

malabar

DINNER A LA CARTE MENU

STARTERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Chicken soup with glazed vegetables and a chicken liver bruschetta served on the side Κοτόσουπα με γλασέ λαχανικά και bruschetta από συκωτάκια πουλιών	17 €
Sea Bass Carpaccio with chili, lime and cilantro Λαβράκι Καρπάτσιο με τσίλι, lime και κόλιανδρο	GF 19 €
Mini Pie with fried Cod, aioli and marinated beetroot tartare Πιτάκι με Μπακαλιάρο σε κουρκούτι, αιολί και μαριναρισμένο ταρτάρ από παντζάρι	9 €/pc
Mini Gyoza pastry with Spinach and anothiro cheese from Crete Mini Gyoza με σπανάκι και ανθότυρο Κρήτης	16 €
Wellington Sausage pie Λουκανικόπιτα Wellington	21 €
Baked, mashed and fried sweet potatoes with orange dressing Γλυκοπατάτα ψητή, πουρέ τσιπς και σάλτσα από πορτοκάλι	VG GF 13 €
Seasonal Mushrooms with mushroom's mousse and oregano gremolata Μανιτάρι εποχής με mousse μανιταριού και gremolata ρίγανη	GF VG 19 €

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 15 €
Veal salad, confit mushrooms and roasted carrots Σαλάτα με Μοσχαράκι, κονφί μανιτάρι και ψητό καρότο	19 €
Shrimp salad with avocado and orange Σαλάτα με Γαρίδες, αβοκάντο και πορτοκάλι	20 €
Kale and cabbage salad with parmesan and a peanut butter vinaigrette sauce Σαλάτα με Kale και λάχανο, vinaigrette φιστίκι και παρμεζάνα	VG 15 €

PASTA / ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Homemade gnocchi with parmesan sauce and fresh Truffle Νιόκι με σάλτσα παρμεζάνας και φρέσκια Τρούφα εποχής	VG 24 €
Lasagna with slow-cooked Veal and seasonal mushrooms Λαζάνια με σιγομαγειρεμένο Μοσχαράκι και μανιτάρια εποχής	27 €
Chicken ravioli with Brussels sprouts and sage Ραβιόλι Κοτόπουλο με λαχανάκια Βρυξελλών και φασκόμηλο	23 €
Linguine Arrabbiata	16 €

MAIN / ΚΥΡΙΩΣ

John Dory with mushroom fricassee Χριστόψαρο πάνω σε φρικασέ μανιταριών	GF 39 €
Sea bass with greens and sauce from their broth Λαυράκι ψητό με χόρτα και σάλτσα από το ζωμό του	GF 37 €
Chicken with carbonara potatoes and Jamón ibérico Κοτόπουλο με πατάτες καρμπονάρα και Jamón ibérico	25 €
Pancetta with roasted cabbage, cabbage cream, and spices Πανσέτα με ψητό λάχανο, κρέμα λάχανου και μπαχαρικά	28 €
Milanese Lamb cutlet with sour cream and bulgur salad Κοτολέτα Milanese Αρνιού με sour cream και σαλάτα πλιγούρι	33 €
Rib-eye with homemade potatoes and béarnaise sauce Rib-eye με homemade πατάτες και σάλτσα μπεαρνέζ	GF 54 €
Angus Beef burger with cheddar cheese, bacon, glazed onion and spicy mayo Angus Beef burger με cheddar, bacon, κρεμμύδι γλασέ και spicy mayo	26 €

DESSERTS / ΓΛΥΚΑ

Tarte Tatin Caramelized apples, cinnamon-flavored caramel, vanilla ice cream Καραμελωμένα μήλο, καραμέλα αρωματισμένη με κανέλα, παγωτό βανίλια	14 €
Caramel Tarte Caramel tarte with black rum ice cream Τάρτα καραμέλας με παγωτό από μαύρο ρούμι	12 €
Chocolate Mousse Bitter chocolate mousse, bitter almond ice cream, carob biscuit, and caramelized chocolate brioche with citrus flavor Μους bitter σοκολάτας, παγωτό πικραμύγδαλο, μπισκότο από χαρούπι και καραμελωμένο brioche σοκολάτας αρωματισμένο με εσπεριδοειδή	15 €