



**NOBLE**  
Gourmet Restaurant

vibrant european cuisine

οι τίτλοι των πιάτων δεν περιγράφουν μόνο τα υλικά που περιέχονται σε αυτό αλλά επίσης τολημρές μεθόδους, νέες τεχνικές και νέα υλικά. αρκετά πιάτα έχουν ελληνικό άγγιγμα αφού εμπλουτίζονται με τα καλύτερα υλικά και μυρωδικά που υπάρχουν στην Ελλάδα. επιλέγοντας πρώτα το κυρίως πιάτο βρίσκουμε την ισορροπία που θα ακολουθήσουμε για την επιλογή των υπόλοιπων και ουσιαστικά βαδίζουμε με βάση αυτό.

the description of our dishes, not only details the ingredients but also emphasises adventurous methods, revolutionary techniques and even new ingredients. most of the dishes have a greek influence, as they are enriched with premium ingredients and spices produced in Greece. for an enhanced dining experience, start by choosing the main course in advance, which will then guide you in the right direction for your additional selections.



**Ισοροπία** Κυρίως πιάτα  
**Equilibrium** Main courses

**Αστακός // Lobster**

€ 36,00

Αστακοουρά σχάρας με βούτυρο Εστραγκόν, σπασμένη πατάτα με τρίμμα από Πεσκανδρίτσα και λαχανάκια Βρυξελλών.

Grilled Lobster tail with tarragon butter, crushed potato with shavings of Monkfish and Brussel sprouts.

**Σφυρίδα // Sea bass**

€ 23,50

Σφυρίδα με κρούστα κόλιανδρου, σάλτσα Μπουγιαμπέσα με μυρωδικά, αέρας από κουνουπίδι, ριζότο από φύτρες σόγιας με αβγοτάραχο Μεσολογίου.

Sea bass with coriander crumbs, Bouillabaisse—Herb sauce, Cauliflower air, risotto of soya bean cress with Avgotaraho Mesologiou [botargo].

**Στιγμαίος Τόνος // Instant Red Tuna**

€ 22,00

Φιλέτο τόνου Σοτέ με Ελληνικά αρωματικά, pixels λαχανικών εμπλουτισμένα με βασιλικό και ελαιόλαδο. Ζεστή σαλάτα από παστό Σταμναγκάθι, πατάτες νέας σοδειάς με δεντρολίβανο.

Sautéed red tuna with Greek herbs, pixels of vegetables infused with basil and olive oil.  
Warm salted Stamnagathi salad, and new potatoes with rosemary.

**Σολομός // Salmon**

€ 20,00

Σολομός σχάρας και ροκανίδια σολομού, ζελέ από ζωμό λαχανικών, πατάτες Violet με ανθό αλατιού Guérande, γκλασαρισμένο Φοινόκιο με μέλι τρούφας και αστεροειδές γλυκάνισο.

Char grilled salmon and excelsior of salmon, jellied vegetable stock, potatoes Violet with fleur de sel de Guérande glazed fennel with truffle honey and star anise.



### **Κοτόπουλο // Corn fed Chicken**

€ 18,00

Γεμιστό στήθος κοτόπουλου με τρίχρωμες πιπεριές και Προσούτο, μους από πατάτες με Φούα Γκρα,μανιτάρια Πορτσίνι σε στυλ Sauerkraut.

Stuffed breast of corn fed chicken with bell peppers and Prosciutto, potato and Foie gras mousse, 'Sauerkraut style' Porcini mushrooms.

### **Σπάλα Αρνιού 18 ωρών // Shank of Lamb '18 hours'**

€ 19,00

Σιγοψημένο αρνάκι με σκόρδο και ρίγανη, παγωτό πράσινης ελιάς και σκόνη πράσινης ελιάς, Τερίνα λαχανικών, πράσινα φασολάκια Σίβραση με ξύδι.

Slow cooked lamb with garlic and oregano, green olive ice cream and powder of green olives, Terrine of vegetables, fresh beans 'Sivراسi' with vinegar.

### **Φιλέτο Μοσχαρίσιο // The fillet of Veal**

€ 24,50

Μοσχαρίσιο φιλέτο σχάρας με πιπέρι Εσπελέτ, Σατέν μελιτζάνας, πατάτα Κονφί σε λίπος χήνας, μαριναρισμένα μανιτάρια Ενόκι με λάδι Αργκάν και κύμινο.

Grilled veal fillet with pepper Espelette, eggplant satin, confit of potatoes with goose fat, marinated Enoki mushrooms, salad with Argan oil and cumin.

### **Χοιρινό // Pork**

€ 19.50

Χοιρινό φιλέτο Bistro μαγειρεμένο στην πλάκα, σάλτσα Ρατατούιγ και μανιτάρια Σαντερέλ.

Bistro style skillet pork fillet, Ratatouille salsa with mushrooms Chanterelle.



## Ωμοφαγία Σαλάτες Raw food Salads

### Το Πράσινο πιάτο // The Green plate

€ 13,00

Λάχανο Σαβού με σαλάτα ρόκας, τυρί φέτα, ακηλάδι & θιαστή τομάτα. Υγρό ραβιόλι από αβοκάντο & μπαλσάμικο Chianti, πράσινα σπαράγγια με παρμεζάνα και Esruma από αμύγδαλο, αγγούρι Ποσέ σε κενό αέρος με μηλόξυδο.

Savoy Cabbage cigar with rocket salad, feta cheese, pear and sun dried tomatoes.  
Liquid ravioli of avocado and Chianti balsamic vinegar, green asparagus with parmesan almond Espuma,  
"Sous vide" poached cucumber in cider vinegar.

### Νισουάζ // Niçoise

€ 11,00

Ζελαρισμένο φύλλο από Αις μπεργκ, ωμός τόνος και αυγό ορτυκιού, πατάτες Violet με βινεγκρέτ τρούφας.

Jellied Ice berg lettuce, raw yellow fin tuna and quails egg, potatoes Violet and truffle vinaigrette.

### Κανέλα // Canella

€ 12,00

Σαλάτα από κολοκύθα μαριναρισμένη με κανέλα, κουκουνάρι και σταφίδες, Χαμόν Σεράνο με αφρό από τυρί Μαντσέγκο, χαβιάρι από κόκκινο λάχανο.

Pumpkin salad marinated with cinnamon, pine nuts and raisins, jamon Serano with foam of Manchengo cheese and red cabbage caviar.



**Ρευστά Σούπες**

**Liquid Soups**

**Τοματόσουπα // Tomatosoupa**

Τοματόσουπα Μπρεζέ με μπαλσάμικο Καλαμάτας,  
Κενέη από ξινό τραχανά,  
έξτρα παρθένο ελαιόλαδο με αρωματικά και σκόρδο.

Braised tomato soup with Kalamata balsamic vinegar,  
quenelle of trahanas,  
extra virgin olive oil with herbs and garlic.

€ 8,50

**Ζωμός Καραβίδας και Καλαμαριού // Crayfish and Squid Broth**

Ραβιόλι από καλαμάρι γεμιστό με μαριναρισμένη καραβίδα,  
μαντζουράνα και ελαιόλαδο,  
βράχοι από μελάνι σουπιάς, ρικέρ Μαστίχας σε βαμβάκι.

Squid ravioli stuffed with marinated baby crayfish marjoram and olive oil,  
squid ink rocks and cotton of Mastiha liqueur.

€ 12,00

**Ραβιόλι Αστακού // Lobster Ravioli**

Ραβιόλι γεμιστό με αστακό καιμανιτάρια Πορτσίνι,  
κονσομές πάπιας με τραγανή φέτα από μπέικον.

Ravioli stuffed with lobster and Porcini mushrooms,  
duck consommé with crispy smoked bacon.

€ 10,50



**Εξερευνήσεις** Ζεστά & Κρύα Ορεκτικά  
**Discovery** Hot & Cold Starters

**Χτένια // Scallops**

Τηγανιτά χτένια με πουρέ τρούφας, σιρόπι ρόκας, αγκινάρες, τοματίνια και λουκάνικο Chorizo σχάρας.  
Pan seared Scallops with truffle potato purée, rocket syrup, artichoke, cherry tomatoes and grilled Chorizo.  
€ 15,00

**Ριζότο με Γαρίδες // Risotto with Prawns**

Ριζότο με Carnaroli, γαρίδες, σαφράν, Σίγκλινο Μάνης, παρμεζάνα και λάδι Κόθιανδρου.  
Carnaroli rice with prawns, saffron, Siglino Manis, parmesan and coriander oil.  
€ 18,00

**Σολομός<sup>2</sup> // Salmon<sup>2</sup>**

Ριγιέτ σολομού σε κανελόνι σπαραγγιών, Νιγκίρι άσπρων σπαραγγιών με σπιτικά μαριναρισμένο σολομό, σολομός Κονφι και αφυδατωμένες φέτες παντζαριού, σολομός Ταρταρ με φρέσκες πικλές λαχανικών.  
Wrapped salmon rilette with green asparagus Cannelloni, white asparagus Nigiri with homemade marinated salmon, salmon confit and dehydrated beetroot, salmon tartar with fresh pickled vegetables.  
€ 15,00

**Φούα Γκρα ζεστό - Φούα Γκρα κρύο // Foie gras hot - Foie gras cold**

Εσκαλόπ από Φούα Γκρα πάπιας με κομπόστα πράσινου μήλου και καρύδια, Κρεμ Μπρουλέ Φούα γκρα καμένη με ζάχαρη Ντεμεράρα, σάλτσα από Εσπρέσο κρεμ Αγγκλίας.  
Escalope of duck Foie Gras with green apple compote and walnuts,  
Scorched crème Brûlée Foie Gras with Demerara sugar, espresso crème Anglaise sauce.  
€ 14,50

**Περιστέρι // Pigeon**

Καπνιστό στήθος περιστεριού με ροκανίδια βελανιδιάς, σε κρύο πλιγούρι με άρωμα από βερίκοκα. Γκασπάτσο Ντρέισινγκ και Γκασπάτσο μους.  
Oak smoked pigeon fillet on a bed of cold bulgur wheat flavoured with apricot.  
Gazpacho dressing – Gazpacho mousse.  
€ 13.50

**Παντσέτα Πάπιας – Αυγό 65 °C // Duck Pancetta –Egg 65 °C**

Στήθος πάπιας με τυρί Χαλούμι, Αυγό 65 °C με σιρόπι Σφένδαμου και μπαλσάμικο, μανιτάρια Κιοντίνι σοτέ με φρέσκο κρεμμύδι.  
Sliced duck breast with Haloumi cheese, egg 65 °C with maple syrup and balsamic sauce, sautéed Ciontini mushrooms with green onion.  
€ 12,00



## Λογική συνέχεια **Επιδόρπια** Logical outcome **Desserts**

### **‘Αυγό εν κοκοτ’ εικονικής πραγματικότητας // Virtual ‘Oeuf en cocoté’**

‘Ασπράδι αυγού’ με κρέμα, βανίλια και κάρδαμο, ‘Κρόκος αυγού’ από μάνγκο και φράουλα, Μπισκούι Ντακουάζ με αμύγδαλα, σιρόπι από κόκκους κόκκινου πιπεριού.

‘Egg white’ of crème fresh, vanilla and cardamom, ‘egg yolk’ of mango and strawberry, crispy biscuit Dacquoise with almonds, red pepper corn syrup.

€ 9,50

### **Κρεμ Μπουλέ // Crème Brûlée**

Αρωματισμένη με φιστίκι Αιγίνης και Μαστίχα. With pistachio and Mastic.

€ 8,50

### **Chocoholic**

Πουτίγκα μαύρης σοκολάτας με κρέμα γάλακτος.

Mous λευκής σοκολάτας με Ιβίσκο. Σορμπέ από σοκολάτα γάλακτος με Κανέλα.

Dark chocolate pudding with double cream sauce.

White chocolate mousse scented with Hibiscus blossoms. milk chocolate-cinnamon sorbet.

€ 11,00

### **Ραβέντι // Rhubarb**

Mous από Ραβέντι (Rhubarb) και τζίντζερ, Ραγού κόκκινων φρούτων, φούσκες πορτοκάλι-γιαούρτι.

Rhubarb and ginger mousse, red fruits Ragout, orange-yoghurt bubbles.

€ 9,00

### **Κατσικίσιο τυρί με φύλλο Κανταΐφι // ‘Kataifi’ with Goat Cheese**

Mous από κατσικίσιο τυρί με τραγανό φύλλο Κανταΐφι, φράουλες σχάρας και καραμελωμένο μπαλσάμικο Καλαμάτας.

Goat cheese mousse with Kataifi filo, grilled strawberries and Kalamata balsamic reduction.

€ 10,00

### **Ελληνικά τυριά // Greek Cheeses**

Μάρμαρο από μανούρι, Μαστέλο με μαρμελάδα τομάτας, κασέρι και Μετσοβόνη.

Marble of manouri cheese, Mastelo with tomato marmalade, kaseri and Metsovone.

€ 13,00



## Παγωτά // Ice creams

Όλες οι παρασκευές των παγωτών γίνονται στο εργαστήριο μας με φρέσκα υλικά.  
All ice creams are produced with homemade ingredients from our Confectionery.

Εσπρέσο // Espresso € 3,00 per scoop  
Αβοκάντο και μέλι // Avocado and honey  
Μάνγκο και βανίλια // Mango and vanilla  
Κανταϊφι με Κροκάν // Kataifi with Croquade  
Κανέλα με σιρόπι Σφένδαμου // Cinammon and maple syrup  
Τζίντζερ και Γάλα Καρύδας // Ginger and coconut milk  
Ελιές Καλαμάτας με άσπρη Σοκολάτα // Kalamata olives with white chocolate  
Αχλάδι με Παρμεζάνα // Pear with Parmesan  
Βανίλια // Vanilla  
Σοκολάτα // Chocolate  
Φράουλα // Strawberry  
Μπανάνα με Γιαούρτι // Banana with yoghurt  
Φιστίκι Αιγίνης // Pistachio

## Σορμπέ // Sorbets

€ 2,50 per scoop  
Μανταρίνι // Mandarin  
Τομάτα και Βασιλικός // Tomato and basil  
Παντζάρι // Beetroot  
Λάιμ με μαύρη ζάχαρη και δυόσμο // Lime with demerara sugar and mint  
Πράσινο Γιαπωνέζικο τσάι Matcha // Matcha Japanese green tea

## Μενού Γευσιγνωσίας // Tasting Menu

### Τιμή ανά άτομο // Price per person

Λόγω του μεγάλου αριθμού πιάτων συνιστούμε το μενού "Γευσιγνωσίας" να το παραγγέλνει όλο το τραπέζι.  
€ 55,00 το άτομο

As our menu is both rich and varied, we recommend our guests to order our 'tasting menu' to fully discover the 'Noble' experience.  
€ 55,00 per person

### Ορεκτικό // Amuse bouche

Επιλογή του Chef. Chef's choice.

### Ζωμός Καραβίδας με Καλαμάρι // Crayfish and Squid Broth

Ραβιόλι καλαμαριού με μαριναρισμένες μικρές καραβίδες, μαντζουράνα και ελαιόλαδο, βράχοι από μελάνι σουπιάς, βαμβάκι από λικέρ Μαστίχας.

Squid ravioli stuffed with marinated baby crayfish marjoram and olive oil, squid ink rocks, cotton of Mastiha liqueur.

### Σολομός // Salmon

Νιγκίρι άσπρων σπαραγγιών με σπιτικά μαριναρισμένο σολομό, σολομός Κονφι και αφυδατωμένες φέτες παντζαριού.

White asparagus Nigiri with homemade marinated salmon, salmon confit and dehydrated beetroot.

### Χτένια // Scallops

Τηγανιτά χτένια με πουρέ τρούφας, σιρόπι ρόκας.

Pan seared scallops with truffle potato purée, rocket syrup.

### Κανέλα // Canella

Σαλάτα από κολοκύθα μαριναρισμένη με κανέλα, κουκουνάρι και σταφίδες, Χαμόν Σεράνο με αφρό από τυρί Μαντσέγκο, χαβιάρι από κόκκινο λάχανο.

Pumpkin salad marinated with cinnamon, pine nuts and raisins, Jamon Serano with foam of Manchengo cheese, red cabbage caviar.

### Φιλέτο Μοσχαρίσιο // The fillet of Veal

Μοσχαρίσιο φιλέτο σχάρας με πιπέρι Εσπελέτ, Σατέν μελιτζάνας, πατάτα Κονφί σε λίπος χήνας, μαριναρισμένα μανιτάρια Ενόκι με λάδι Αργκάν και κύμινο.

Grilled veal fillet with pepper Espelette, eggplant satin, Confit potatoes with goose fat, marinated Enoki mushrooms salad with Argan oil and cumin.

### Τηγανιτό Μπρι με Φράουλες σχάρας // Fried Brie with grilled Strawberries

Φούσκες πορτοκάλι-γιαούρτι. Orange-yoghurt bubbles

### Ραβέντι // Rhubarb

Μους Ραβέντι με τζίντζερ Ραγού κόκκινων φρούτων.

Rhubarb and ginger mousse with red fruit Ragout.

## **Ζεστά Ποφήματα // Hot Beverages** €

Ελληνικός Καφές // Traditional Greek Coffee	3,00
Καφές Φίλτρου // Pot of Filter Cofffee	3,60
Νεσκαφέ // Nescafe	3,60
Νεσκαφέ Ντεκαφεϊνέ // Decaffeinated instant coffee	3,60
Εσπρέσο // Espresso	3,20
Εσπρέσο Ντεκαφεϊνέ // Decaffeinated Espresso	3,20
Λάτε Μακιάτο // Latte Machiatto	3,50
Ζεστή ή κρύα σοκολάτα // Hot or cold chocolate	4,00
Τσάι // Pot of tea	3,60

## **Σπέσιαλ Καφέ // Speciality coffee**

Άϊρις καφές // Irish Coffee	9,50
Καλυψώ καφές // Calypso Coffee	9,50
Μοντεχρήστο // Montechristo Coffee	10,00

## **Πούρα // Cigars**

Ποικιλία από Πούρα.

Variety of cigars, Havana, Maduro, cigarillos and others from our humidor.

## **Μετά το δείπνο // After Dinner**

Οι τιμές περιλαμβάνουν Φ.Π.Α. και λοιπούς φόρους. Αγορανομικός υπεύθυνος: Κριτζαλάκης Νίκος.  
Prices are inclusive of V.A.T. and other taxes. Market Responsible: Kritzalakis Nikos.