

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

GIN, CAPRANO ANTICO, CAMPARI

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 ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ, SORBET ΑΚΤΙΝΙΔΙΟ ΜΕ ΤΖΙΝΤΖΕΡ
ΚΑΙ ΜΕΝΤΑ, ΚΟΚΚΙΝΟ CHILI ΚΑΙ ΜΑΡΑΘΟΡΙΖΑ

FRESH FISH CARPACCIO, KIWI SORBET WITH GINGER AND MINT,
RED CHILI AND FENNEL ROOT

ΧΤΕΝΙΑ SAINT JACQUES ΣΟΤΕ, ΠΟΥΡΕΣ ΑΓΚΙΝΑΡΑΣ ΙΕΡΟΥΣΑΛΗΜ ΜΕ LIME,
ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ESPUMA ΑΠΟ ΠΑΝΤΖΑΡΙ ΚΑΙ ΠΡΑΣΙΝΟ ΜΗΛΟ

SAUTÉED COQUILLES SAINT JACQUES, JERUSALEM ARTICHOKE PURÉE WITH LIME,
GRILLED ASPARAGUS AND BEET-GREEN APPLE ESPUMA

ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΕ ΚΡΟΥΣΤΑ ΜΕ ΚΟΥΡΚΟΥΜΑ, ΧΑΝΤΡΕΣ ΠΡΕΣΠΩΝ ΡΙΥΑΖ,
COULIS ΠΙΠΕΡΙΑΣ ΚΑΙ CHORIZO CRUMBLE

SHRIMP IN A CRUST WITH TURMERIC, ΡΙΥΑΖ WITH CRANBERRY BEANS FROM PRESPEP,
PEPPER COULIS AND CHORIZO CRUMBLE

VITELLONE ΤΟΝΑΤΟ, CARPACCIO ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΕ ΑΦΡΟ ΤΟΝΟΥ,
ΛΑΔΙ ΤΡΟΥΦΑΣ, ΚΑΙ ΑΝΘΟ ΚΑΠΑΡΗΣ

VITELLONE TONNATO, BEEF FILLET CARPACCIO WITH TUNA ESPUMA,
TRUFFLE OIL AND CAPERS

ΨΩΜΙ / AMUSE-BOUCHE
BREAD / AMUSE-BOUCHE

Salads

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

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

ΔΡΟΣΕΡΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΑΝΤΖΑΡΟΦΥΛΛΑ ΚΑΙ BABY ΣΠΑΝΑΚΙ,
ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ, ΠΙΚΛΑ ΑΠΟ ΑΓΡΙΟ ΑΓΚΙΝΑΡΑΚΙ ΤΗΝΟΥ
ΚΑΙ ΑΙΟΛΙ ΜΕ ΣΙΝΑΠΙ ΚΑΙ ΘΥΜΑΡΙΣΙΟ ΜΕΛΙ

COLD SALAD WITH BEET GREENS AND BABY SPINACH, GRILLED OCTOPUS,
PICKLED ARTICHOKE OF Tinos AND MUSTARD AND THYME HONEY AIOLI

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΡΙΓΑΝΗ, ΠΑΞΙΜΑΔΙ ΧΑΡΟΥΠΙΟΥ,
VINAIGRETTE ΤΟΜΑΤΑΣ, ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ, ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ
ΚΑΙ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

GREEK SALAD WITH FRESH OREGANO, CAROB RUSK, TOMATO VINAIGRETTE,
FLORINA PEPPER, KATIKI DOMOKOU AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

ΤΑΒΒΟΥΛΗ ΜΕ ΔΥΟΣΜΟ, ΛΕΜΟΝΟΘΥΜΑΡΟ ΚΑΙ ΠΕΤΑΛΑ ΤΟΜΑΤΑΣ,
ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΧΕΛΙ ΚΑΙ ΓΛΑΣΟ ΑΠΟ ΛΕΜΟΝΟΧΟΡΤΟ

TABBOULEH WITH MINT, LEMON THYME AND TOMATO PETALS,
SMOKED EEL AND LEMONGRASS GLAZE

Pasta - Risotti

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ RAVIOLI ΜΕ ΚΑΡΑΒΙΔΑ ΚΑΙ ΜΟΣΧΟΛΕΜΟΝΟ,
ΚΡΕΜΑ AMERICAINE ΚΑΙ CRUMBLE ΜΑΥΡΟΥ ΣΚΟΡΔΟΥ
HANDMADE RAVIOLI WITH CRAYFISH AND LIME, CRÈME AMERICAINE
AND BLACK GARLIC CRUMBLE

ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΕ ΖΩΜΟ ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΩΝ ΜΕ ΣΑΦΡΑΝ,
ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ CONFIT ΚΑΙ ΘΡΟΥΜΠΙ

SHRIMP ORZOTTO IN A SHELLFISH STOCK WITH SAFFRON, CHERRY
TOMATOES CONFIT AND SAVORY

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΨΗΤΟ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙ, PESTO ΔΥΟΣΜΟΥ, KETCHUP ΠΙΠΕΡΙΑΣ
ΦΛΩΡΙΝΗΣ ΚΑΙ ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ ΕΥΡΥΤΑΝΙΑΣ
RISOTTO WITH ROASTED ZUCCHINI, MINT PESTO, FLORINA PEPPER KETCHUP
AND TSALAFOUTI CHEESE FROM EVRYTANIA

Signature courses

ΦΡΕΣΚΙΑ ΣΦΥΡΙΔΑ ΣΧΑΡΑΣ (160ΓΡ.), ΣΕΣΚΟΥΛΑ ΦΡΙΚΑΣΕ ΜΕ ΜΑΡΑΘΟ
ΚΑΙ HOLLANDAISE ΜΕ ΑΥΓΑ ΧΡΥΣΗΣ ΡΕΓΓΑΣ
GRILLED FRESH GROUPER (160G), CHARD FRICASSEE WITH FENNEL
AND HOLLANDAISE WITH GOLDEN HERRING EGGS

ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΟΜΟΥ ΨΗΤΟ (180ΓΡ.), ΜΕ ΚΡΟΥΣΤΑ ΑΝΗΘΟΥ,
ΡΕΒΙΘΑΔΑ ΜΕ ΤΟΜΑΤΑ, ΠΟΜΕΛΟ ΚΑΙ ΔΕΝΤΡΟΛΙΒΑΝΟ
ROASTED SALMON FILLET (180G) WITH ANISE SEED CRUST,
CHICKPEAS WITH TOMATO, POMELO AND ROSEMARY

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ CORN-FED ΜΕ RELISH ΛΙΑΣΤΗΣ ΤΟΜΑΤΑΣ,
GNOCCHI ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ, MASCARPONE ΚΑΙ ΤΡΑΓΑΝΟ PROSCIUTTO FERRANO
CORN-FED CHICKEN FILLET WITH SUN-DRIED TOMATO RELISH,
GNOCCHI WITH SPINACH, MASCARPONE AND CRISPY PROSCIUTTO FERRANO

FLAP STEAK TAGLIATA (200ΓΡ.), ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΜΕ ΜΟΣΧΟΚΑΡΥΔΟ,
ΚΡΕΜΑ ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ, TARTARE ΤΟΜΑΤΑΣ ΜΕ ΜΥΡΩΝΙΑ ΚΑΙ ΠΕΤΙΜΕΖΙ
FLAP STEAK TAGLIATA (200G), SMOKED EGGPLANT WITH NUTMEG, METSOVONE CREAM,
TOMATO TARTARE WITH CHERVIL AND GRAPE SYRUP

ΓΑΛΛΙΚΟ ΦΙΛΕΤΟ ΣΧΑΡΑΣ (220ΓΡ.), ΨΗΤΑ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ,
ΤΕΡΙΝΑ ΠΑΤΑΤΑΣ ΜΕ ΘΥΜΑΡΙ ΚΑΙ JUS ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΑΙ ΑΡΜΠΑΡΟΡΙΖΑ
GRILLED FRENCH FILLET (220G), ROASTED ASPARAGUS, POTATO TERRINE WITH THYME
AND JUS WITH MUSHROOM AND APPLE GERANIUM

RIB EYE BLACK ANGUS ΣΧΑΡΑΣ (320ΓΡ.), BABY ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ, ΦΥΛΛΑ ΡΟΚΑΣ,
ΛΑΔΙ ΛΕΥΚΗΣ ΤΡΟΥΦΑΣ ΚΑΙ SAUCE PÉRIGUEUX
GRILLED BLACK ANGUS RIB EYE (320G), OVEN-BAKED BABY POTATOES, ROCKET LEAVES,
WHITE TRUFFLE OIL AND SAUCE PÉRIGUEUX

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΧΤΕΝΙ ΜΠΡΕΖΕ ΜΕ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ, ΑΝΟΙΧΤΟ RAVIOLI
ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑΣ ΚΑΙ ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ
BRAISED BEEF SCALLOP WITH XINOMAVRO WINE FROM AMYNTAIO,
OPEN CELERY ROOT RAVIOLI AND LADOTYRI CHEESE OF MYTILINI

Desserts

ΚΡΥΑ ΣΟΥΠΑ ΦΡΑΟΥΛΑΣ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟΥ,
ΑΦΡΟΣ ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΠΙΚΡΑΜΥΓΔΑΛΟ ΚΑΙ ΠΟΥΔΡΑ RASPBERRY
COLD STRAWBERRY SOUP WITH ANISE FLAVOR, WHITE CHOCOLATE FOAM
WITH BITTER ALMOND AND RASPBERRY POWDER

ΜΙΝΙ CHOUX ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑΣ ΜΑΔΑΓΑΣΚΑΡΗΣ
ΚΑΙ GANACHE ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ MANJARI VALRHONA
MINI CHOUX WITH MADAGASCAR VANILLA ICE CREAM
AND MANJARI VALRHONA CHOCOLATE GANACHE

ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ ΜΕ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΜΠΙΣΚΟΤΟ ΣΑΒΑΓΙΑΡ, ΜΑΥΡΟ ΡΟΥΜΙ
ΚΑΙ ΤΡΑΓΑΝΗ ΓΚΟΦΡΕΤΑ
TIRAMISU WITH HANDMADE LADYFINGERS, BLACK RUM
AND CRISPY WAFFER

ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΦΥΛΛΑ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ, ΚΡÉΜΕΥΧ ΑΠΟ ΦΡΟΥΤΑ
ΤΟΥ ΠΑΘΟΥΣ, ΜΟΝΤΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΙΒΟΙΡΕ ΚΑΙ ΣΟΡΜΠΕ ΜΑΝΓΚΟ
CARAMELIZED PUFF PASTRY SHEETS, PASSION FRUIT CRÉMEUX,
IVOIRE CHOCOLATE MONTE AND MANGO SORBET

V = VEGETARIAN

ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ Ή ΔΥΣΑΝΕΞΙΕΣ ΠΟΥ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΕΧΕΤΕ,
ΤΟ ΜΕΝΟΥ ΜΑΣ ΜΠΟΡΕΙ (Ή ΕΙΝΑΙ ΠΙΘΑΝΟ) ΝΑ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΙΧΝΗ ΑΠΟ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΕΣ ΟΥΣΙΕΣ ΟΙ ΟΠΟΙΕΣ ΜΠΟΡΕΙ
ΝΑ ΣΑΣ ΠΡΟΚΑΛΕΣΟΥΝ ΑΛΛΕΡΓΙΑ Ή ΔΥΣΑΝΕΞΙΑ.

ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΑΡΙΔΕΣ, ΚΑΡΑΒΙΔΕΣ, ΧΤΑΠΟΔΙ, ΘΡΑΨΑΛΟ, ΧΤΕΝΙΑ ΕΙΝΑΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ.

ΣΤΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΗΛΙΕΛΑΙΟ ΚΑΙ ΑΛΛΑΖΕΤΑΙ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ. ΣΤΙΣ ΣΑΛΑΤΕΣ ΚΑΙ ΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ
ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ. Η ΦΕΤΑ ΕΙΝΑΙ Π.Ο.Π.

ΌΛΕΣ ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ. ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ Φ.Π.Α. ΚΑΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ.
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ
(ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΚΑΛΟΓΕΡΑΣ

PLEASE INFORM OUR STAFF OF ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES YOU MAY HAVE. OUR MENU MAY CONTAIN TRACES
OF ALLERGENIC SUBSTANCES THAT CAN CAUSE AN ALLERGIC REACTION OR INTOLERANCE.

THE FOLLOWING PRODUCTS ARE FROZEN: SHRIMP, CRAYFISH, OCTOPUS AND SCALLOPS. WE USE SUNFLOWER OIL FOR FRYING
WHICH IS REPLACED DAILY, AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL IN SALADS AND STEWS. OUR FETA CHEESE IS PDO CERTIFIED.

ALL PRICES ARE IN EURO. ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF VAT AND ALL LEGAL CHARGES.
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE).

COMPLIANCE MANAGER: NIKOLAOS KALOGERAS