

malabar

LUNCH - 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 €
Mini Pie with fried Cod, aioli and marinated beetroot tartare Πιτάκι με Μπακαλιάρo σε κουρκούτι, αιολί και μαριναρισμένο ταρτάρ από παντζάρι	9 €/pc
Sea Bass Carpaccio with chili, lime and cilantro Λαβράκι Καρπάτσιο με τσίλι, lime και κόλιανδρο	GF 19 €
Brioche Meat pie Κρεατόπιτα με ζύμη brioche	21 €
Baked, mashed and fried sweet potatoes with orange dressing Γλυκοπατάτα ψητή, πουρέ τσιπς και σάλτσα από πορτοκάλι	VG GF 13 €

SNACKS

B.L.T. Toast with Pancetta, lettuce and tomato B.L.T. Toast με Πανσέτα, μαρούλι και ντομάτα	18 €
Focaccia with Mortadella, cream cheese, tomato and baby rocket with balsamic vinegar Focaccia με Μορταδέλα, cream cheese, ντομάτα, baby ρόκα και ξύδι βαλσάμικο	16 €
Egg, Avocado and Graviera cheese in Brioche bread Αυγό, Αβοκάντο και Γραβιέρα σε ψωμί Brioche	VG 17 €
Sourdough bread with Beetroot cream, goat cheese, pecans, and glazed onions Προζυμένιο ψωμί με κρέμα Πατζαριού, κατσικίσιο τυρί, πεκάν και κρεμμύδι γλασσε	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 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 Salad, Chios Mastelo cheese, beetroot, and caramelized pecans Σαλάτα με Kale, Μαστέλο Χίου, παντζάρι και καραμελωμένο πεκάν	16 €

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 €

MAIN / ΚΥΡΙΩΣ

Lasagna with slow-cooked Veal and seasonal mushrooms Λαζάνια με σιγομαγειρεμένο Μοσχαράκι και μανιτάρια εποχής	27 €
Homemade gnocchi with parmesan sauce and fresh Truffle Νιόκι με σάλτσα παρμεζάνας και φρέσκια Τρούφα εποχής	VG 24 €
Chicken ravioli with Brussels sprouts and sage Ραβιόλι Κοτόπουλο με λαχανάκια Βρυξελλών και φασκόμηλο	23 €
Linguine Arrabbiata	16 €
John Dory with mushroom fricassee Χριστόψαρο πάνω σε φρικασέ μανιταριών	GF 39 €
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 €
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 γλασσε και spicy mayo	26 €

|VG| Vegetarian, |GF| Gluten Free,
|V*|, |VG*|, |GF*| Can be modified to

Executive Chef: Παναγιώτης Γιακαλής -Αγορανομικός Υπεύθυνος:
Παναγιώτης Γιακαλής
Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται Δημοτικός φόρος & ΦΠΑ.
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΑΝ ΔΕ
ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

Ψωμί: 3€

Executive Chef: Panagiotis Giakalis
Person in charge in case of
market inspection: Panagiotis Giakalis
The prices include Municipal Tax & VAT CONSUMER IS NOT
OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS
NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)

Bread: 3€