



STAVRIS

Prepare yourself to embark on an extraordinary culinary journey curated by our executive chef, **Stavris Georgiou**, as we take you on an unparalleled voyage of taste and indulgence. Make SeaNatra your destination and create memories that will linger long after the sun sets on the horizon



to share

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

WHITE TARAMA €5.00 (2.4.5)

Parsley oil, salmon roe, rusk crumble.

Λευκός ταραμάς, λάδι μαϊντανού, χαβιάρι σολομού, παξιμάδι.

FRIED EGGPLANT FRITTERS VG €11.50 (2.12.14)

Served with tahini dip and pinsa bread. / **Μελιτζανοκεφτέδες. Σερβίρεται με σπιτικό ταχίни και ψωμί pinsa.**

BEEF CHEEKS €13.00 (1.14. 2.7)

Slow cooked beef cheeks, bechamel espuma, mushroom sauce, truffle and mango gel.

Σιγοψήμενα βοδινά μάγουλα με αφρό μπεσαμέλ, τρούφα, μανιτάρια και μάνγκο.

SEANATRA BITES €22.00 (7.10.12)

Selection of deli platter, breadsticks, dry fruits, fig marmalade and black olive tapenade.

Ποικιλία από αλλαντικά και τυριά, κριτσίνια, αποξηραμένα φρούτα, μαρμελάδα σύκου και ντιπ μαύρης ελιάς.

SEA BASS TARTARE €15.00 (2.4.5.14)

Mango salsa, avocado, lemon sorbet. / **Λαβράκι ταρτάρ, σάλτσα από μάνγκο, αβοκάντο, σορμπέ λεμόνι.**

BEEF CARPACCIO €16.00 (4.7.9)

Truffle dressing, parmesan cream, confit artichoke.

Μοσχαρίσιο καρπάτσιο, ντρέσινγκ από μαύρη τρούφα, κρέμα παρμεζάνας, σιγοψημένη αγκινάρα.

salads

ΣΑΛΑΤΕΣ

GREEK SALAD V €13.00 (2.7.9.14)

Cherry tomatoes, cucumber, green peppers, red onion, capers, black olive crumble and feta.

Ελληνική σαλάτα, ντομάτα, αγγούρι, πράσινη πιπεριά, κρεμμύδι, πούδρα μαύρης ελιάς, φέτα.

AVOCADO SALAD V €13.00

Baby lettuce, parmesan, sundried tomatoes, pine nuts, zucchini, avocado cream.

Σαλάτα με αβοκάντο, καρδίες μαρουλιού, παρμεζάνα, λιαστές ντομάτες, κουκουνάρι, κολοκύθι, κρέμα αβοκάντο.

* AVAILABLE WITH GRILLED CHICKEN (120g) €15.00

Προσθέστε κοτόπουλο σχάρας

BURRATA SALAD V €16.00 (10.14.7)

Burrata salad, cherry tomatoes, basil pesto, caper and rusk bread.

Σαλάτα με τυρί Burrata, ντοματίνια, πέστο βασιλικού, κάπαρη και παξιμάδια.

BEETROOT SALAD V €15.00 (7.4.14.10.12)

Beetroot salad, fried goat cheese, pistachio, sesame, berries and yoghurt dressing.

Παντζαροσαλάτα, με τηγανητό κατσικίσιο τυρί, φυστίκι αιγίνης, σουσάμι, ντρέσινγκ από γιαούρτι και μούρα.

COUS COUS SALAD WITH TAHINI VG €13.00 (12.14.10)

Marinated cous cous salad, spinach leaves, broccoli, almonds, apricots, tahini and vanilla dressing.

Σαλάτα με μαριναρισμένο κους κους, φύλλα από σπανάκι, μπρόκολο, αμύγδαλα, χρυσόμηλα και ντρέσινγκ από ταχίни και βανίλια.

V = Suitable for vegetarian VG = Suitable for vegan

*Prices include service and all legal surcharges. / Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλοι οι φόροι

ALLERGENS / ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

1. Σέλινο / Celery 2. Γλουτένη / gluten
3. Οστρακοειδή / Crustaceans 4. Αυγό / Egg
5. Ψάρια / Fish 6. Λούπινο / Lupin
7. Γαλακτοκομικά / Milk and products
8. Μαλάκια / Molluscs 9. Μουστάρδα / Mustard
10. Ξηροί καρποί / Nuts 11. Φιστίκια / Peanuts
12. Σουσάμι / Sesame 13. Σόγια / Soy
14. Θειώδη / Sulphur dioxide

main dishes

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

GRILLED CHICKEN THIGH €18.00 (1.7.14)

Chicken thigh, fried baby potatoes, broccoli, lemon and yoghurt dressing.

Μηρός κοτόπουλου, baby πατάτες τηγανητές, μπρόκολο, λεμόνι και σάλτσα γιαουρτιού.

IBERICO PORK €32.00 (2.7.9.14)

Iberico pork, parsnip textures, caramelized apple, lemon and Padrón peppers.

Ιβηρικό χοιρινό, υφές από παστινάκι, καραμελωμένο μήλο, λεμόνι και ισπανικές καυτερές πιπεριές.

RACK OF LAMB (220g) €27.00 (1.10.7)

Slow cooked lamb, marinated cous cous, basil pesto, grilled zucchini and goat cheese cream.

Σιγοψημένο, αρνίσιο καρέ, μαριναρισμένο κους κους, πέστο βασιλικού, κολοκύθα στη σχάρα και κρέμα από κατσικίσιο τυρί

GRILLED RIBEYE STEAK (300g) €40.00 (1.2.7.9.14)

Rib-eye steak, truffle mashed potato, black pepper sauce, crispy onions and broccoli.

Μοσχαρίσια μπριζόλα χωρίς κόκκαλο, πουρέ πατάτας με τρούφα, σάλτσα μαύρου πιπεριού, τραγανά κρεμμύδια και μπρόκολο.

GRILLED OCTOPUS €20.00 (7.8.14)

Grilled octopus, textures of cauliflower and harissa sauce

Χταπόδι στα κάρβουνα, υφές από κουνουπίδι και σάλτσα harissa.

SEA BASS FRICASSEE €20.00 (3.4.5.7.14)

Mussels, celeriac purée, artichoke and peas ragout, citrus beurre blanc.

Λαβράκι φρικασέ, μύδια, πουρέ σελινόριζας, ραγού από αγκινάρα και αρακά, σάλτσα από εσπεριδοειδή.

PRAWN RISOTTO €18.00 (1.2.3.7)

Bisque sauce, feta espuma, tomato flakes.

Ριζότο με γαρίδες, σάλτσα γαρίδας, αφρός φέτας, αποξηραμένη ντομάτα.

SPINACH ORZOTTO V €14.00 (1.2.7)

Spinach orzo, sundried tomatoes and feta cheese. / **Κριθαρότο με σπανάκι, λιαστή ντομάτα και φέτα.**

MUSHROOM AND TRUFFLE LINGUINI V €17.00 (2.4.7)

Mushroom sauce, parmesan, black truffle and black pepper.

Λιγκουίνι μεμανιτάρια και τρούφα, σάλτσαμανιταριών, παρμεζάνα, μαύρη τρούφα και μαύρο πιπέρι.

side dishes

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

GRILLED PADRON PEPPERS €6.00

Ισπανικές πιπεριές σχάρας

€6.00

STEAM VEGETABLES €5.00

Λαχανικά ατμού

€5.00

TRUFFLE MASHED POTATO €5.00

Πουρές πατάτας με τρούφα

€5.00

FRIED BABY POTATOES €4.00

Τηγανητές baby πατάτες

€4.00

TRUFFLE PARMESAN FRENCH FRIES €5.00

Τηγανητές πατάτες με τρούφα και παρμεζάνα

€5.00

FRENCH FRIES €4.00

Τηγανητές πατάτες

€4.00

DECONSTRUCTED GALAKTOMPOUREKO €9.00 (2.4.7.10)

Phyllo pastry, vanilla cream, mastic syrup and pistachio sorbet.

Γαλακτομπούρεκο, φύλλο κρούστας, κρέμα βανίλιας, σιρόπι από μαστίχα και παγωτό φυστίκι αιγινης.

STRAWBERRY CHEESECAKE €10.00 (2.7)

White chocolate and strawberry ganache, served with cheesecake ice cream.

Cheesecake φράουλας, γκανάς από λευκή σοκολάτα και φράουλα, σερβίρετε με παγωτό cheesecake.

VEGAN CARROT CAKE VG €8.00 (2.10.14)

Deconstructed carrot cake, cashew nuts cream, caramelized walnuts, orange sauce and cinnamon sorbet.

Αποδομημένο κέικ καρότο, κρέμα κάσιους, καραμελωμένα καρύδια, σάλτσα πορτοκάλι και sorbet κανέλας.

EXOTIC FRUIT PLATTER (for 2 persons) VG €14.00

Πιατέλα με φρούτα (για 2 άτομα)

SORBET & ICE CREAMS (per scoop) €3.00

Flavors: vanilla, mocha, cheesecake, pistachio, lemon sorbet, cinnamon sorbet

Παγωτά: βανίλια, μόκα, τσεισκέικ, φυστίκι αιγινης, σορμπέ λεμόνι, σορμπέ κανέλας

desserts

ΓΛΥΚΑ

ALLERGENS / ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ
1. Σέλινο / Celery 2. Γλουτένη / gluten
3. Οστρακοειδή / Crustaceans 4. Αυγό / Egg
5. Ψάρια / Fish 6. Λούπινο / Lupin
7. Γαλακτοκομικά / Milk and products
8. Μαλάκια / Molluscs 9. Μουστάρδα / Mustard
10. Ξηροί καρποί / Nuts 11. Φιστίκια / Peanuts
12. Σουσάμι / Sesame 13. Σόγια / Soy
14. Θειώδη / Sulphur dioxide