

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

ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ

SOUP OF THE DAY

CRISPY RICE ME TARTAR ΤΟΝΟΥ ΚΑΙ YUZU ΤΟΒΙΚΟ

CRISPY RICE WITH TUNA TARTARE AND YUZU TOBIKO

BURATTINA ME ΠΑΝΤΖΑΡΙ, ΒΑΛΕΡΙΑΝΑ, ΡΟΔΙ ΚΑΙ ΨΗΤΑ ΚΑΡΟΤΑ

BURATTINA WITH BEETS, LAMB'S LETTUCE, POMEGRANATE AND ROASTED CARROTS

DUCK CAKE

ΚΡΟΚΕΤΑ ΜΕ ΠΑΠΙΑ ΚΑΙ FOIE GRAS, MANGO ΠΙΚΛΑ,
ΑΛΑΤΙΣΜΕΝΗ ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ

DUCK CAKE

CROQUETTE WITH DUCK AND FOIE GRAS, PICKLED MANGO,
SALTED HAZELNUT PRALINE

SAY SALMON

ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΑΣΙΜΙ, ΑΓΓΟΥΡΙ, ΠΑΤΑΤΑ, ΚΡΕΜΑ ΦΙΝΟΚΙΟ ΜΕ ΓΥΡΗ

SAY SALMON

SALMON SASHIMI, CUCUMBER, POTATO, FENNEL POLLEN CREAM

ΤΑΤΑΚΙ ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΜΕ ΕΚΛΕΚΤΟ ΑΒΓΟΤΑΡΑΧΟ
ΚΑΙ SAKE ΒÉARNAISE

VEAL TATAKI, EXQUISITE BOTTARGA AND SAKE BÉARNAISE

Salads

ΜΙΖΟΥΝΑ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΘΑΙ ΒΕΕΦ, ΜΑΝΓΚΟ, GRAPEFRUIT,
ΤΡΑΓΑΝΟ ΠΑΣΤΕΛΙ ΚΑΙ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΛΕΜΟΝΟΧΟΡΤΟΥ

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

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΨΗΤΑ ΚΥΔΩΝΙΑ, ΑΜΥΓΔΑΛΑ,
GORGONZOLA CREMOSO ΚΑΙ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΒΑΛΣΑΜΙΚΟ

GREEN SALAD WITH ROASTED QUINCES, ALMONDS,
GORGONZOLA CREMOSO AND BALSAMIC VINAIGRETTE

BABY GEM ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΤΑΡΤΑΡ ΑΠΟ ΣΟΛΟΜΟ,
ΚΙΝΟΑ, ΑΓΓΟΥΡΙ ΚΑΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟ

BABY GEM SALAD WITH SALMON TARTARE,
QUINOA, CUCUMBER AND BASIL

ROCK DUCK SALAD
ΠΑΠΙΑ ΕΒΙ ΜΑΥΟ ΣΕ ΔΡΟΣΕΡΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ, ΣΤΑΦΙΔΕΣ,
ΠΡΑΣΙΝΑ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΚΑΙ ΕΛΙΕΣ

ROCK DUCK SALAD
DUCK EBI MAYO IN A COLD SALAD WITH CITRUS FRUITS, RAISINS,
GREEN BEANS AND OLIVES

Signature courses

ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ «ΣΑΝ ΠΑΕΓΙΑ» ΜΕ ΓΑΡΙΔΑ, ΛΑΒΡΑΚΙ, CHORIZO
ΚΑΙ WAKAME ΣΕ ΖΩΜΟ ΣΑΦΡΑΝ ΜΕ ΠΑΠΡΙΚΑ ΧΙΝΑΤΑ
"PAELLA-STYLE" ORZO WITH SHRIMP, SEA BASS, CHORIZO AND WAKAME IN A SAFFRON
AND CHINATA PAPRIKA-INFUSED BROTH

ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΕ MISO ΑΠΟ ΛΩΤΟΥΣ, ΜΕ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ, ΚΡΕΜΑ ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑΣ
ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ MOSCATO D'ASTI ΜΕ ΚΗΡΗΘΡΑ
SALMON IN A PERSIMMON MISO WITH ASPARAGUS, CELERY ROOT CREAM
AND MOSCATO D'ASTI SAUCE WITH HONEYCOMB

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΜΕΝΟ "SOUS VIDE" ΜΕ ΒΟΤΑΝΑ ΦΘΙΝΟΠΩΡΙΝΑ,
ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΜΕ ΠΟΥΡΕ ΥΑΜ, ΜΙΚΡΑ ΚΑΡΟΤΑ ΚΑΙ JUS ΜΑΝΤΑΡΙΝΙ
"SOUS VIDE" CHICKEN WITH AUTUMN HERBS,
SERVED WITH YAM PURÉE, BABY CARROTS AND MANDARIN JUS

FLAP STEAK BLACK ANGUS, BABY GEM, ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ GOLD24
ΚΑΙ ΤΡΑΓΑΝΗ ΤΕΡΙΝΑ ΠΑΤΑΤΑΣ
FLAP STEAK BLACK ANGUS, BABY GEM, SAN MICHALI GOLD24
AND CRISPY POTATO TERRINE

ΛΑΒΡΑΚΙ ΒΙΟ ΦΙΛΕΤΟ, ΨΗΜΕΝΟ ΜΕ ΧΟΡΤΑ ΚΑΙ ΜΥΡΙΣΤΙΚΑ, BABY CARROTS
ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΑΒΓΟΛΕΜΟΝΟ ΑΒΓΟΤΑΡΑΧΟ/ΤΡΑΧΑΝΑ
ORGANIC SEA BASS FILLET COOKED WITH GREENS AND HERBS, BABY CARROTS
AND AN EGG-LEMON-BOTTARGA/TRAHANANA CREAM

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΓΑΛΛΙΚΟ ΦΙΛΕΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΨΗΤΑ,
ΠΟΥΡΕ ΠΑΤΑΤΑ/PARMIGIANO ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ PORT GRAVY
FRENCH BEEF FILLET SERVED WITH ROASTED VEGETABLES, POTATO/PARMIGIANO PURÉE
AND PORT GRAVY SAUCE

ΠΙΑΤΟ ΗΜΕΡΑΣ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ
FRESH FISH OF THE DAY

Desserts

ΑΧΛΑΔΙ ΨΗΜΕΝΟ ΣΕ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟ ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΜΕ ΣΑΦΡΑΝ, DULCE DE LECHE,
ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΑ ΚΑΙ ΠΑΓΩΤΟ ΠΑΡΦΕ ΒΑΝΙΛΙΑ

PEAR COOKED IN AGED TSIPOURO WITH SAFFRON, DULCE DE LECHE,
HAZELNUTS AND VANILLA PARFAIT ICE CREAM

ΒΑΒΑ À L'ARMAGNAC
ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΠΡΑΛΙΝΑΣ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ, ΚΑΡΑΜΕΛΑ MISO ΚΑΙ SORBET ΣΟΚΟΛΑΤΑ

BABA À L'ARMAGNAC
WITH ALMOND PRALINE CREAM, MISO CARAMEL AND CHOCOLATE SORBET

SEMIFREDDO SALTED CARAMEL
ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟΥΣ ΞΗΡΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ ΚΑΙ ΓΚΟΦΡΕΤΕΣ

SALTED CARAMEL SEMIFREDDO
WITH CARAMELIZED DRIED NUTS AND WAFFLES

100% CHOCOLATE
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ VALRHONA ΨΗΜΕΝΕΣ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ,
ΣΑΝΤΙΓΙ ΜΠΑΧΑΡΙΚΩΝ ΚΑΙ ΠΑΓΩΤΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑ/ΒΑΤΟΜΟΥΡΟ

100% ΣΟΚΟΛΑΤΑ
VARIETY OF STEAM-BAKED VALRHONA CHOCOLATES, SPICED WHIPPED CREAM
AND CHOCOLATE/RASPBERRY ICE CREAM

ΠΑΓΩΤΟ - SORBET

ICE CREAM - SORBET

2 SCOOPS | EXTRA SCOOP

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 Ή 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