

# 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

---

## 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

CARPACCIO ΑΠΟ ΛΑΒΡΑΚΙ ΜΕ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ, ΚΡΕΜΑ ΔΥΟΣΜΟΥ,  
GRAPEFRUIT ΚΑΙ ΓΡΑΝΙΤΑ ΜΕ ΑΓΓΟΥΡΙ ΚΑΙ LIME

SEA BASS CARPACCIO WITH MEDITERRANEAN HERBS, MINT CREAM, GRAPEFRUIT  
AND CUCUMBER-LIME SORBET

• V

ΣΟΛΟΜΟΣ ΜΑΡΙΝΕ, MOUSSE ΑΒΟΚΑΝΤΟ, ΠΟΥΡΕ ΠΑΝΤΖΑΡΙ  
ΜΕ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ, ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ DULCE ΚΑΙ ΜΠΡΙΚ

MARINATED SALMON, AVOCADO MOUSSE, BEET PURÉE WITH CITRUS FRUITS,  
DULCE MUSTARD AND SALMON ROE

• V

ΧΤΕΝΙΑ SAINT JACQUES ΣΕ ΚΡΟΥΣΤΑ ΑΠΟ ΑΝΘΟ ΑΛΑΤΙΟΥ, ΚΡΕΜΑ ΠΑΣΤΙΝΑΚΙ,  
ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ ΓΛΑΣΕ ΚΑΙ ΚΑΡΑΜΕΛΑ ΓΑΡΙΔΑΣ

SAINT JACQUES SCALLOPS IN A FLEUR DE SEL CRUST, PARSNIP CREAM,  
GLAZED ASPARAGUS AND SHRIMP CARAMEL

ΤΑΡΤΑΛΕΤΑ ΡΥΖΙΟΥ ΜΕ TARTARE ΤΟΝΟΥ, ΚΟΛΙΑΝΔΡΟ,  
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ CHILLI ΚΑΙ LIME

RICE TARTELETTE WITH TUNA TARTARE, CORIANDER, CHILLI MARMALADE AND LIME

• V

VITELLONE ΤΟΝΝΑΤΟ, CARPACCIO ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΕ ΑΦΡΟ ΤΟΝΟΥ,  
ΛΑΔΙ ΤΡΟΥΦΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΟ ΑΛΑΤΙΟΥ

VITELLONE ΤΟΝΝΑΤΟ, BEEF CARPACCIO WITH TUNA FOAM, TRUFFLE OIL  
AND FLEUR DE SEL

ΠΛΑΤΟ CHARCUTERIE, ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΩΝ ΤΥΡΙΩΝ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ

CHARCUTERIE BOARD, ASSORTMENT OF SELECTED CHEESES AND CURED MEATS

ΨΩΜΙ / AMUSE-BOUCHE

BREAD / AMUSE-BOUCHE

# Salads

ΤΡΙΛΟΓΙΑ ΤΟΜΑΤΑΣ ΜΕ ΚΟΥΚΟΥΝΑΡΙ ΚΑΙ ΜΥΡΩΔΙΚΑ, ΦΡΕΣΚΙΑ BURRATA,  
ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΠΕΣΤΟ ΚΑΙ EMULSION ΡΟΚΑΣ

TOMATO TRILOGY WITH PINE NUTS AND HERBS, FRESH BURRATA,  
HOMEMADE PESTO AND ROCKET EMULSION

• v

---

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΗ ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑ, ΒΑΛΕΡΙΑΝΑ, ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΚΑΙ ΓΑΡΙΔΕΣ  
ΣΧΑΡΑΣ ΣΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΗ GREMOLATA ΚΑΙ ΓΛΑΖΟ ΡΑΚΟΜΕΛΟ

SALAD WITH CRISPY CELERY ROOT, LAMB'S LETTUCE, GRILLED CALAMARI  
AND SHRIMP IN AN AROMATIC GREMOLATA AND RAKOMELO GLAZE

• v

---

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΡΙΤΑΜΟ, ΦΡΕΣΚΙΑ ΡΙΓΑΝΗ,  
ΠΑΞΙΜΑΔΙ ΧΑΡΟΥΠΙΟΥ, ΚΑΡΔΙΕΣ ΜΑΡΟΥΛΙΟΥ,  
ΓΛΙΣΤΡΙΔΑ ΚΑΙ ΑΡΣΕΝΙΚΟ ΝΑΞΟΥ

GREEK SALAD WITH SEA FENNEL, FRESH OREGANO, CAROB RUSK,  
LETTUCE HEARTS, PURSLANE AND ARSENIKO CHEESE FROM NAXOS

• v

---

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ ΚΑΙ ΡΟΚΑ, ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΟΥ ΣΟΤΕ,  
ΨΗΤΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ, ΤΣΑΠΕΛΕΣ, PECORINO ΑΜΦΙΛΟΧΙΑΣ,  
ΓΛΑΖΟ ΑΠΟ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟ ΑCΕΤΟ BALSAMICO ΚΑΙ ΣΤΑΦΥΛΙ

SALAD WITH SPINACH AND ROCKET, SAUTÉED BEEF FILLET,  
ROASTED ZUCCHINI, FIGS, PECORINO OF AMFILOCHIA, GLAZE MADE  
WITH AGED ACETO BALSAMICO AND GRAPES.

# Pasta - Risotti

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ RAVIOLI ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙ ΗÜNKARĀ BEGENDI, ΚΡΕΜΑ  
ΚΑΠΝΙΣΤΗΣ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ ΚΑΙ ΜΟΣΧΟΚΑΡΥΔΟ

HOMEMADE RAVIOLI WITH HÜNKAR BEGEŃDI BEEF,  
SMOKED EGGPLANT CREAM AND NUTMEG

---

ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ ΚΑΙ ΚΡΟΚΟ ΚΟΖΑΝΗΣ, ΓΛΥΚΑΝΙΣΟ,  
ΤΟΜΑΤΑ CONFIT ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΒΑΣΙΛΙΚΟ

ORZO WITH SHRIMP AND KOZANI SAFFRON, ANISE,  
TOMATO CONFIT AND FRESH BASIL

---

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΚΑΝΘΑΡΕΛΕΣ, ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ ΤΡΟΥΦΑ  
ΚΑΙ ΓΡΑΒΙΕΡΑ

RISOTTO WITH CHANTERELLES, SUMMER TRUFFLE  
AND GRAVIERA CHEESE

## Signature courses

ΦΡΕΣΚΙΑ ΣΦΥΡΙΔΑ ΣΧΑΡΑΣ, ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΣΕΣΚΟΥΛΑ,  
ΣΠΑΝΑΚΙ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΟΘΥΜΑΡΟ

FRESH GRILLED GROUPER, RISOTTO WITH SWISS CHARD,  
SPINACH AND LEMON THYME

• v

ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΕ ΚΡΟΥΣΤΑ ΜΑΡΑΘΟΥ, ΚΡΕΜΑ ΠΡΑΣΟΣΕΛΙΝΟ,  
ΨΗΤΑ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ ΚΑΙ BEURRE BLANC ΜΕ ΚΟΥΡΚΟΥΜΑ

SALMON IN A FENNEL CRUST, GREEN CELERY CREAM, ROASTED ASPARAGUS  
AND BEURRE BLANC WITH TURMERIC.

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ CORN-FED, ΠΟΥΡΕΣ ΑΠΟ ΚΟΚΚΑΡΙ ΜΕ ΜΑΥΡΗ ΜΠΥΡΑ  
ΚΑΙ ΜΑΝΤΖΟΥΡΑΝΑ, ΔΡΟΣΕΡΗ ΣΑΛΑΤΑ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ VERDE

CORN-FED CHICKEN FILLET, ONION BULB PURÉE WITH DARK BEER  
AND MARJORAM, COOL SALAD AND SALSA VERDE

ΤΕΡΙΝΑ ΑΡΝΙΟΥ 'ΜΑΣΤΕΛΟ', ESPUMA 'ΡΕΒΙΘΑΔΑ', ΚΡΟΥΣΤΑ ΔΕΝΤΡΟΛΙΒΑΝΟ  
ΜΕ ΛΕΜΟΝΙ ΚΑΙ ΠΕΤΑΛΑ ΤΟΜΑΤΑΣ

LAMB TERRINE 'MASTELO', 'CHICKPEA SOUP' ESPUMA, ROSEMARY CRUST  
WITH LEMON AND TOMATO PETALS.

BLACK ANGUS FLAP STEAK, ΜΙΚΡΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΨΗΜΕΝΕΣ ΣΕ ΧΟΝΤΡΟ ΑΛΑΤΙ  
ΚΑΙ ΜΥΡΩΔΙΚΑ, BABY ΚΑΡΟΤΑ ΓΛΑΣΕ, ΒΟΥΤΥΡΟ ΜΑΥΡΟΥ ΣΚΟΡΔΟΥ

BLACK ANGUS FLAP STEAK, BABY POTATOES COOKED IN COARSE SALT  
AND HERBS, GLAZED BABY CARROTS, BLACK GARLIC BUTTER

ΓΑΛΛΙΚΟ ΦΙΛΕΤΟ ΣΧΑΡΑΣ, ΠΟΥΡΕΣ ΚΑΡΟΤΟ-ΚΟΥΜΚΟΥΑΤ, ΒΑΣΙΛΟΜΑΝΙΤΑΡΑ,  
ΤΕΡΙΝΑ ΠΑΤΑΤΑΣ, HOLLANDAISE CHORON ΜΕ BISQUE

GRILLED FRENCH FILLET, CARROT-KUMQUAT PURÉE, KING OYSTER MUSHROOMS,  
POTATO TERRINE, HOLLANDAISE CHORON WITH BISQUE

# Desserts

ΑΦΡΑΤΗ ΚΡΕΜΑ ΛΕΜΟΝΙ, ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟΣ ΑΝΑΝΑΣ,  
ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ ΚΑΙ ΧΩΜΑ ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

FLUFFY LEMON CREAM, CARAMELIZED PINEAPPLE, HAZELNUT PRALINE  
AND WHITE CHOCOLATE SOIL

---

PARFAIT ΜΕ ΘΥΜΑΡΙΣΙΟ ΜΕΛΙ, ΑΜΥΓΔΑΛΟΠΙΤΑ ΣΥΡΟΥ, COULIS ΡΟΔΑΚΙΝΟ  
ΜΕ ΒΑΣΙΛΙΚΟ ΚΑΙ ΠΟΥΔΡΑ RASPBERRY

PARFAIT WITH THYME HONEY, ALMOND PIE OF SYROS ISLAND, PEACH COULIS  
WITH BASIL AND RASPBERRY POWDER

---

ΚΡΕΜΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΣΕ DACQUOISE ΒΑΝΙΛΙΑΣ,  
NAMEΛΑΚΑ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟ ΚΑΙ ΑΦΡΟ ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΧΙΟΥ

YOGURT CREAM ON A VANILLA DACQUOISE,  
ROSE NAMEΛΑΚΑ AND CHIOS MASTIHA FOAM

---

ΧΟΥΧ ΑΥ CRAQUELIN ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΣΕ ΥΦΕΣ  
ΚΑΙ ΠΑΓΩΤΟ ΦΙΣΤΙΚΙ ΑΙΓΙΝΗΣ

CHOUX AU CRAQUELIN WITH MILK CHOCOLATE IN TEXTURES  
AND AEGINA PISTACHIO ICE CREAM

V = VEGETARIAN

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 2022.

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

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΚΑΛΟΓΕΡΑΣ

---

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 2022. PRICES INCLUDE: SERVICE CHARGE,  
MUNICIPAL TAX AND VAT. MANAGING DIRECTOR: NIKOLAOS KALOGERAS