

SENSE

RESTAURANT

LUNCH MENU

Αγαπητέ Επισκέπτη,

Κάθε πιάτο του lunch μενού του SENSE, αποτυπώνει την αγάπη και την αφοσίωση στην ελληνική δημιουργική κουζίνα του executive chef Αλέξανδρου Χαραλαμπόπουλου και της ταλαντούχας ομάδας του. Γνώριμες γεύσεις της Ελληνικής κουζίνας συναντούν ανατρεπτικούς σύγχρονους συνδυασμούς και τεχνικές. Μια πρόσκληση σε ένα γευστικό ταξίδι στην Ελλάδα.

Καλή Όρεξη!

Dear Guest,

Each dish on this lunch menu is expertly crafted with love and dedication, from our executive chef Alexandros Charalabopoulos and his talented team. Prepare to be pleasantly surprised as familiar flavors meet bold innovative spins on Greek cuisine, offering a feast for both the palate and the soul. We invite you to join us and experience the best of our worlds - the refined taste of fine dining and the openness of casual dining.

Bon Appétit

- Προζυμένιο ψωμί** 2.50€
με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Κορωνεϊκής ποικιλίας
Sourdough bread
with E.V.O.O. Koroneiki variety
- Παραδοσιακές αλοιφές** με τραγανές λαδόπιτες Ρόδου και κριτσίνια 13€
Traditional spreads with crispy olive oil pitas and homemade breadsticks
- ◇ **Ταραμοσαλάτα** με ούζο & λεμόνι
Fish roe taramosalata spread with ouzo and lemon
 - ◇ **Τυροκαυτερή** με λάδι πάπρικας
Tirokafteri-spicy cheese cream with paprika oil
 - ◇ **Τζατζίκι με ψητό σκόρδο & λάδι βοτάνων**
Tzatziki with roasted garlic & herbs oil
- Γεμιστό τηγανόψωμο** 10€
με καλαμποκάλευρο, ξινομυζήθρα και θυμαρίσιο μέλι
"Tiganopsomo" traditional fried bread
with corn flour, sour mizithra cheese
and thyme honey (V) (N)
- Σαν... "Fish and chips"** 14€
με σαρδέλα πανέ, κροκέτα απο άκρες ψαριών με βότανα
και γαλάκτωμα ταραμά
Like...."Fish and chips"
with breaded sardine, fish croquettes with herbs
and tarama fish roe emulsion
- Χορτοκεφτέδες** 11€
με ξινό τραχανά, σπανάκι και κρέμα γιαουρτιού
Vegetarian, wild greens fried balls
with sour frumenty, spinach and Greek yoghurt cream (V)
- Γιουβαρλάκια κοτόπουλου** 17€
με βελουτέ λαχανικών και μελάτο αυγό
Traditional chicken rice balls
with vegetables velouté soup and soft boiled egg (GF)
- Σαλάτα μποστανί με χόρτα εποχής** 13€
παντζάρι, καρύδι, φασόλια μπαρμπούνια Πρεβέζης
και παγωτό από τυρί κυανό
Bostani salad with seasonal greens,
beets, walnuts, local mullet beans and Kiano
blue cheese ice cream (V) (N) (GF)
- Ελληνική σαλάτα** 14€
με τομάτα, αγγούρι πίκλα, ξύγαλο Κρήτης, κράκερ απο προζύμι,
γλυκόξινη πιπεριά και μαϊντανό
Greek salad
with tomato, pickled cucumber, Cretan sour cheese,
sourdough crackers, sweet and sour peppers and parsley (V)
- Χλιαρή σαλάτα λάχανου** 14€
με "κέτσαπ" καρότου, γκρεμολάτα με φουντούκι και κρέμα απο σέλινο
Lukewarm cabbage salad
with carrot "ketchup", hazelnut, and celery cream (V) (N) (GF)

<p>Ραβιόλι κόκκορα σπιφάδο με κρεμμυδάκια, τομάτα και μπαχαρικά Rooster stifado ravioli with shallots, tomato, and spices</p>	20€
<p>Open πίτα σουβλάκι με χειροποίητη πίτα, μαριναρισμένο χοιρινό σαν γύρος, τομάτα, κάπαρη, τυροκαυτερή, πάπρικα και ρίγανη Open pita souvlaki with homemade pita bread, marinated pork like gyros, tomato, capers, spicy cheese cream, paprika and oregano</p>	16€
<p>Χορτοφαγική εκδοχή με "γύρο"μανιταριών Vegetarian option with mushroom "gyros"</p>	14€
<p>Σουτζουκάκια τόνου με γλυκόξινη πιπεριά, ξινοτύρι, μπριός σφολιάτας, λάχανο και καρότο Tuna traditional faggots with sweet and sour peppers, sour cheese, brioche feuilletée and lettuce with carrot</p>	14€
<p>Λαυράκι πλακί με πατάτα, κρεμμύδι, τομάτα, μαϊντανό και ελαιόλαδο ποικιλίας Μάκρης Roasted sea bass fillet "plaki" with potatoes, onion, tomato, parsley and extra virgin olive oil Makris variety (GF)</p>	24€
<p>Αρνί με πατάτα γιαούρτι, θυμάρι, λεμονάτη σάλτσα ψητού και φρέσκα βότανα Slow cooked lamb with potatoes yogurt, thyme, lemony sauce and herbs (GF)</p>	23€

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

<p>"Μιλφέϊγ" με καραμελωμένη σφολιάτα, πραλίνα φουντουκιού και κρέμα μοντέ "Mille-feuille" with caramelized puff pastry, hazelnut praline and montée cream (N)</p>	10€
<p>Καρυδόπιτα με κρέμα κανέλας και παγωτό βανίλια Walnut pie with cinnamon custard and vanilla ice cream (N)</p>	10€
<p>Παγωτά Ice cream</p>	4€/scoop
<p>Ελληνικά τυριά με πολύσπορα κριτσίνια Greek cheese plateau with multi-seeded breadsticks</p>	18€



Athens Luxury Hotel



Vegetarian

Ξηροί Καρποί | Nuts

Gluten Free

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
The above rates include all the legal taxes.

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 ΕΙΡΗΝΗ ΛΑΜΤΣΕ
Market Inspector IRINI LAMCE

