



Welcome to SeaNatra.
Your culinary journey begins here!



REIMAGINED THE FLAVOURS OF GREEK AND
MEDITERRANEAN CUISINE WITH A FRESH MODERN TWIST.
LED BY EXECUTIVE CHEF EUGENE CHARALAMPOUS.
OUR MENU DRAWS INSPIRATION FROM TRADITION,
USING THE FINEST LOCAL INGREDIENTS TO CREATE
DISHERS THAT ARE MEANT TO BE SHARED.
IN SEANATRA WE BELIEVE IN THE WARM CONNECTION
THAT MEDITERRANEAN DINING EXPERIENCE OFFERS.
EACH PLATE TELLS A STORY OF HERITAGE AND
INNOVATION.





DIPS

SMOKED WHITE TARAMA

Lemon, za'atar, dill oil

(3,4,5,8,7,9,10)

€ 6

AVOCADO & MIZITHRA

Lime, fresh herbs, toasted black sesame, extra virgin olive oil

(4,8,9,13)

€ 5

BEETROOT SKORDALIA

Garlic confit, parsley oil, aged balsamic, roasted walnuts

(12,13,14)

€ 5

SPICY FETA

Feta, kefalotyri, chilli, charred red peppers

(4,5,8,9)

€ 6

SMOKED EGGPLANT

Garlic, lemon, tahini, olive oil, roasted pine nuts, pomegranate seeds

(4,5,7,8,12,13,14)

€ 5



ΑΛΟΙΦΕΣ

ΚΑΠΝΙΣΤΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΤΑΡΑΜΑΣ

Λεμόνι, ζεατάρ, λάδι άνηθου

(3,4,5,8,7,9,10)

€ 6

ΑΒΟΚΑΝΤΟ & ΜΙΖΙΘΡΑ

Λάιμ, φρέσκα βότανα, καβουρδισμένο μαύρο σουσάμι, παρθένο ελαιόλαδο

(4,8,9,13)

€ 5

ΣΚΟΡΔΑΛΙΑ ΜΕ ΠΑΝΤΖΑΡΙ

Σκόρδο κόνφιτ, λάδι μαϊντανού, παλαιωμένο βαλσάμικο, καβουρδισμένα καρύδια

(12,13,14)

€ 5

ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ

Φέτα, κεφαλοτύρι, τσίλι, καμμένες κόκκινες πιπεριές

(4,5,8,9)

€ 6

ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ

Σκόρδο, λεμόνι, ταχίνι, παρθένο ελαιόλαδο, καβουρδισμένα κουκουνάρια, σπόροι ροδιού

(4,5,7,8,12,13,14)

€ 5



HERITAGE GREEK

Heirloom tomatoes, marinated green mammoth olives stuffed with almonds, cucumber, grilled zucchini, fresh herbs, citrus vinaigrette, feta cheese

(4,5,8,9,14)

€12

ARAGULA WITH POACHED FIGS & MANOURI CHEESE

Caramelised hazelnuts, pomegranate seeds, honey balsamic dressing

(4,5,8,12,14)

€12

OCTOPUS SALAD WITH BELUGA LENTILS

Citrus, fennel, Kalamata olives tapenade, pickled red onions, micro greens, herb vinaigrette

(5,8,14)

€14

BEETROOT SALAD

Baby spinach, red chard, greek yoghurt, tahini, sumac, pistachio, micro greens, extra virgin olive oil

(4,5,9,12)

€11



ΣΑΛΑΤΕΣ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ

Ντομάτες χείρλουμ, μαριναρισμένες πράσινες ελιές Χαλκιδικής γεμιστές με αμύγδαλα, αγγούρι, ψητά κολοκυθάκια, φρέσκα μυρωδικά, βινεγκρέτ εσπεριδοειδών, φέτα

(4,5,8,9,14)

€12

ΡΟΥΚΟΥΛΑ ΜΕ ΣΥΚΑ ΠΟΣΕ ΚΑΙ ΤΥΡΙ ΜΑΝΟΥΡΙ

Καραμελωμένα φουντούκια, σπόροι ροδιού, σάλτσα βαλσάμικου με μέλι

(4,5,8,12,14)

€12

ΣΑΛΑΤΑ ΧΤΑΠΟΔΙ

Με φακές μπελούγκα, εσπεριδοειδη, μάραθο, ταπενάδα απο ελιές Καλαμών, κόκκινα κρεμμύδια τουρσί, μικροχορταρικά, βινεγκρέτ βοτάνων

(5,8,14)

€14

ΣΑΛΑΤΑ ΠΑΝΤΖΑΡΙΟΥ

Μπέιμπι σπανάκι, κόκκινα σέσκουλα, ελληνικό γιαούρτι, ταχίνι, σουμάκ, φιστίκι, μικροπράσινα, παρθένο ελαιόλαδο

(4,5,9,12)

€11



COLD/ DISHES RAW

PRIME BEEF TARTARE WITH FETA ESPUMA

*Lemon, capers, Kalamata olives tapenade, egg yolk cream,
smoked Maldon salt, fresh chives*

(4,5,8,9,10)

€15

AEGEAN SEABASS CEVICHE

*Marinated in citrus and ouzo, green apple and fennel cream, pickled
shallots mint, diced cucumber, extra virgin olive oil, tomato powder*

(3,5,8,14)

€14

OCTOPUS CARPACCIO

*Citrus vinaigrette, capers confit, caramelised onion cream, fresh herbs,
smoked paprika, olive powder, spinach powder*

(5,8,10,14)

€16

BULGUR-STUFFED CABBAGE LEAVES (V)

*Roasted vegetables, dried fruits, pine nuts, yoghurt and
tomato juice sauce, herb oil*

(4,8,9,10,12)

€10

COLD ZUCCHINI CARPACCIO WITH TRUFFLE & GRAVIERA (V)

Truffle vinaigrette, fresh herbs, toasted almonds, micro greens

(4,5,12)

€12

PREMIUM CHEESE AND CHARCUTERIE PLATTER FOR TWO

€26



ΚΡΥΑ/ ΩΜΑ ΠΙΑΤΑ

ΤΑΡΤΑΡ ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΕ ΜΟΥΣ ΦΕΤΑΣ

Λεμόνι, κάπαρη, ταπενάδα ελιών Καλαμών, κρέμα κρόκου αυγού, καπνιστό αλάτι Μάλντον, φρέσκο σχοινόπρασο

(4,5,8,9,10)

€15

ΣΕΒΙΤΣΕ ΑΠΟ ΛΑΒΡΑΚΙ ΑΙΓΑΙΟΥ

Μαριναρισμένο σε εσπεριδοειδή και ούζο, κρέμα πράσινου μήλου και μάραθου, τουρσί κρεμμυδιού, δυόσμος, αγγουράκια, παρθένο ελαιόλαδο, σκόνη ντομάτας

(3,5,8,14)

€14

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΧΤΑΠΟΔΙΟΥ

Βινεγκρέτ εσπεριδοειδών, κάπαρη κονφί, κρέμα καραμελωμένου κρεμμυδιού, φρέσκα βότανα, καπνιστή πάπρικα, σκόνη ελιάς, σκόνη σπανακιού

(5,8,10,14)

€16

ΛΑΧΑΝΟΝΤΟΛΜΑΔΕΣ ΜΕ ΠΟΥΡΓΟΥΡΙ (V)

Ψητά λαχανικά, αποξηραμένα φρούτα, κουκουνάρια, σάλτσα γιαουρτιού και χυμού ντομάτας, λάδι απο βότανα

(4,8,9,10,12)

€10

ΚΡΥΟ ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΚΟΛΟΚΥΘΙΟΥ ΜΕ ΤΡΟΥΦΑ

Γραβιέρα, βινεγκρέτ τρούφας, φρέσκα βότανα, καβουρδισμένα αμύγδαλα, μικροπράσινα

(4,5,12)

€12

ΠΙΑΤΕΛΑ ΜΕ ΠΡΙΜΙΟΥΜ ΤΥΡΙΑ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΥΙΑ ΔΥΟ

€26



MAIN DISHES

TRADITIONAL CHEESE PIE FROM SFAKIA

*Kefalotyri, graviera, feta, black truffle, baby arugula,
honey thyme glaze*

(4,5,8,9,10,13)

€11

SMOKED STUFFED AUBERGINE (VEGAN)

*Chickpeas, wild rice, spinach, tomato sauce, tomatoes confit,
crispy onion*

(1,14)

€12

SHRIMP SAGANAKI ORZO

*Tomato bisque infused with tangerine and ouzo, spinach mole,
smoked feta, fresh chives*

(1,2,3,4,8,9,10,14)

€17

SQUID INK TAGLIOLINE

*Calamari, octopus, lemon garlic sauce,
crispy sourdough crumbs*

(1,3,4,8,9,10,11)

€18

MANESTRA WITH VEAL CHEEK RAGU

Smoked tomato sauce, kefalotyri

(1,3,4,8,9,10,11)

€20



ΖΕΣΤΑ/ ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

ΣΦΑΚΙΑΝΗ ΠΙΤΑ

Κεφαλοτύρι, γραβιέρα, τρούφα, φέτα, μπέιμπι ρόκα, γλάσο από μέλι και θυμάρι

(4,5,8,9,10,13)

€11

ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΓΕΜΙΣΤΗ (VEGAN)

Ρεβίθια, άγριο ρύζι, σπανάκι, σάλτσα ντομάτας, ντομάτες κονφί, τραγανό κρεμμύδι

(1,14)

€12

ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ ΚΑΙ ΦΕΤΑ

Μπισκ ντομάτας με μανταρίνι και ούζο, σπανάκι μούλ, καπνιστή φέτα, φρέσκο σχοινόπρασο

(1,2,3,4,8,9,10,14)

€17

ΤΑΛΙΟΛΙΝΙ ΜΕ ΜΕΛΑΝΙ ΣΟΥΠΙΑΣ

Καλαμάρι, χταπόδι, σάλτσα σκόρδου λεμονιού, τραγανή ψίχα ψωμιού απο προζύμι

(1,3,4,8,9,10,11)

€18

ΜΑΝΕΣΤΡΑ ΜΕ ΡΑΓΚΟΥ ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΜΑΓΟΥΛΟ

Σάλτσα καπνιστής ντομάτας, κεφαλοτύρι

(1,3,4,8,9,10,11)

€20



MAIN DISHES

WILD MUSHROOM HILOPITES

Spinach, black truffle, kefalotyri, fresh chives

(1,4,8,9,10,14)

€16

CABBAGE LEAVES STUFFED WITH RICE AND SMOKED PORK BELLY

Avgolemono foam, herbal oil

(1,4,5,8,9,10,14)

€12

CALAMARI STUFFED WITH FETA, SPINACH & FRESH HERBS

Spinach mole, pepper florinis coulis, squid ink glaze

(4,8,9,10,11,14)

€18

GRILLED JUMBO PRAWNS WITH HERB GARLIC BUTTER

Lemon herb couscous, toasted almonds, crispy onions

(1,2,4,5,8,9,10,12,14)

€22

SEABASS FILLET

*Smoked potatoes, roasted artichokes, local trahana sauce
infused with kaffir lime*

(1,3,4,5,8,9,10,14)

€20



ΧΙΛΟΠΙΤΕΣ ΜΕ ΑΓΡΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

*Σπανάκι, μαύρη τρούφα, κεφαλοτύρι,
φρέσκο σχοινόπρασο*

(1,4,8,9,10,14)

€16

ΛΑΧΑΝΟΝΤΟΛΜΑΔΕΣ

*Γεμιστοί με ρύζι, καπνιστή χοιρινή πανσέτα,
αφρό αυγολέμονου, φυτικό έλαιο*

(1,4,5,8,9,10,14)

€12

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΦΕΤΑ

*Φέτα, σπανάκι μούλ, γλάσο από πιπέρι φλωρίνης,
γλάσο από μελάνι καλαμαριού, φρέσκα μυρωδικά*

(4,8,9,10,11,14)

€18

JUMBO PRAWNS ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

*Κουσκούς με βότανα και λεμόνι, καβουρδισμένα αμύγδαλα,
τραχανά κρεμμύδια, βούτιρος από σκόρδο και βότανα*

(1,2,4,5,8,9,10,12,14)

€22

ΦΙΛΕΤΟ ΛΑΒΡΑΚΙ

*Καπνιστές πατάτες, ψητές αγκινάρες, τοπική σάλτσα με
τραχανά, καφίρ λάιμ*

(1,3,4,5,8,9,10,14)

€20



MAIN DISHES

RIB EYE STEAK (USDA GRASS FED 300g)

Marinated in mediterranean herbs, herbal foam, crispy crushed baby potatoes, baby broccoli

(1,4,5,7,8,9,10,14)

€48

HERB & PISTACHIO CRUSTED LAMB RACK(350g)

Smoked aubergine puree, pomegranate reduction, baby vegetables

(1,4,5,8,9,10,12,13,14)

€38

BRAISED CHICKEN THIGHS LEMONATO

Crispy crushed baby potatoes with herbs, baby broccoli

(1,5,8,9,10,14)

€19

SLOW COOKED VEAL CHEEKS GLAZED IN COMMANDARIA JUS(300g)

Potato foam infused with brown butter and black truffle, baby broccoli, fresh chives

(1,4,8,9,10,14)

€32

ROASTED PORK BELLY

Beetroot puree, sage butter, smoked pancetta powder

(1,4,5,7,8,9,10,14)

€16

SIDES

Lemon herb couscous €5

Grilled baby broccoli €5

Black brown rice with vegetables €5

Crispy crushed baby potatoes grated with graviera cheese and truffle €7



ΣΠΑΛΟΜΠΤΙΖΟΛΑ (USDA GRASS FED 300γρ)

*Μαριναρισμένο σε μεσογειακά βότανα, αφρός βοτάνων, τραγανές
θρυμματισμένες πατάτες μπέιμπι, μπέιμπι μπρόκολο*

(1,4,5,7,8,9,10,14)

€48

ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΙΔΑΚΙΑ ΜΕ ΚΡΟΥΣΤΑ ΑΠΟ ΦΥΣΤΙΚΙ ΚΑΙ ΒΟΤΑΝΑ (350γρ)

Πουρές καπνιστής μελιτζάνας, σάλτσα ροδιού

(1,4,5,8,9,10,12,13,14)

€38

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΛΕΜΟΝΑΤΟ

Τραγανές πατάτες μπέιμπι με βότανα, μπρόκολο μπέιμπι

(1,5,8,9,10,14)

€19

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΑΓΟΥΛΑ ΜΕ ΚΟΥΜΑΝΤΑΡΙΑ (300γρ)

*Αργά μαγειρεμένα σε σάλτσα κουμανταρίας, αφρός πατάτας εμποτισμένος
με καφέ βούτυρο και μαύρη τρούφα,
μπέιμπι μπρόκολί, φρέσκο σχοινόπρασο*

(1,4,8,9,10,14)

€32

ΨΗΤΗ ΧΟΙΡΙΝΗ ΠΑΝΣΕΤΑ

Πουρές παντζαριού, βούτυρο φασκόμηλου, καπνιστή πανσέτα σε σκόνη

(1,4,5,7,8,9,10,14)

€16

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Κουσκούς με βότανα και λεμόνι €5

Baby μπρόκολο στη σχάρα €5

Μαύρο ρύζι με λαχανικά €5

Τραγανές πατάτες με τριμμένο τυρί Γραβιέρας και τρούφα €7



DESSERTS

PISTACHIO BLISS

*Pistachio crèmeux, crispy kataifi, compressed pear,
orange blossom cream, sweet tuille, caramelised pistachio*

(4,8,9,12)

€12

DARK CHOCOLATE MOUSSE WITH OLIVE OIL & SEA SALT

Crispy baklava crumble, greek yoghurt cream

(4,8,9,10,12)

€12

PORTOKALOPITA

Rosewater and cardamom orange pie, infused whipped cream

(4,8,9,10,12)

€10

MASTIHA ESSENCE

*Almond crumble, sesame brittle, mastiha ice cream,
rose foam*

(4,8,9,10,12,13)

€10



ΓΛΥΚΑ

ΠΙΣΤΑΤΣΙΟ

*Κρέμα φιστικιού, τραγανό καταΐφι, συμπιεσμένο αχλάδι, κρέμα από άνθη
πορτοκαλιού, γλυκό τουίλ, καραμελωμένο φιστίκι*

(4,8,9,12)

€12

ΜΟΥΣ ΜΑΥΡΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΟ ΑΛΑΤΙ

Με τραγανό κράμπλ μπακλαβά, κρέμα ελληνικού γιαουρτιού

(4,8,9,10,12)

€12

ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ

Κρέμα σαντιγί με ανθόνερο και κάρδαμο

(4,8,9,10,12)

€10

ΜΑΣΤΙΧΑ

*Αμύγδαλο κράμπλ, σουσάμι παστέλι, παγωτό μαστίχα, αφρός
τριανταφύλλου*

(4,8,9,10,12,13)

€10

ALLERGEN INDEX

- 1.CELERY
- 2.CRUSTACEANS
- 3.FISH
- 4.GLUCOSE
- 5.MUSTARD
- 6.PEANUTS
- 7.SOYA
- 8.GLUTEN
- 9.EGGS
- 10.LUPIN
- 11.MOLLUSCS
- 12.TREE NUTS
- 13.SESAME
- 14.SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES

ΔΕΙΚΤΗΣ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ

1. ΣΕΛΙΝΟ
2. ΚΑΛΑΚΙΝΟΙ
3. ΨΑΡΙ
4. ΓΛΥΚΟΖΗ
5. ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ
6. ΦΙΣΤΙΚΙΑ
7. ΣΟΓΙΑ
8. ΓΛΟΥΤΕΝΗ
9. ΑΥΓΟ
10. ΛΟΥΠΙΝΑ
11. ΜΑΛΑΚΙΑ
12. ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ
13. ΣΟΥΣΑΜΙ
14. ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ & ΘΕΙΩΔΕΙΣ ΕΝΩΣΕΙΣ



info@seanatra.com



www.seanatra.com



[SeaNatraLoungeBarRestaurant](https://www.facebook.com/SeaNatraLoungeBarRestaurant)



[seanatrалoungebarrestaurant](https://www.instagram.com/seanatrалoungebarrestaurant)