

Το εστιατόριο SENSE σας προσκαλεί να απολαύσετε
μία ξεχωριστή γαστρονομική εμπειρία που έχει επιμεληθεί
ο Αλέξανδρος Χαραλαμπόπουλος με την ομάδα του,
δημιουργώντας τρία μενού γευσιγνωσίας με επιρροές από
την Ελληνική παραδοσιακή κουζίνα όμως σε μοντέρνα
προσέγγιση, υπό το λαμπερό φως του ιερού βράχου
της Ακρόπολης και της νυχτερινής Αθήνας.

Καλή σας όρεξη!

SENSE RESTAURANT invites you to experience
a gastronomy journey created by Alexandros Charalambopoulos
and his culinary team, offering three tasting menus inspired
by the homecoming feeling of traditional Greek cuisine
with modern touches, under the breathtaking views
of Acropolis and Athens by night.

Bon Appetit!

SENSE
RESTAURANT

Καλωσόρισμα · Welcome · Amuse bouche**Προζυμένιο ψωμί**

Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Κορωνέϊκης ποικιλίας · Κατσικίσιο βούτυρο παραγωγής μας

Sourdough bread

Extra virgin olive oil koroneiki variety · Homemade goats butter

Χειμερινό μποστανί

Παντζάρι · Ροβίτσα · Crumble ξηρών καρπών · Μανταρίνι · Ρέβα · Σταμναγκάθι

Winter garden bostani

Beetroot · Mung beans · Nut crumble · Tangerine · Turnip · Seasonal wild greens

Κουνουπίδι²

Πουρές ψητού αμυγδάλου · Σάλτσα κουνουπίδι καπαμά

Cauliflower²

Roasted almond sauce · Cauliflower “karama” sauce

Κάτω από τη γη

Εικονικό ριζότο πατάτας · Κρέμα ψητής σελινόριζας · Μανιτάρια · Λευκή τρούφα · Custard γραβιέρας · “Χώμα” παντζάρι - αμύδαλο

Under the soil

Virtual potato risotto · Roasted celeriac cream · Mushrooms · White truffle · Gruyere custard · Beetroot - almond soil

Μήλο και γιαούρτι

Ξινόμηλο · Σορμπέ και αφρός γιαούρτι · Λευκή σοκολάτα · Δυόσμος

Apple and yoghurt

Granny smith apple · Yoghurt foam and sorbet · White chocolate · Spearmint

Mignardise

Καλωσόρισμα • Welcome • Amuse bouche

Προζυμένιο ψωμί

Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Κορωνέϊκης ποικιλίας • Κατσικίσιο βούτυρο παραγωγής μας
Sourdough bread

Extra virgin olive oil koroneiki variety • Homemade goats butter

Χειμερινό μποστανί

Παντζάρι • Ροβίτσα • Crumble ξηρών καρπών • Μανταρίνι • Ρέβα • Σταμναγκάθι

Winter garden bostani

Beetroot • Mung beans • Nut crumble • Tangerine • Turnip • Seasonal wild greens

Γιουβαρλάκι σκορπίνας

Αυγοτάραχο Αιτωλικού • Λεμονάτη κακαβιά • Λαχανικά • Εικονικό κοράλλι

Scorpion fish balls "giouvarlaki"

Bottarga • Traditional "kakavia" fish soup with lemon • Vegetables • Virtual coral

Αρνί

Λευκό και κόκκινο λάχανο • Λάδι άνιθου • Σάλτσα λαχανοντολμά

Lamb

White and red cabbage • Dill oil • Lachanontolma sauce

Τσουρέκι και Ελληνικός καφές

Cremeux τσουρέκι • Λευκή σοκολάτα • Αφρός Ελληνικού καφέ • Αμύγδαλο • Κουμκουάτ
"Tsoureki" traditional sweet bun and Greek coffee

Tsoureki cremeux • White chocolate • Greek coffee foam • Almond • Kumquat

Mignardise

Καλωσόρισμα · Welcome · Amuse bouche**Προζυμένιο ψωμί**

Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Κορωνέϊκης ποικιλίας · Κατσικίσιο βούτυρο παραγωγής μας

Sourdough bread

Extra virgin olive oil koroneiki variety · Homemade goats butter

Χειμερινό μπιστόνι

Παντζάρι · Ροβίτσα · Crumble ξηρών καρπών · Μανταρίνι · Ρέβα · Σταμναγκάθι

Winter garden bostani

Beetroot · Mung beans · Nut crumble · Tangerine · Turnip · Seasonal wild greens

Καραβίδα

Τομάτα · Ούζο · Φέτα · Βασιλικός

Crayfish

Tomato · Ouzo · Feta cheese · Basil

Γιουβαρλάκι σκορπίνας

Αυγοτάραχο Αιτωλικού · Λεμονάτη κακαβιά · Λαχανικά · Εικονικό κοράλλι

Scorpion fish balls "giouvarlaki"

Bottarga · Traditional "kakavia" fish soup with lemon · Vegetables · Virtual coral

Κολοκύθα

Κρέμα στάκα – σκόρδο · Homemade καπνιστή πανσέτα · Γαλένι Κρήτης

Pumpkin

Garlic – staka Cream · Homemade smoked pancetta · Galeni Cretan cheese

Ορτύκι

Κουνουπίδι² · Πουρές ψητού αμυγδαλού · Σάλτσα πράσινου μήλου σε ζύμωση

Quail

Cauliflower² · Roasted almond puree · Fermented green apple sauce

Αρνί

Λευκό και κόκκινο λάχανο · Λάδι άνιθου · Σάλτσα λαχανοντολμά

Lamb

White and red cabbage · Dill oil · Lachanontolma sauce

Τσουρέκι και Ελληνικός καφές

Cremeux τσουρέκι · Λευκή σοκολάτα · Αφρός Ελληνικού καφέ · Αμύγδαλο · Κουμκουάτ

"Tsoureki" traditional sweet bun and Greek coffee

Tsoureki cremeux · White chocolate · Greek coffee foam · Almond · Kumquat

Mignardise

90€/άτομο · 90€/person

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:
Market Inspector: