



en kai pan

RESTAURANT

Welcoming

Καλωσόρισμα

Greek bread

with olive spreads and extra virgin olive oil

Ελληνικό ψωμί

με υφές ελιάς και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

Soup of the day

Σούπα ημέρας

Fruit of the sea appetizers

Ορεκτικά από φρούτα της θάλασσας

Crayfish lettuce folds

with lemongrass, sea asparagus,
quinoa and lemonegg bisque

Μαρουλοντολμάδες καραβίδας

Με λεμονόχορτο, σπαράγγια της θάλασσας, κινόα και Μπισκ αυγολέμονου

Octopus carpaccio

with organic green fava mousseline,
capers citrus and red wild rocket

Καρπάτσιο χταποδιού

Με μουσελίν βιολογικής πράσινης φάβας, κάπαρη, εσπεριδοειδή και κόκκινη άγρια ρόκα

Crunchy kalamari

with marinated greens from our garden,
aioli and Lindos rock samphire

Τραγανά καλαμάρια

Με μαριναρισμένα σαλατικά από τον κήπο μας, αγιολί και κρίταμο Λίνδου

Meat, vegetarian and vegan appetizers

Ορεκτικά από κρέας, vegetarian, & vegan

Kadaifi cobbles

with grilled halloumi, tomato jam, ginger,
kumquat, verbena and black sesame

Βραχάκια κανταΐφι

με ψητό χαλούμι, μαρμελάδα ντομάτας, τζιντζερ, κουμκουάτ, λουίζα και μαύρο σουσάμι

Egg in 64oC

with potato espuma, asparagus, metsovone,
parsnip, smoked pancetta and truffle butter

Αυγό στους 64oC

με espuma πατάτας, σπαράγγια, μετσοβόνε, εδωδιμος, καπνιστή πανσέτα και βούτυρο τρούφα

Bruschetta & wagyu beef australian

with wild mushrooms, sautéed philadelphia
cream, lime and brussel sprouts

Μπρουσκέτα & wagyu beef Αυστραλίας

Με άγρια μανιτάρια, σοτέ κρέμα Φιλαδέλφεια, lime και λαχανάκια Βρυξελλών

Stuffed mushrooms

with baby potatoes fresh thyme and soya béchamel

Γεμιστά μανιτάρια

Με πατάτες baby, φρέσκο θυμάρι και μπεσαμέλ σόγιας



en kai pan



en kai pan

Seasonal salads

Σαλάτες εποχής

Garden greens

organic rose tomato, caper leaves, cucumber, peppers, olives with almond, Elassona feta, virgin olive oil and carob biscuit

Λαχανικά κήπου

Βιολογική ροζ ντομάτα, καπαρόφυλλα, αγγούρι, πιπεριές, ελιές με αμύγδαλο, φέτα Ελασσόνας, παρθένο λάδι ελιάς και μπισκότο χαρουπιού

Shepherd's forest

AFLindia-grown wild salad, pollen, forest fruits, grilled manouri cheese, old maturation aged beef Bresaola

Το δάσος του βοσκού

Άγρια σαλατικά δικής μας καλλιέργειας, γύρη, φρούτα του δάσους, ψητό μανούρι, και παλαιωμένη μοσχαρίσια Bresaola μακράς ωρίμανσης

Summer salad

buckwheat, quinoa, maple chilly, mango, grilled shrimp, seasonal fruits

Καλοκαιρινή σαλάτα

Φαγόπυρο, κινόα σφένδαμο τσίλι, μάνγκο, ψητές γαρίδες και φρούτα εποχής

Red mizuna

with dried papaya, roasted pine seeds, mushroom tartar, lime and virgin olive oil

Κόκκινη μίζουνα

Με αποξηραμένη παπάγια, καβουρδισμένα κουκουνάρια, τартάρ μανιταριών, lime και παρθένο λάδι ελιάς

Meat main dishes

Κύριος πιάτα κρέατα

Wagyu Beef filet Australian
with potato and chimichurri spreads
made with AF grown herbs

Φιλέτο βόειου κρέατος
με υφές πατάτας και chimichurri από μυρωδικά δικής μας καλλιέργειας

Pork paillard fillet
potato crunch, royal mushroom, and fresh herbs

Χοίρινοφιλέτο paillard
με τραχανότο ντομάτας, βασιλομανίταρο και φρέσκα μυρωδικά

Rack of lamb
with grain risotto with lamb gravy,
green apple, aegina pistachio

Αρνί καρέ
με ρύζι δημητριακών με ζωμό από Grevy αρνιού, πράσινο μήλο, ηβικό και φιστίκι Αιγίνης

Stuffed mushrooms
with baby potatoes, fresh thyme and soy bechamel

Γεμιστά μανιτάρια
Με πατάτες baby, φρέσκο θυμάρι και μπεσαμέλ σόγιας

Stuffed chicken fillet
dried tomato, asparagus, prosciutto
and giouvetsi with lemon confit

Γεμιστό φιλέτο κοτόπουλο
με λιαστή ντομάτα, σπαράγγια, prosciutto και γιουβέτσι με λεμόνι κονφί

Traditional greek dish of the day

Ελληνικό παραδοσιακό πιάτο ημέρας



en kai pan



en kai pan

Fish main dishes

Κυρίως πιάτα ψάρι

Grouper fricassee

with sea lettuce, tamarisk, grape seed oil
and potato gnocchi

Σφυρίδα φρικασέ

με μαρούλι της θάλασσας, ταμαρίς, λάδι από κουκούτσια σταφυλιού και νιόκι πατάτας

Fish of the day

all fish of the day are accompanied
by seasonal raw materials,
legumes and roots

Ψάρι ημέρας

όλα τα ψάρια ημέρας συνοδεύονται με εποχικές πρώτες ύλες, όσπρια και ρίζες

Pasta, risotto
vegan main dishes

Κυρίως πιάτα πάστα, πιζότο & vegan

Roasted celery root & romanesko
with hazelnut, enoki mushroom, beetroot paste
and spinach sauce with coconut milk

Ψητή σελινόριζα & romanesko
με φουντούκι, μανιτάρι ενοκί, υφές παντζαριού και σάλτσα σπανάκι με γάλα καρύδας

Lobster spaghetti
with cherry tomatoes, ouzo, tarragon saffron and sea asparagus

Αστακομακαροναδα
με ντοματίνια τσέρι, ούζο, σαφράν εστραγκόν και σπαράγγια της θάλασσας

Pappardelle belluccini
with pork fillet, egg yolk, crushed
black pepper and pecorino

Παπαρδέλες bellucini
με φιλέτο χοιρινού, κρόκο αυγού, σπασμένο μαύρο πιπέρι και πεκορίνο

Mushroom explosion
risotto with wild mushrooms and summer truffle

Έκρηξη μανιταριών
ριζότο με αγρία μανιτάρια και καλοκαιρινή τρούφα



en kai pan



en kai pan

Desserts cheese, cold cuts seasonal fruits

Επιδόρπια

Cheese platter & fresh seasonal fruits

Τυριά αλλαντικά & φρούτα εποχής

Greek dessert of the day

Ελληνικό γλυκό ημέρας

Deconstructed profiteroles with milk chocolate, forest fruits, vanilla cream and Kaimaki ice cream

Αποδομημένο προφιτερόλ

Με σοκολάτα γάλακτος, φρούτα του δάσους, κρέμα βανίλιας και παγωτό καϊμάκι

Summer pavlova with violet, caramelized strawberries and champagne mousse

Καλοκαιρινή πάβλοβα

Με βιολέτα, καραμελωμένες φράουλες και μους σαμπάνιας

Salty caramel tart
with poached pear sorbet, caramelized
almonds and fresh coconut

Τάρτα αλμυρής καραμέλας
Με σορμπτέ από αχλάδι ποσέ, καραμελωμένα αμύγδαλα και φρέσκια καρύδα

Fresh seasonal fruits

Φρέσκα φρούτα εποχής

Ice cream variety

Ποικιλία παγωτού

Platter of cheeses & cold cuts

Πλατό τυριών & αλλαντικών

Cheese platter

Πλατό τυριών

en kai pan

