



ORIZON

DINNER MENU

A LA CARTE

ΣΟΥΠΕΣ

Ψαρόσουπα από πετρόψαρα αιγαίου αρωματισμένη με σαφράν

ΣΑΛΑΤΕΣ

Κυκλαδίτικη σαλάτα με πολύχρωμα ντοματίνια, σουρωτό (τοπικό μαλακό τυρί) και παξιμάδια χαρουπιού

Μελιτζάνα με καπνιστό χέλι, χλωρό ανθότυρο, κύμινο, φιστίκι Αιγίνης, χουρμά, αβοκάντο

Κινόα, μάνγκο, ρόδι, ψητές γαρίδες ή προσούτο και μαγιονέζα με τρούφα-espresso

Ανάμικτη σαλάτα με φυλλώματα, παντζάρια, ξινομυζήθρα, πεκάν και καπνιστό σουσάμι

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Carpaccio λαβράκι με εσπεριδοειδή και σορμπέ αγγούρι

Ceviche φαγγρί με φράουλες σε μπύρα και ζωμό εσπεριδοειδών

Χταπόδι καρπάτσο με κρέμα φάβας, πιπεριες, ελιές, καπαρη και μαύρο σκόρδο

Καλαμάρι με pesto βασιλικού σε φωλιά πατάτας, κονφί ντομάτας, παρμεζάνα

Φιλέτα τσιπούρας σε λεπτές φέτες ψωμιού με προζύμι, μους καπνιστής μελιτζάνας, πουρέ αρακά, μαρμελάδα ντομάτα, καρότο και πούδρα προσούτο

Γαύρος μαρινάτος με κρέμα φάβας

Γαύρος πανέ με μαγιονέζα αιολι και κρέμα λεμονιού

ΚΥΡΙΩΣ

ΨΑΡΙ

Τόνος παγιάρ με μανιτάρια και παρμεζάνα

Μπακαλιάρος φιλέτο, κρέμα καπνιστής πανσέτας, πατάτα ντοφινουάζ με φύκια, μελάνι σουπιάς

Κριθαράκι με γαρίδες, γλυκό κρασί Λήμνου, μπούκοβο, παρμεζάνα

Μακαρονάδα θαλασσινών με τοματίνια και φρέσκα βότανα

Γαρίδες σχάρας με λαδολέμονο και baby λαχανικά

Σούπα πεσκανδρίτσας με ανοιξιάτικες υφές

Ψάρι ημέρας

ΚΡΕΑΣ

Βιολογικό στήθος κοτόπουλο, φρέγκολα με κρέμα παντζάρια

Flank steak με γλασσαρισμένα λαχανικά και τρεις σως (Bearnaise, Pepper sauce, Chimichurri)



ORIZON

DINNER MENU

A LA CARTE

SOUPS

Fish soup from Aegean rockfish flavored with saffron

SALADS

Cycladic salad with colourful cherry tomatoes, "souroto" soft local cheese and carob nuts

Quinoa, mango, pomegranate, grilled shrimps or prosciutto and truffle-espresso mayonnaise

Eggplant with smoked eel, pale anthotyro, cumin, Aegina pistachio, date, avocado

Mixed salad with leafy greens, beetroot, xynomyzithra, pecan and smoked sesame

APPETIZERS

Carpaccio of sea bass with citrus and cucumber sorbet

Sea bream fillets on thin slices of bread with sourdough, smoked eggplant mousse, pea puree, tomato jam, carrot and prosciutto powder

Ceviche sea bream with strawberries in beer and citrus broth

Anchovy marinated with fava cream

Octopus carpaccio with fava bean cream, peppers, olives, capers and black garlic

Fried anchovy with aioli mayonnaise and lemon cream

Squid with basil pesto in potato nest, tomato confit, parmesan

MAIN

FISH

Tuna paillard with mushrooms and parmesan

Monkfish soup with spring textures

Cod fillet, smoked pancetta cream, dauphinoise potato, cuttlefish ink

Fish of the day

Orzo with shrimps, Lemnos sweet wine, chili flakes, parmesan

MEAT

Organic chicken breast, fregola with beetroot cream

Seafood pasta with cherry tomatoes and fresh herbs

Flank steak with glazed vegetables and three sauces (Bearnaise, Pepper sauce, Chimichurri)

Jumbo shrimps with lemon olive oil dressing and baby vegetables

BY LEFTERIS LAZAROU