

# malabar

## A LA CARTE MENU

Celebrating 10 years of cooperation with our executive chef Panagiotis Giakalis  
We present our celebratory menu featuring some of our signature dishes of the past 10 years.

Γιορτάζοντας την 10ετή μας συνεργασία με τον executive chef Παναγιώτη Γιακαλή  
Σας παρουσιάζουμε το εορταστικό μας μενού με κάποια από τα πιο αντιπροσωπευτικά πιάτα αυτής της δεκαετίας.

### 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 (2021)	17 €
Seared Tuna with tandoori and pickled cucumber Τόνος παναρισμένος με tandoori και αγγουράκι τουρσί (2017)	18 €
Salmon ceviche with soy and sesame dressing Ceviche Σολομού με dressing από σόγια και σησαμέλαιο (2015)	16 €
Crispy rice with Shrimp with sweet and sour sauce Τραγανό ρύζι με Γαρίδες και γλυκόξινη σάλτσα (2016)	17 €
Mini Pie with fried Cod, aioli and marinated beetroot tartare Πιτάκι με Μπακαλιάρο σε κουρκούτι, αιολί και μαριναρισμένο ταρτάρ από παντζάρι (2019)	9 €/pc
Asparagus with egg in a bread crust, Jamón ibérico, Parmesan and a parsley coulis Σπαράγγια με αυγό σε κρούστα ψωμιού, Jamón ibérico, παρμεζάνα και κουλί μαϊντανού (2014)	16 €
Baked, mashed and fried sweet potatoes with orange dressing Γλυκοπατάτα ψητή, πουρέ τσιπς και σάλτσα από πορτοκάλι (2018)	VG  GF  13 €
Veal tartare marinated in Dijon mustard and potato terrine bruschetta Tartare μόσχου μαριναρισμένο με μουστάρδα Dijon και bruschetta από τέρινα πατάτας (2020)	GF  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 (2012)	15 €
Beetroot salad with "manouri" cheese in fylo, honey and sesame Σαλάτα παντζάρι με μανούρι σε φύλλο κρούστας, με μέλι και σουσάμι (2015)	15 €
Kale and cabbage salad with parmesan and a peanut butter vinaigrette sauce Σαλάτα με Kale και λάχανο, vinaigrette φιστίκι και παρμεζάνα (2022)	GF  14 €
Smoked Salmon salad with wasabi mayonnaise and broccoli Σαλάτα με Σολομό ζεστού καπνίσματος, μαγιονέζα από wasabi και μπρόκολο (2018)	GF  18 €

### PASTA / ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Homemade gnocchi with parmesan sauce and seasonal truffle Χειροποίητα gnocchi σε σάλτσα παρμεζάνας και φρέσκια τρούφα εποχής (2012)	VG  23 €
Orzo with beetroot in light garlic cream and smoked eel from Mesolonghi Κριθαρότο παντζαριού με ελαφριά κρέμα σκόρδου και καπνιστό χέλι Μεσολογγίου (2012)	20 €
Rooster cooked in wine with "mizithra" cream and bucatini Κόκορας κρασάτος με κρέμα από ξερή μυζήθρα Ευρυτανίας και ημίχοντρο μακαρόνι (2013)	19 €
Linguine Arrabbiata (2017)	VG  15 €

### MAIN / ΚΥΡΙΩΣ

White grouper with The Margi Farm herbs scented quinoa Σφριίδα με κινόα και μυρωδικά από τη φάρμα μας (2016)	GF  39 €
John Dory with mushroom fricassee Χριστόψαρο πάνω σε φρικασέ μανιταριών (2017)	GF  29 €
Chicken with mushroom marmalade and mashed potatoes Κοτόπουλο με μαρμελάδα μανιταριών και πουρέ πατάτας (2012)	23 €
Lamb with chickpea puree, "Kalamon" olives and tomato confit Αρνί με πουρέ ρεβιδιού, ελιές καλαμών και κονφί ντομάτες (2013)	29 €
Slow cooked veal with fried polenta and escarole salad Σιγομαγειρεμένο μοσχάρι με πολέντα τηγανητή και σαλάτα εσκαρόλ (2016)	31 €
Rib-eye with homemade potatoes and béarnaise sauce Rib-eye με homemade πατάτες και σάλτσα béarnaise (2012)	52 €
Angus beef burger with cheddar, caramelized onions and spicy mayo Angus beef burger με cheddar, καραμελωμένα κρεμμύδια & spicy mayo (2015)	25 €

### DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Traditional Tarte Tatin (for 2 people) Homemade puff pastry baked with apples, butterscotch and Madagascar vanilla ice cream Παραδοσιακή Tarte Tatin (για 2 άτομα) Χειροποίητη σφολιάτα ψημένη με μήλα, ρευστή καραμέλα και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης (2021)	19 €
The citrus fruits: lemon millefeuille, orange and grand Marnier ice-cream Τα εσπεριδοειδή: με millefeuille λεμόνι, φιλέτο πορτοκαλιού και παγωτό από grand Marnier (2014)	12 €
Chocolate sphere with ice cream, brownies, biscuit and warm chocolate sauce Σφαίρα σοκολάτας με παγωτό, brownies, μπισκότο και ζεστή sauce σοκολάτας (2018)	13 €

|VG| Vegetarian, |GF| Gluten Free

Executive Chef: Παναγιώτης Γιακαλής | Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται Δημοσικός φόρος & Φ.Π.Α. | Αγορανομικός Υπεύθυνος: Παναγιώτης Γιακαλής  
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΑΝ ΔΕ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ) | Ψωμί: 3€  
Executive Chef: Panagiotis Giakalis | The prices include Municipal Tax & VAT | Person in charge in case of market inspection: Panagiotis Giakalis  
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE) | Bread: 3€