

OKRA

MENU



TARTAR ΒΟΔΙΝΟΥ / BEEF TARTARE **

Με τομάτα, μπαχαρικά, γραβιέρα 'Ιου και rostī πατάτας

With tomato, spices, los graviera cheese & potato rosti

ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ ΣΕ ΠΟΙΚΙΛΙΑ / BEETROOT VARIETY **

Με κατσικίσιο τυρί, φουντούκι, βινεγκρέτ από μέλι, πορτοκάλι και δυόσμο

With goat cheese, hazelnut, honey-orange-mint vinaigrette

ΛΑΧΑΝΟΝΤΟΛΜΑΔΕΣ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΗ ΓΑΡΙΔΑ / CABBAGE DOLMA WITH RED SHRIMP **

Αυγολέμονο σαφράν και κρέμα από σαλάμι Λευκάδας

With saffron avgolemono and Lefkada salami cream

ΣΟΥΠΙΑ ΣΧΑΡΑΣ / GRILLED CUTTLEFISH **

Με σάλτσα πατάτας-σπανάκι, καπνιστό χέλι και ραγού από πράσο

With potato-spinach sauce, smoked eel & leek ragout

***Το πιάτο σερβίρεται στη μέση (μία μερίδα ανά δύο άτομα)**

****Sharing-style dish (one serving per two people)**

Αποκλειστικά για κατόχους Mastercard®

50€ / άτομο, συμπεριλαμβανομένης έκπτωσης 20%

Exclusively for Mastercard® cardholders

50€ / person, including 20% discount

OKRA

MENU



ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ / CATCH OF THE DAY *

Ψητό με πατάτα και χόρτα εποχής στη σχάρα

With potatoes and seasonal greens

ή / or

ΜΑΓΟΥΛΑ ΜΟΣΧΟΥ ΣΙΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΑ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ / SLOW-BRAISED BEEF CHEEKS *

Φρέσκες παπαρδέλες, καραμελωμένο φιστίκι και αφρό Αργολίδας με τρούφα

With fresh pappardelle, caramelized pistachio & Argolis truffle foam

ή / or

ΧΥΛΟΠΙΤΑΚΙ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ / SEASONAL TRADITIONAL PASTA (V) *

Άγρια μανιτάρια του βουνού και μυζήθρα Κεφαλονιάς

With wild mountain mushrooms & Kefalonia mizithra cheese

ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΕΞΩΤΙΚΑ ΦΡΟΥΤΑ / TART WITH EXOTIC FRUITS (V) **

Καραμελωμένο ανανά και σορμπέ καρύδας

With caramelized pineapple & coconut sorbet

*Το πιάτο σερβίρεται στη μέση (μία μερίδα ανά δύο άτομα)

**Sharing-style dish (one serving per two people)

Αποκλειστικά για κατόχους Mastercard®

50€ / άτομο, συμπεριλαμβανομένης έκπτωσης 20%

Exclusively for Mastercard® cardholders

50€ / person, including 20% discount