

Nobilis

ALL-DAY DINING CONCEPT

ALL DAY 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 Collection

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 Collection

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

WISDOM

PROSECCO, PASSOA LIQUEUR AND PASSION FRUIT

BELLINI

PROSECO, CRÈME DE PECHE AND PEACH

KIR

WHITE WINE, CRÈME DE CASSIS
AND LEMON PEEL

Aperol Collection

APEROL CLASSIC

TWISTED BY SAY

PROSECCO, PINK GRAPEFRUIT,
GRAPEFRUIT AND CUCUMBER

Pizza - Starters

PINZA ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΓΡΑΒΙΕΡΑΣ,
ΑΓΡΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ
ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΘΥΜΑΡΙ

PINZA WITH GRAVIERA CHEESE CREAM,
WILD MUSHROOMS
AND FRESH THYME

PINZA ΜΕ ΠΡΟΣΟΥΤΟ,
ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ,
ΤΥΡΙ ΚΑΙ BABY ΡΟΚ

PINZA WITH PROSCIUTTO,
TOMATO SAUCE WITH HERBS,
CHEESE AND BABY ROCKET

ΛΑΒΡΑΚΙ ΤΑΡΤΑΡ ΣΕ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ
ΥΖΥΖ/ΣΤΑΦΥΛΙ ΜΕ ΠΡΩΤΟΛΑΔΟ
ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ ΚΑΙ ΘΥΜΑΡΙ

SEA BASS TARTARE IN A YUZU/GRAPE
VINAIGRETTE WITH GREEN OLIVE OIL
FROM CHALKIDIKI AND THYME

ΣΠΙΤΙΚΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ GRAVLAX
ΜΕ ΓΡΑΝΙΤΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ
ΚΑΙ ΣΑΛΑΤΑ ΑΠΟ ΨΗΤΑ ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ,
ΦΙΝΟΚΙΟ ΚΑΙ ΜΗΛΑ

HOMEMADE SALMON GRAVLAX
WITH ORANGE GRANITA AND SALAD WITH
ROASTED BEETS, FENNEL AND APPLES

CRISPY TUNA, TARTAR ΚΙΤΡΙΝΟΠΤΕΡΟΥ
ΤΟΝΟΥ ΣΕ CRISPY RICE, ΜΕ WASABI
ΜΑΥΟ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΑΒΟΚΑΝΤΟ

CRISPY TUNA, YELLOWFIN TUNA
TARTARE IN CRISPY RICE, WITH WASABI
MAYO AND AVOCADO CREAM

ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΙ
ΜΕ ΔΥΟΣΜΟ, CHILLI, ΔΡΟΣΕΡΗ
ΣΑΛΑΤΑ ΚΑΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟ

MEATBALLS FROM VEAL WITH MINT,
CHILLI, FRESH GREEN SALAD AND BASIL

Salads

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

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

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΟΛΥΧΡΩΜΑ ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ, ΣΤΑΜΝΟΤΥΡΙ, ΧΑΡΟΥΠΙ ΚΑΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟ
SALAD WITH COLORFUL CHERRY TOMATOES, STAMNOTYRI CHEESE, BASIL

MISUNA SALAD ΜΕ ΡΟΚΑ, ΘΑΙ BEEF, MANGO, GRAPEFRUIT,
ΤΡΑΓΑΝΟ ΠΑΣΤΕΛΙ ΚΑΙ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΛΕΜΟΝΓΚΡΑΣ

MISUNA SALAD WITH ROCKET, THAI BEEF, MANGO, GRAPEFRUIT,
CRISPY SESAME BAR AND LEMONGRASS VINAIGRETTE

Signature courses

ΠΕΝΕΣ ΜΕ ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ, ΦΡΕΣΚΟ ΒΑΣΙΛΙΚΟ ΚΑΙ ΒΟΛΑΚΙ ΆΝΔΡΟΥ
PENNE WITH CHERRY TOMATOES, FRESH BASIL AND VOLAKI CHEESE
FROM ANDROS ISLAND

ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΕ MISO ΜΕ ΠΟΥΡΕ ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑΣ, ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ
ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΜΑΡΑΘΟΥ

SALMON IN MISO WITH CELERY ROOT PUREE, ASPARAGUS
AND FENNEL SAUCE

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ ΜΕ BABY ΠΑΤΑΤΕΣ, ΑΓΡΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ
ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΘΥΜΑΡΙ

BEEF FILLET WITH BABY POTATOES, WILD MUSHROOMS AND THYME

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ SWEET 'N' SOUR
ΨΗΜΕΝΟ ΣΕ MISO ΑΠΟ ΦΑΣΟΛΙΑ ΠΡΕΣΠΩΝ ΜΕ ΒΕΡΙΚΟΚΑ,
ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΕΝΟ ΜΕ STICKY RICE ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ STIR-FRY

SWEET 'N' SOUR CHICKEN
COOKED IN A MISO MADE FROM PRESPE BEANS WITH APRICOTS,
SERVED WITH STICKY RICE AND STIR-FRY VEGETABLES

ΛΑΒΡΑΚΙ ΦΙΛΕΤΟ
ΨΗΜΕΝΟ ΜΕ ΛΑΔΙ ΣΧΟΙΝΟΠΡΑΣΣΟΥ,
ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΩΤΕ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ LIME /ΔΥΟΣΜΟΥ

SEA BASS FILLET
COOKED IN CHIVE OIL, SAUTÉED VEGETABLES AND LIME/MINT SAUCE

RIB EYE ΜΕ BABY ΠΑΤΑΤΕΣ, ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ KING OYSTER
ΚΑΙ ΔΕΝΤΡΟΛΙΒΑΝΟ

RIB EYE WITH BABY POTATOES, KING OYSTER MUSHROOMS AND ROSEMARY

ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΑΠΟ ΜΕΛΑΝΙ ΣΟΥΠΙΑΣ ΜΕ ΚΑΡΑΒΙΔΕΣ, ΖΩΜΟ AMÉRICAINÉ
CUTTLEFISH INK ORZOTTO WITH CRAYFISH AND SAUCE AMÉRICAINÉ

Desserts

ΠΑΓΩΤΟ - SORBET

ICE CREAM - SORBET

ΓΛΥΚΑ ΗΜΕΡΑΣ

* ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΡΩΤΗΣΤΕ ΤΟΝ ΣΕΡΒΙΤΟΡΟ

DESSERTS OF THE DAY

* PLEASE ASK THE WAITER

Platters

ΠΛΑΤΟ ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΩΝ

ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ

PLATE OF SELECTED
GREEK CHEESE VARIETY

ΠΛΑΤΟ ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΩΝ

ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ

PLATE OF SELECTED
COLD CUTS

Spirits

WHISKEY BLENDED

SCOTLAND

JOHNNIE WALKER
RED

JOHNNIE WALKER
BLACK

JOHNNIE WALKER
BLUE

HAIG

DEWAR'S WHITE LABEL

DIMPLE 12Y

CHIVAS 12Y

SINGLE MALT

SCOTLAND

CARDHU 12Y

LAGAVULIN 12Y

OBAN 14Y

MACALLAN DOUBLE
CASK 12Y

USA

JACK DANIEL'S

BOURBON

USA

MAKER'S MARK
BOURBON

RUM

VENEZUELA

PAMPERO BLANCO

PAMPERO ESPECIAL

DIPLOMATICO RESERVA
EXCLUSIVA

BERMUDA

GOSLINGS BLACK
SEAL BLACK

CUBAN

HAVANA CLUB ANEJO 7Y

JAMAICAN

CAPTAIN MORGAN
SPICED GOLD

VODKA

STOLICHNAYA

BELVEDERE

TITO'S HANDMADE

ABSOLUT

GREY GOOSE

GIN

TANQUERAY

TANQUERAY TEN

BEEFEATER 24 YEAR

HENDRICK'S

BULLDOG

OLD SPORT'S (GREEK)

TEQUILA

MEXICO

JOSE CUERVO SILVER

JOSE CUERVO GOLD

JOSE CUERVO
TRADICIONAL REPOSADO

DON JULIO BLANCO

DON JULIO ANEJO

Cognac - Brandy

CALVADOS MICHEL BIRON

METAXA 5*

METAXA RESERVA

COURVOISIER V.S.

MARTELL V.S.

HENNESSY
V.S.

REMY MARTIN
V.S.O.P.

Wines by the glass

INTERNATIONAL

FORTANT DE FRANCE

WHITE CHARDONNAY	ROSE MERLOT	RED MERLOT
---------------------	----------------	---------------

HELLAS

ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΒΡΥΝΙΩΤΗ, ΜΕΘΕΑ
VRINIOTIS WINERY, METHEA

WHITE AIDANI, MONEMVASIA	ROSE MONEMVASIA, MAVROKOUNDOURA	RED MADILARIA, MERLOT
--------------------------------	---------------------------------------	-----------------------------

Aperitivo

ITALY

MARTINI DRY, ROSSO, BIANCO

CAMPARI

APPEROL

CARPANO FORMULA ANTICA

FRANCE

NOILY PRAT DRY

SHERRY - PORT

PORT SANDEMAN RUBY

PORT RAMOS PINTO ADRIANO
RESERVA

VISANTO SANTORINI

SHERRY LUSTAU PX SAN EMILIO

AMARO AVERNA

Martini

DRY MARTINI
NEVER SHAKE IT ALWAYS STIR IT

ESPRESSO MARTINI

PASSIONFRUIT MARTINI

DAIQUIRI
CLASSIC | STRAWBERRY
MANGO | RASPBERRY

Digestives

JAGERMEISTER

FERNET BRANCA

SKINOS MASTIHA
HELLAS

LIMONCELLO
ISOLABELLA

Beers

VOREIA PILSNER

PERONI

McFARLAND

PAULANER

HEINEKEN

FISHER

BECK'S NON ALCOHOLIC

Ouzo - Τσίπουρο

DARK CAVE ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΤΣΙΛΙΛΗ
DARK CAVE ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΤΣΙΛΙΛΗ
DIGESTIVE

GRAPPA NONINO

GRAPPA NONINO
CHARDONNAY - YELLOW LABEL

ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΜΑΥΡΟ ΡΟΔΟ
ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΜΑΥΡΟ ΡΟΔΟ

ΟΥΖΟ ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ ΜΠΛΕ
ΟΥΖΟ ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ ΜΠΛΕ

ΟΥΖΟ ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ ΠΡΑΣΙΝΟ
ΟΥΖΟ ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ ΠΡΑΣΙΝΟ

0.33L

<p><i>Rossolis</i></p>	<p><i>Soft Drinks</i></p>
<p>0.25L</p> <p>PINK GRAPEFRUIT</p> <hr/> <p>CUCUMBER N BASIL</p> <hr/> <p>BERGAMOT N MANDARIN</p> <hr/> <p>GINGER BEER</p> <hr/> <p>TONIC</p>	<p>0.25L</p> <p>COCA COLA COLA ZERO</p> <hr/> <p>SPRITE</p> <hr/> <p>FANTA ORANGE LEMONADE</p> <hr/> <p>TONIC SCHWEPES</p> <hr/> <p>SODA SCHWEPES</p> <hr/> <p>REDBULL</p>
<p>FEVER TREE SLIM LINE TONIC</p>	
<p><i>Juices</i></p>	<p><i>Fresh Juices</i></p>
<p>ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΛΕΜΟΝΙ ΑΝΑΝΑΣ CRANBERRY</p> <p>ORANGE LEMON PINEAPPLE CRANBERRY</p> <hr/> <p>ΝΤΟΜΑΤΟΧΥΜΟΣ PERUVIANA RED TOMATO JUICE PERUVIANA 0.2L</p>	<p>ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ FRESH ORANGE JUICE</p> <hr/> <p>ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΑΝΑΜΕΙΚΤΟΣ FRESH MIXED JUICE</p> <hr/> <p>SMOOTHIES</p>
<p><i>Chocolates</i></p>	<p><i>Tea selections</i></p>
<p>ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΖΕΣΤΗ ΚΡΥΑ HOT COLD CHOCOLATE</p> <hr/> <p>MILKSHAKE</p>	<p>HOT TEA</p> <hr/> <p>ICE TEA</p>

Coffees

HOT

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ
GREEK

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΔΙΠΛΟΣ
DOUBLE GREEK

ESPRESSO

ESPRESSO ΔΙΠΛΟΣ
DOUBLE ESPRESSO

CAPPUCCINO

CAPPUCCINO ΔΙΠΛΟΣ
DOUBLE CAPPUCCINO

LATTE

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ
FILTER COFFEE

LIQUEUR COFFEE

NES CAFÉ

COLD

FREDDO ESPRESSO

FREDDO CAPPUCCINO

NESCAFÉ FRAPPÉ

Water

ZAGORI IL

ΖΑΓΟΡΙ ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ 0.33L

PERRIER 0.33L

SAN PELEGRINO 0.25L

SAN PELEGRINO 0.75L

EVIAN 0.75L

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

Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ. Οι τιμές ισχύουν έως το Δεκέμβριο του 2021.
Στις τιμές περιλαμβάνονται: Σερβίς, Δημοτικός Φόρος και το αναλόγο ΦΠΑ.
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γεώργιος Κορασιδής

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