

SENSE RESTAURANT

welcomes you to a dining experience
that comes with favourite Athens views

&

a homecoming feeling of Classic Greek Gastronomy,
created by Chef Alexandros Charalambopoulos
and his team

Προζυμένιο Ψωμί

Πολύσπορο Ολικής με προζύμι μήλου & Χωριάτικο με προζύμι Βασιλικού
Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Κορωνέικης Ποικιλίας

Sourdough Bread

Multigrain whole with apple sourdough & Country style with basil sourdough
Extra Virgin Olive Oil of Koroni variety

4€ άτομο | p.p

ΟΡΕΚΤΙΚΑ APPETIZERS

Κοκκάλι Μαρινέ

Λάδι άγριου σκόρδου | Αλμυρίκι στα κάρβουνα | Τομάτα | Μαϊντανός
Τσίλι | “Γυαλί” πατάτας

Marinated Double Lined Mackerel

Wild garlic oil | Coal roasted Sea fennel | Tomato | Parsley | Chilly | Potato “Glass”
19€ GF

Μποστανί

Χόρτα εποχής | Πίκλες σταφύλι / ραπανάκι | Ασπρομύτικα Λήμνου | Αμπελοφάσουλα
Κράνα | Ξηροί καρποί | Μοσχολέμονο

Summer Bostani Garden

Seasonal greens | Pickled grape / radish | White Navy beans from Limnos island
Dogberries | Nuts | Lime

18€ GF N

Αστακός

Δίχρωμο φρέσκο ζυμαρικό | Σάλτσα αστακομακαρονάδας | Βασιλικός | Ούζο

Lobster

Two tone fresh pasta | Traditional lobster pasta sauce | Basil | Ouzo

22€ F

Ιμάμ λαχανικών

Τσακόνικη μελιτζάνα | Μανιτάρια | Τρούφα | Μπεςαμέλ βασιλικού
Μελιτζάνα σε κουρκούτι | Τομάτα

Vegetable “Imam”

Greek heirloom “Tsakoniki” Aubergine | Mushrooms | Truffle | Basil Bechamel
Aubergine Batter | Tomato

19€ VEG

**ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ
MAIN COURSES**

Μπριάμ

Παγωτό ελαιόλαδου | Baby λαχανικά | Πατάτα κονφί | Πουρές Μπριάμ
Καραμελωμένο κρεμμύδι | Εικονική τομάτα φέτας

“Briam”

Olive Oil ice cream | Baby vegetables | Potato Confit | “Briam” puree
Caramelized onion | Virtual Tomato Feta cheese

25€ VEG GF

Φραγκόκοτα με μπάμιες

Πολέντα φέτας | Πίκλα και πουρές μπάμιας | Λαχανικά | Αμύγδαλο
Πέρλες ξυδιού | Αέρας Λουίζα | Σάλτσα φραγκόκοτας

Guinea Fowl with okra

Feta cheese polenta | Pickled and puree Okra | Vegetables | Almond
Vinegar pearls | Lemon Verbena air | Guinea fowl sauce

29€ GF N

Μαγιάτικο

Σοφιγάδα Λακωνίας | Ελληνικό Jamon | Πατάτα | Κρεμμύδια στιφάδου
Ξύδι | Δενδρολίβανο | Πελτές

Amberjack

“Sofigada Stew” from Lakonia | Greek Jamon | Potato | Pearl Onions
Vinegar | Rosemary | Tomato Paste

33€ GF

Αρνί

Κρέμα & πίκλα αγκινάρας | Ψητή καρδιά μαρουλιού | Κρέμα αμπελόφυλλο
Κολοκύθι | Ροβίτσα | Σάλτσα με άνηθο & λεμόνι

Lamb

Pickled artichoke & cream | Roasted Lettuce heart | Vine leaf cream
Zucchini | Mung Beans | Dill & lemon sauce

32€ GF

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | ΤΥΡΙΑ
DESSERTS | CHEESE

Ταχινένιος καλβάς

Βερούκοκο | Τραγανή βάση με σοκολάτα-φιστίκι-χαρούπι
Ζελέ Κυδώνι | Tuile σουσάμι

Halvah with tahini

Apricot | Crispy chocolate-pistachio-carob base
Quince jelly | Sesame Tuille

9€ GF

Μους γιαούρτι

Λευκή σοκολάτα | Νεκταρίνι | Σαμπλέ Μοσχολέμονο | Σορμπέ βασιλικού

Yogurt mousse

White Chocolate | Nectarine | Lime Sablé | Basil Sorbet

9€

Ποικιλία Ελληνικών τυριών με "σαλάμι" σύκου Κύμης
(Ξηρός ανθότυρος Κρήτης / Ελαιούρι "Μανούρα" Σίφνου
Κυανό "Ελληνικό Blue cheese" Μακεδονίας / Γραβιέρα "Κόκκινος Δράκος" Κρήτης
Greek Cheese assortment with fig "salami" from Kyμι
Cretan dry matured Anthotyro cheese / Sifnos island oil cheese "Manoura"
Macedonian "Cyan" Greek Blue cheese / Cretan Gruyere "Red Dragon")

16€

VEG Vegetarian
GF Χωρίς Γλουτένη | Gluten Free
DF Χωρίς Γαλακτοκομικά | Dairy Free
N Ξηροί Καρποί | Nuts
F Κατεψυγμένες ύλες | Frozen Ingredient

Οι παραπάνω τιμές είναι σε ευρώ (€)
All above prices are in Euro (€)

Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
& άριστης ποιότητας ηλιέλαιο για τηγανιτά εδέσματα
All foods are prepared with extra virgin olive oil
and finest quality sunflower oil for any fried meals

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις
Services & taxes are included

Το ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών,
του ωραρίου & ημερών λειτουργίας του εστιατορίου χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση
The hotel reserves the right to change prices, operating hours & days of the restaurant without prior notice

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες / δυσανεξίες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε
In case of food allergies / intolerances kindly inform us

Η επιχείρηση είναι υποχρεωμένη να διαθέτει έντυπα δελτία σε ένα ειδικό χώρο
κοντά στην έξοδο για την καταγραφή τυχόν παραπόνων
The establishment is obliged to have a printed form available
in a special location near the exit for the registration of complaints

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει
εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο)
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment
has not been received (receipt-invoice)

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ζακλίν Καρατζά
Market Inspector: Jacqueline Karatzas