

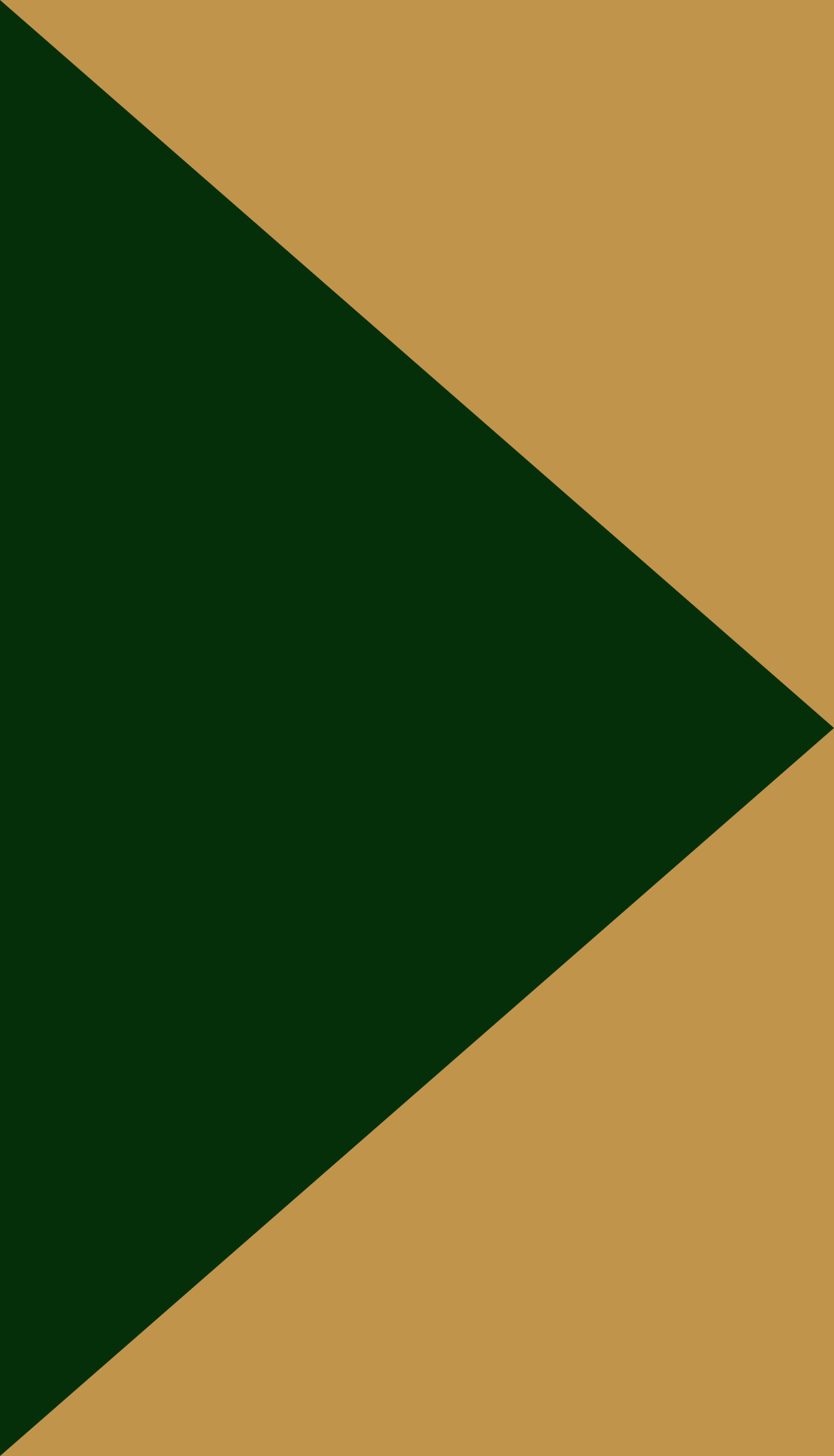
Το εστιατόριο SENSE σας προσκαλεί να απολαύσετε
μία ξεχωριστή γαστρονομική εμπειρία που έχει επιμεληθεί
ο Αλέξανδρος Χαραλαμπόπουλος με την ομάδα του,
δημιουργώντας τρία μενού γευσιγνωσίας με επιρροές από
την Ελληνική παραδοσιακή κουζίνα, όμως σε μοντέρνα
προσέγγιση, υπό το λαμπερό φως του ιερού βράχου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

Ψωμί με συνοδευτικά

Freshly baked bread with accompaniments

Πολίτικη σαλάτα

Λαχανικά | Ντρέσινγκ κίμτσι | Κορινθιακή σταφίδα | Τσίλι

Politiki salad

Vegetables | Kimchi dressing | Local black raisins | Chili

Ταρτάρ γιαουρτού

Μοσχαρίσιο ταρτάρ | Σάλτσα τομάτα | Ψητό σκόρδο

Μηριός μπαχαρικών | Πρόβειο γιαούρτι

Giaourtlou tartare

Beef tartare | Tomato sauce | Roasted garlic | Spiced brioche | Sheep yogurt

Κοτόσουπα

Οργανικό κοτόπουλο | Λεμόνι | Κρέμα κρόκου | Μαντί και κονσομέ πουλερικών

Chicken soup

Organic chicken | Lemon | Egg yolk cream | Poultry consommé & manti-dumplings

Γλώσσα

Τηγανπός τραχανάς | Μπρόκολο σχάρας | Γκρέιπφρουτ |

Σαλάμι Λευκάδος | Ταραμάς | Beurre blanc μυδιών

Sole flatfish

Fried frumenty | Grilled broccoli | Grapefruit | Salami of Lefkada |

Fish roe cream | Mussel beurre blanc

Καβουρμάς | Σπαράγγια | Ελληνικό Χαβιάρι +19€

Kavourmas local cured meats | Asparagus | Greek caviar

Αρνί

Σπανάκι | Μανιτάρι | Κατσικίσιο τυρί | Σάλτσα με μαύρη τρούφα

Lamb

Spinach | Mushrooms | Goat cheese | Black truffle sauce

Μηλόπιτα

Μους μήλου με σταφίδες σε ζύμωση | Chutney μήλο-κανέλλα |

Σίκαλη | Ντακουάζ μήλου

Apple pie

Fermented apple mousse with raisins | Apple-cinnamon chutney |

Rye | Apple dacquoise

Ελληνικά τυριά +12€

Greek cheese plateau

Mignardise

95€ /άτομο/person



Καλωσόρισμα | Amuse bouche

Ψωμί με συνοδευτικά

Freshly baked bread with accompaniments

Πολίτικη σαλάτα

Λαχανικά | Ντρέσινγκ κίμτσι | Κορινθιακή σταφίδα | Τσίλι

Politiki salad

Vegetables | Kimchi dressing | Local black raisins | Chili

Γλώσσα

Τηγανητός τραχανάς | Μπρόκολο σχάρας | Γκρέιπφρουτ |

Σαλάμι Λευκάδος | Ταραμάς | Beurre blanc μυδιών

Sole flatfish

Fried frumenty | Grilled broccoli | Grapefruit | Salami of Lefkada |

Fish roe cream | Mussel beurre blanc

Αρνί

Σπανάκι | Μανιτάρι | Κασικίσιο τυρί | Σάλτσα με μαύρη τρούφα

Lamb

Spinach | Mushrooms | Goat cheese | Black truffle sauce

Κάστανο και σοκολάτα

Κόκκινα φρούτα | Κρέμα κάστανο | Σοκολάτα 70% | Φουντουκόπιτα |

Χουρμάς | Μαύρη τρούφα

Chestnut & chocolate

Red fruits | Chestnut cream | Chocolate 70% | Hazelnut pie | Date | Black truffle

Ελληνικά τυριά +12€

Greek cheese plateau

Mignardise



Καλωσόρισμα | Amuse bouche

Ψωμί με συνοδευτικά

Freshly baked bread with accompaniments

Πολίτικη σαλάτα

Λαχανικά | Ντρέσινγκ κίμτσι | Κορινθιακή σταφίδα | Τσίλι

Politiki salad

Vegetables | Kimchi dressing | Local black raisins | Chili

Τάρτα λαχανικών

Χαρούπι | Αγιάδα | Σεμιφρέντο μανιτάρι | Σταμναγκάθι σάρας |

Μανούρι | Καρότο | Σπαράγγι

Vegetable tart

Carob | Agiada almond cream | Mushroom semifreddo | Grilled stamnagathi wild greens |

Manouri cheese | Carrots | Asparagus

Τραχανάς

Κροκέτα καπνιστής μελιτζάνας | Σάλτσα τομάτα | Σαν Μιχάλη

Πρόβειο γιαούρτι | Μπαχαρικά

Local frumenty

Smoked eggplant croquette | Tomato sauce | San Michali cheese from Syros island |

Sheep yogurt | Spices

Κάστανο και σοκολάτα

Κόκκινα φρούτα | Κρέμα κάστανο | Σοκολάτα 70% | Φουντουκόπιτα |

Χουρμάς | Μαύρη τρούφα

Chestnut & chocolate

Red fruits | Chestnut cream | Chocolate 70% | Hazelnut pie | Date | Black truffle

Ελληνικά τυριά +12€

Greek cheese plateau

Mignardise

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 τηγανητά 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.
Service & 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 έναν 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)
Customer is not obliged to pay if the notice of payment
has not been received (receipt-invoice)

Αγορανομικός Υπεύθυνος:

Market Inspector: