

malabar

DINNER A LA CARTE MENU

STARTERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Grilled shrimps in spicy tomato sauce Γαρίδες ψητές σε πικάντικο ζωμό φρέσκιας ντομάτας	GF 19 €
Sea Bass Carpaccio with tomato powder, pickled cucumber and olive Λαβράκι καρπάτσιο με πούδρα ντομάτας, αγγουράκι τουρσί και ελιά	GF 18 €
Seared Tuna with tandoori and pickled cucumber Τόνος παναρισμένος με tandoori και αγγουράκι τουρσί	GF 20 €
Mini Pie with fried Cod, aioli and marinated beetroot tartare Πιτάκι με Μπακαλιάρο σε κουρκούτι, αιολί και μαριναρισμένο ταρτάρ από παντζάρι	9 €/ per piece/ανά τμχ
Veal tartare marinated in Dijon mustard and potato terrine bruschetta Tartare Μόσχου μαριναρισμένο με μουστάρδα Dijon και bruschetta από τερίνα πατάτας	GF 21 €
Seasonal Mushroom with mushroom's mousse and oregano gremolata Μανιτάρι εποχής με mousse μανιταριού και gremolata ρίγανη	GF VG 19 €
Baked potatoes with kale pesto, cream cheese and fried onion Πατάτες στην δράκα με πέστο λαχανίδας, τυρί κρέμα και τηγανιτό κρεμμύδι	GF VG 16 €
Mini Spinach pie with Gyoza pastry and anothiro cheese from Crete Σπανακοπιτάκι από Gyoza με ανθότυρο Κρήτης	16 €

SALADS / ΣΑΛΑΤΕΣ

Cretan salad with cherry tomatoes, olives, carob rusks, fresh onion, olive oil and "xynomyzithra" cheese Κρητική σαλάτα με τοματίνια, ελιές, φρέσκο κρεμμύδι, ξινοτύρι και ντακάκια από χαρούπι	VG 16 €
Kale and cabbage salad with parmesan and a peanut butter vinaigrette sauce Σαλάτα με Kale και λάχανο, vinaigrette φιστίκι και παρμεζάνα	VG 15 €
Caesar salad with smoked pancetta, crispy chicken, anchovy mayo and parmesan Caesar salad με καπνιστή πανσέτα, crispy κοτόπουλο, μαγιονέζα αντζούγιας και παρμεζάνα	19 €
Green salad, with cheese croquettes, pecan, strawberries and balsamic vinaigrette Πράσινη σαλάτα με τυροκροκέτες, πεκάν, φράουλες και vinaigrette μπαλσάμικο	VG 19 €

PASTA / ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Homemade gnocchi with parmesan sauce and fresh Truffle Νιόκι με σάλτσα παρμεζάνας και φρέσκια Τρούφα εποχής	VG 24 €
Shrimp Pasta Γαριδομακαρονάδα	27 €
Spaghetti alla Bottarga Spaghetti Αυγοτάραχο	25 €
Lobster ravioli Ravioli Αστακού	54 €

MAIN / ΚΥΡΙΩΣ

Sea bass with greens and sauce from their broth Λαυράκι ψητό με χόρτα και σάλτα από το ζωμό του	GF 37 €
Monkfish tail with mussels, grilled lettuce and beurre blanc Πεσκανδρίτσα με μύδια, ψητό μαρούλι και beurre blanc	GF 35 €
Chicken with cherry tomatoes & potatoes with spicy mayo and herbs Κοτόπουλο με τοματίνια και πατάτες με spicy mayo και μυρωδικά	GF 24 €
Lamb with grilled and puréed zucchini Αρνί με κολοκύδι σε πουρέ και ψητό	31 €
Rib-eye with homemade potatoes and béarnaise sauce Rib-eye με homemade πατάτες και σάλτσα μπεαρνέζ	GF 52 €
Beef fillet with homemade potatoes and béarnaise sauce Φιλέτο μοσχάρι με homemade πατάτες και σάλτσα béarnaise	GF 48 €
Angus beef smashed burger with cheddar cheese, bacon, glazed onion and spicy mayo Angus beef smashed burger με cheddar, bacon, κρεμμύδι γλασέ και spicy mayo	26 €
Fresh fish of the day Φρέσκο ψάρι ημέρας	GF 93 €/kg

DESSERTS / ΓΛΥΚΑ

Chocolate with espresso ice-cream, milk chocolate cremeux, chocolate cookie and coffee whipped cream Σοκολάτα με παγωτό espresso, cremeux από σοκολάτα γάλακτος, μπισκότο σοκολάτας και σαντιγί καφέ	13 €
Baba au rum with citrus, soft vanilla cream, pineapple compote and passion fruit cremeux Baba au rum με εσπεριδοειδή, ελαφριά κρέμα βανίλιας, compote ανανά και cremeux passion fruit	12 €
Tarte tatin with salted caramel miso and vanilla ice-cream (2 people) Tarte tatin, με αλμυρή καραμέλα miso και παγωτό από βανίλια Μαδαγασκάρης (2 άτομα)	21 €