΑΝ ΕΧΕΤΕ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΑΛΛΕΡΓΙΑ Η ΕΙΔΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΠΑΙΤΗΣΗ, ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΤΟ ΣΕΡΒΙΤΟΡΟ.

ΌΛΕΣ ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ. ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΙΣΧΥΟΥΝ ΕΩΣ ΤΟ ΔΕΚΕΜΒΡΙΟ ΤΟΥ 2021.

ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ: ΣΕΡΒΙΣ, ΔΗΜΟΤΙΚΟΣ ΦΟΡΟΣ ΚΑΙ ΤΟ ΑΝΑΛΟΓΟ ΦΠΑ.

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΚΟΡΑΣΙΔΗΣ

WE USE VIRGIN OLIVE OIL. FRIED FOODS ARE FRIED IN CORN OIL.

PLEASE INFORM YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR DIETARY NEEDS.

ALL PRICES ARE IN EURO. PRICES ARE VALID UNTIL DECEMBER 2021. PRICES INCLUDE: SERVICE CHARGE, MUNICIPAL TAX AND VAT. MANAGING DIRECTOR: GEORGE KORASIDIS