

# 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

## ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ

SOUP OF THE DAY

---

CHEESECAKE ΜΕ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ CHEVRE, ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙ,  
ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ CRUMBLE ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΚΑΦΕ

CHEESECAKE WITH CHÈVRE GOAT'S MILK CHEESE, ONION MARMALADE,  
ROASTED VEGETABLES AND GREEK COFFEE CRUMBLE

• v

---

TARTARE ΣΟΛΟΜΟΥ ΜΕ DIJON ΚΑΙ ΣΧΟΙΝΟΠΡΑΣΟ, ΤΑΡΙΟΑ CRACKERS,  
ΜΠΡΙΚ, ΠΙΚΛΑ ΡΕΒΑΣ, ΚΑΙ SPICY HOLLANDAISE

SALMON TARTARE WITH DIJON AND CHIVES, ΤΑΡΙΟΑ CRACKERS, RED CAVIAR,  
PICKLED TURNIP AND SPICY HOLLANDAISE SAUCE

---

ΓΑΡΙΔΕΣ ΚΑΙ ΧΤΕΝΙΑ ESCABECHE, ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ, ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΨΗΤΟ ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ  
ΜΕ ΚΟΥΡΚΟΥΜΑ ΚΑΙ ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ

SHRIMP AND SCALLOPS ESCABECHE, ASPARAGUS,  
CREAM MADE FROM ROASTED CAULIFLOWER WITH TURMERIC  
AND BOTTARGA FROM MESSOLONGHI

---

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

VITELLONE TONNATO, BEEF FILLET CARPACCIO WITH TUNA ESPUMA,  
TRUFFLE OIL AND FLEUR DE SEL

---

BALLOTINE ΠΑΠΙΑΣ ΜΕ SAMOS ΣΕ ΚΡΟΥΣΤΑ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙΟΥ,  
MACARONS ΑΠΟ ΦΙΣΤΙΚΙ ΑΙΓΙΝΗΣ ΜΕ ΚΡΕΜΑ PROSCIUTTO FERRANO  
ΚΑΙ CHUTNEY ΑΠΟ ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ

DUCK BALLOTINE WITH SAMOS IN A CORN CRUST, AIGINA PISTACHIO MACARONS  
WITH FERRANO PROSCIUTTO CREAM AND FOREST FRUIT CHUTNEY

# Salads

ΤΡΙΛΟΓΙΑ ΤΟΜΑΤΑΣ ΜΕ ΚΟΥΚΟΥΝΑΡΙ ΚΑΙ ΜΥΡΩΔΙΚΑ, ΦΡΕΣΚΙΑ BURRATA,  
VINAIGRETTE ΡΟΔΙ, ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ PESTO ΚΑΙ EMULSION ΡΟΚΑΣ

TOMATO TRILOGY WITH PINE NUTS AND HERBS, FRESH BURRATA,  
POMEGRANATE VINAIGRETTE, HANDMADE PESTO AND ROCKET EMULSION

• V

---

ΣΑΛΑΤΑ WALDORF ΜΕ BABY GEM, ΠΡΑΣΙΝΟ ΜΗΛΟ, ΣΕΛΕΡΙ, ΜΥΡΤΙΛΛΑ  
ΚΑΙ ΚΑΡΥΔΙ, GORGONZOLA, ΚΡΕΜΑ ΚΕΦΙΡ ΜΕ LIME ΚΑΙ ΓΛΥΚΟ ΜΑΝΤΑΡΙΝΙ

WALDORF SALAD WITH BABY GEM, GREEN APPLE, CELERY, BLUEBERRIES  
AND WALNUTS, GORGONZOLA, KEFIR CREAM WITH LIME  
AND SWEET MANDARIN ORANGE

• V

---

ΡΑΤΑΤΟΥΙΛΛΕ ΜΕ ΨΗΤΗ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑ, ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΑΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΠΑΝΤΖΑΡΙ,  
ΦΑΚΕΣ BELUGA ΚΑΙ ΦΑΓΟΠΥΡΟ ΜΕ ΜΑΡΑΘΟ ΚΑΙ ΑΓΡΙΟΡΑΠΑΝΟ

RATATOUILLE WITH ROASTED SWEET POTATO, RED AND YELLOW BEETS,  
BELUGA LENTILS AND BUCKWHEAT WITH FENNEL AND WILD RADISH

• V

---

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ ΚΑΙ ΑΝΤΙΒ, ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΟΥ ΣΟΤΕ,  
ΨΗΤΟ ΜΑΝΟΥΡΙ, ΟΣΜΩΤΙΚΗ ΦΡΑΟΥΛΑ, ΤΡΑΓΑΝΗ FOCACCIA  
ΚΑΙ ΓΛΑΣΟ ΑΠΟ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟ ΒΑΛΣΑΜΙΚΟ

SALAD WITH SPINACH AND ENDIVE, SAUTÉED BEEF FILLET,  
GRILLED MANOURI CHEESE, OSMOTICALLY DEHYDRATED STRAWBERRIES,  
CRISPY FOCACCIA AND AGED BALSAMIC VINEGAR GLAZE

# Pasta - Risotti

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΜΑΥΡΗ ΤΡΟΜΠΕΤΑ ΚΑΙ ΤΡΟΥΦΑ, ΠΕΚΟΡΙΝΟ ΣΑΡΔΗΝΙΑΣ  
ΚΑΙ ΦΥΛΛΑ ΧΡΥΣΟΥ

RISOTTO WITH BLACK TRUMPET MUSHROOMS AND TRUFFLE,  
SARDINIAN PECORINO AND EDIBLE GOLD LEAVES

• v

---

ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ ΚΑΙ ΚΡΟΚΟ ΚΟΖΑΝΗΣ, ΤΟΜΑΤΑ CONFIT,  
ΣΧΟΙΝΟΠΡΑΣΟ ΚΑΙ LIME

SHRIMP ORZOTTO WITH KOZANI SAFFRON, TOMATO CONFIT,  
CHIVES AND LIME

---

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΡΑΒΙΟΛΙ ΜΕ ΚΑΡΑΒΙΔΑ ΚΑΙ ΜΙΡΕΠΟΥΑ, ΚΡΕΜΑ FOIS GRAS  
ΜΕ ΑΡΩΜΑ CALVADOS

HANDMADE RAVIOLI WITH CRAYFISH AND MIREPOIX,  
FOIE GRAS CREAM WITH CALVADOS AROMA

## Signature courses

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ ΚΑΙ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ À L'ANCIENNE,  
GNOCCHI ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ ΚΑΙ STILTON

CHICKEN FILLET WITH CITRUS FRUITS AND MUSTARD À L'ANCIENNE,  
GNOCCHI WITH A WHITE ASPARAGUS AND STILTON CREAM

---

ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΟΤΕ ΜΕ ΓΛΑΣΟ ΑΠΟ ΜΕΛΙ ΚΑΙ GINGER, ΚΡΕΜΑ ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑΣ  
ΚΑΙ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ

SAUTÉED SALMON WITH HONEY-GINGER GLAZE, CELERY ROOT CREAM  
AND BUTTER-BRAISED ASPARAGUS

---

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΑΓΟΥΛΑ ΜΠΡΕΖΕ ΜΕ ΣΚΕΠΗ ΚΑΙ FREGOLA  
ΣΕ ΣΑΛΤΣΑ ΨΗΤΗΣ ΤΟΜΑΤΑΣ

BRAISED BEEF CHEEKS IN LAMB SUET AND FREGOLA  
IN ROASTED TOMATO SAUCE

---

FLAP STEAK TAGLIATA, ΚΡΕΜΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΣ ΜΕ ΦΑΣΚΟΜΗΛΟ, ΠΑΤΑΤΕΣ RATTE  
ΚΑΙ ΒΟΥΤΥΡΟ ΕΣΤΡΑΓΚΟΝ

FLAP STEAK TAGLIATA, PUMPKIN CREAM WITH SAGE, RATTE POTATOES  
AND TARRAGON BUTTER

---

ΣΦΥΡΙΔΑ ΣΧΑΡΑΣ, ΠΑΤΑΤΕΣ ΠΟΣΕ ΣΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ  
ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΤΟΜΑΤΑΣ 'ΓΙΑΧΝΙ'

GRILLED GROUPER, ROACHED POTATOES IN AROMATIC OLIVE OIL  
AND TOMATO CREAM "YAHNI"

---

ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΟΥ ΣΧΑΡΑΣ, ΠΑΤΑΤΕΣ DAUPHINOISE,  
ΡΑΓΟΥ ΑΓΡΙΩΝ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ ΚΑΙ JUS

GRILLED BEEF FILLET, DAUPHINOISE POTATOES,  
WILD MUSHROOM RAGOUT AND JUS

# Desserts

ΤΑΡΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ BRETON, ΜΕ CREMEUX GIANDUJA,  
'ΚΑΘΡΕΦΤΗ' ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ BITTER ΚΑΙ ΓΛΑΣΟ RABENTI

BRETON CHOCOLATE TART WITH GIANDUJA CRÉMEUX, DARK CHOCOLATE  
"MIRROR" AND RHUBARB GLAZE

---

ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΦΥΛΛΑ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ, ΚΡΕΜΑ ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΜΕ ΜΑΧΛΕΠΙ,  
ΚΡΟΚΑΝ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ ΚΑΙ ΠΟΥΔΡΑ RASPBERRY

CARAMELIZED PUFF PASTRY SHEETS, MASTIC CREAM WITH MAHLEB,  
ALMOND CROQUANT AND RASPBERRY POWDER

---

ΡΑΥΛΟΒΑ ΜΕ ΔΡΟΣΕΡΗ ΚΡΕΜΑ ΛΕΜΟΝΙ, ΑΦΡΑΤΗ ΜΑΡΕΓΚΑ  
ΚΑΙ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΒΑΤΟΜΟΥΡΟ

PAVLOVA WITH COOL LEMON CREAM, FLUFFY MERINGUE AND BLACKBERRY JAM

---

ΑΦΡΑΤΗ ΚΡΕΜΑ TIRAMISU ΜΕ ΚΡΑΣΙ MARSALA  
ΚΑΙ BISCUIT ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

FLUFFY TIRAMISU CREAM WITH MARSALA WINE  
AND MILK CHOCOLATE BISCUIT

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