

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 / person

ΟΡΕΚΤΙΚΑ • APPETIZERS

Κοκκάλι Μαρινέ με αρώματα a la Σπετσιώτα

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

Marinated Double Lined Mackerel Fish with a la Spetsiota "aroma"

Wild garlic oil | Coal roasted Sea fennel | Tomato | Parsley | Chilly | Potato "Glass"

21€ G.F.

Μποσάνι

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

"Bostani" Garden

Seasonal greens | pickled grape /radish | White Navy beans from Limnos Island |
Seasonal Beans | Dogberries | Nuts | Lime

19€ G.F.N

Αστακός

Δίχρωμο φρέσκο ζυμαρικό | Σάλτσα αστακομακαρονάδας | Βασιλικός | Ούζο

Lobster

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

25€ F.

Ανοιχτή Μελιτζάνα λαχανικών

Τσακώνικη μελιτζάνα | Μανιτάρια | Τρούφα | Μπεςσαμέλ βασιλικού |
Μελιτζάνα σε κουρκούτι | Τομάτα

Open Vegetable Aubergine

Greek heirloom "Tsakoniki" Aubergine | Mushrooms | Truffle |
Basil Bechamel | Aubergine Batter | Tomato

19€ Veg.

Καρπούζι "Ταρτάρ"

Τομάτα | Δυόσμος | Κρέμα αβοκάντο-μοσχολέμονο | Σουσάμι |
Παγωτό Γαλένι | Εικονικός κρόκος από πιπεριές σε ζύμωση

Watermelon "Tartare"

Tomato | Spearmint | Avocado/Lime cream | Sesame | Galeni cheese Ice Cream |
Virtual egg yolk from fermented peppers

18 € Veg. G.F.

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ • MAIN COURSES

Μπριάμ

Παγωτό ελαιολάδου | 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

26€ Veg. G.F.

Φραγκόκοτα με Μπάμιες

Πολέντα φέτας | Πίκλα και πουρές μπάμιες | Λαχανικά | Αμύγδαλο |
Πέρλες ξυδιού | Αέρας Λουίζας | Σάλτσα φραγκόκοτας

Guinea Fowl with Okra

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

31€ G.F.N.

Μαγιάτικο στα Κάρβουνα

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

Coal roasted Amberjack Fish

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

35€ G.F.

Αρνί

Σπάλα στη γάστρα | Φιλέτο λαιμού | Κρέμα & πίκλα αγκινάρας |
Ψητή καρδιά μαρουλιού | Κρέμα αμπελόφυλλο | Αρακάς | Σάλτσα με άνηθο & λεμόνι

Lamb

Pot slow cooked Lamb shoulder | Neck fillet | Artichoke cream & pickle |
Roasted lettuce heart | Vine leaf cream | Peas | Dill sauce with lemon

33€ G.F.

ΕΠΟΔΟΡΠΙΑ & ΤΥΡΙΑ • DESSERTS & CHEESE

Η Τρούφα

Κρέμα Τρούφας | Πραλίνα φουντουκιού | "Χώμα" καραμελωμένης σοκολάτας |
Παγωτό Ελληνικής μαύρης τρούφας | Υγρό ζελέ από τσάι του βουνού

The Truffle

Truffle cream | Hazelnut praline | Caramelized chocolate soil |
Greek truffle ice cream | Mountain tea jelly

11€

Το Γιαούρτι

Crumble λευκής σοκολάτας | Πράσινο μήλο σε όσμωση |
Sorbet γιαούρτι-λεμόνι | Αφρός δυόσμου με μοσχολέμονο

The Yogurt

White chocolate crumble | Green apple in osmosis |
Yogurt/lemon sorbet | Spearmint froth with lime

10€

Ποικιλία Ελληνικών τυριών με "σαλάμι" σύκου Κύμης

Ξηρός ανθότυρος Κρήτης | Κυανό "Ελληνικό blue cheese" Μακεδονίας |
Ελαιούρι "Μανούρα" Σίφνου | Γραβιέρα "Κόκκινος δράκος" Κρήτης

Greek Cheese assortment with fig "salami" from Kymi

Cretan dry matured Anthotyro cheese | Macedonian "Cyan" Greek Blue Cheese |
Sifnos island oil cheese "Manoura" Sifnos island oil cheese "Manoura" |
Cretan Gruyere "Red Dragon" Cretan Gruyere "Red Dragon"

18€

Veg.: Vegetarian
G.F.: Χωρίς Γλουτένη / Gluten Free
D.F.: Χωρίς Γαλακτοκομικά / Dairy Free
N: Ξηροί Καρποί / Nuts
F: Κατεψυγμένα / Frozen
Vegan

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

Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται έξτρα 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 Καρτζά
Market Inspector: Jacqueline Karatzas