

GH



## ALLERGENS

- 1 CELERY - ΣΕΛΙΝΟ  
Celery stalks, leaves, seeds, celeriac.  
*Κοτσάνια, φύλλα, σπόρους, ρίζα σέλινου*
- 2 FISH - ΨΑΡΙ
- 3 MUSTARD - ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ  
Liquid mustard, mustard powder,  
and mustard seeds.  
*Υγρή μουστάρδα, σκόνη μουστάρδας  
και σπόροι μουστάρδας*
- 4 SESAME - ΣΟΥΣΑΜΙ
- 5 WHEAT/GLUTEN - ΣΙΤΑΡΙ - ΓΛΟΥΤΕΝΗ  
Wheat (such as spelt and Khorasan wheat /  
Kamut), rye, barley, and oats  
*Σιτάρι (όπως το σπέλτο και το σιτάρι Κορασάν /  
Καμούτ), σίκαλη, κριθάρι και βρώμη*
- 6 LUPIN - ΛΟΥΠΙΝΟ
- 7 NUTS - ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ  
Nuts which grow on trees, like cashew nuts,  
almonds, and hazelnuts  
*Ξηροι Καρποι που φυτρώνουν σε δέντρα, όπως τα  
κάσιους, τα αμύγδαλα και τα φουντούκια.*
- 8 SOYA - ΣΟΓΙΑ
- 9 CRUSTACEANS - ΟΣΤΡΑΚΟΔΕΡΜΟ  
Crab, lobster, prawns, and scampi  
*Καβούρια, αστακοί, γαρίδες και σκάμπι*
- 10 MILK - ΓΑΛΛΑ
- 11 PEANUTS - ΦΥΣΤΙΚΙΑ  
Peanuts as well as in groundnut oil  
and peanut flour  
*Φυστίκια καθώς και σε φυστικέλαιο  
και αλεύρι φυστικιού*
- 12 SULPHUR DIOXIDE -  
ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ
- 13 EGGS - ΛΥΓΓΑ
- 14 MOLLUSCS - ΜΟΛΛΥΣΚΟΙ  
These include mussels, land snail,  
squid, and whelks  
*Περιλαμβάνουν μύδια, γαλάζια σαλιγκάρια,  
σουπιές και γυαλιστερές.*



### DISHES SUITABLE FOR VEGETARIANS - ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΓΙΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΟΥΣ

Please inform our staff if you have any food allergies, intolerances or sensitivities, in order to provide you with the necessary information and help you with your choice.

*Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας για τυχόν τροφικές αλλεργίες, δυσανεξίες ή ευαισθησίες που μπορεί να έχετε, ώστε να σας προσφέρουμε τις κατάλληλες πληροφορίες και να σας καθοδηγήσουμε κατάλληλα στην επιλογή σας.*

ALL PRICES ARE IN EUROS - ALL TAXES ARE INCLUDED

ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ - ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΟΛΟΙ ΟΙ ΦΟΡΟΙ.



## RAW

Ω Μ Α

<b>Steak Tartare</b> (3,4,5,8,13) Soy sauce, Sesame oil, Egg yolk, Spring onion, Ginger, Chili, Coriander <i>Σόγια, Ξησαμέλαιο, Κρόκος αυγού, Φρέσκο κρεμμυδάκι, Τζίντζερ, Τσίλι, Κολιάνδρος</i>	22,00
<b>Salmon Tiradito</b> (2,9) Citrus, Coriander, Chili, Extra Virgin Olive Oil <i>Εσπεριδοειδή, Κολιάνδρος, Τσίλι, Extra Παρθένο Ελαιόλαδο</i>	20,00
<b>Smoked Tuna Tataki</b> (2,4,6,8,9,12,14) Atlantic Tuna, Ponzu, Wasabi Mayonnaise, Rice Noodles Salad <i>Τόνος Ατλαντικού, Ponzu, Γουασαμπι Μαγιονέζα, Σαλάτα από Noodles ρυζιού</i>	17,00
<b>Beef Carpaccio</b> (3,5,10,12,13) Truffle, King Oyster Mushroom, Pink Peppercorns, Grana Padano, Truffle Mayonnaise <i>Μαύρη Τρούφα, Βασιλικός Πλευρώτους, Ροζ Πιπέρι, Grana Padano, Μαγιονέζα Τρούφας</i>	20,00
<b>Seabass Ceviche</b> (1,2) Tiger Milk, Chili, Ginger, Coriander, Lime, Shallots <i>Γάλα της Τίγρης, Κόκκινο Τσίλι, Τζίντζερ, Κολιάνδρο, Λάιμ, Εσαλότ</i>	18,00

## SEA TREASURES

### OYSTER MARKET - ΣΤΡΕΔΙΑ (8,9,12,14)

7.00 per piece

Lime, Ponzu, Virgin Olive Oil

*Λάιμ, Πόνζου, Παρθένο Ελαιόλαδο*

### CAVIAR - ΧΑΒΙΑΠΙ (2,5,10)

**Siberian Beluga Caviar**

60,00 per 30gr

**Royal Oscietra Caviar**

65,00 per 30gr

## STARTERS

ΓΙΑ ΑΡΧΗ

<b>Scallops Fregola</b> (1,2,5,6,9,10,12,14) Lemon, Turmeric, Fish Jus, Caviar <i>Λεμόνι, Κουρκουμάς, Ζωμός Ψαριού, Χαβιάρι.</i>	19,00
<b>Foie Gras</b> (3,5,6,7,10,12,13) Chestnut, Banana, Caramelised Onion, Orange, Yuzu <i>Κάστανο, Μπανάνα, Καραμελωμένο Κρεμμύδι, Πορτοκάλι, Yuzu</i>	20,00
<b>Octopus and Fava</b> (2,6,8,12,14) Octopus, Fava Espuma, Smoked Pancetta, Dill Oil <i>Χταπόδι, Κρέμα Φάβας, Καπνιστή Παντσέτα, Λάδι Άνηθου</i>	18,00
<b>Crispy Halloumi</b> (5,10) Halloumi D.O.P., Cherry Tomato Marmalade, Watermelon, Mint Oil <i>Χαλούμι Π.Ο.Π., Μαρμελάδα από Τοματίνια, Καρπούζι, Λάδι Δυόσμου.</i>	16,00
<b>Ravioli</b> (5,10,12,13) Aubergine, Scamorza, Truffle, Basil Oil <i>Μελιτζάνα, Scamorza, Τρούφα, Λάδι Βασιλικού</i>	16,00

## SOUPS

ΣΟΥΠΕΣ

<b>Green Pea</b> (1,5,8,10) Green Pea, Goat Cheese, Parma Ham <i>Μπιζέλι, Κατσικίσιο Τυρί, Parma Ham</i>	14,00
<b>Velouté Trachana</b> (1,5,10) Halloumi D.O.P., Mint <i>Χαλούμι Π.Ο.Π., Δυόσμος</i>	15,00

## SALADS

### ΣΑΛΑΤΕΣ

- Greek Salad** (3,5,10,13) 16,50  
Cherry Tomatoes, Cucumber, Bell Peppers, Shallots Confit, Capers, Kalamata Olives, Feta D.O.P., Tomato Vinaigrette  
*Ντοματίνια, Αγγούρι, Πιπεριές, Κοφί Εσαλότ, Κάπαρη, Ελιές Καλαμάτας, Φέτα Π.Ο.Π., Βινεγκρέτ Ντομάτας*
- Smoked Burrata Salad** (3,7,10,11) 17,50  
Nectarines, Cherry Tomatoes, Strawberries, Pistachio, Pistachio Pesto Dressing  
*Νεκταρίνια, Ντοματίνια, Φράουλες, Φιστίκι Αιγίνης, Ντρέσινγκ Πέστο Φιστικιού Αιγίνης*
- Wild Arugula Salad** (3,7,11,12) 17,00  
Wild Arugula, Strawberries, Avocado, Red Wine Pear, Prosciutto, Cashews, Red Fruit  
*Άγρια Ρόκα, Φράουλες, Αβοκάντο, Ποσέ Αχλάδι, Προσούτο, Κάσιους, Κόκκινα Φρούτα*
-  **Quinoa Salad** (3,7,8,11,12) 17,00  
Pomegranate, Edamame, Cucumber, Avocado, Coriander, Macadamia, Yuzu, Coconut, Strawberry Vinaigrette  
*Ρόδι, Ενταμάμε, Αγγούρι Αβοκάντο, Κολιάνδρο, Μακαντάμια, Γιούζου, Καρύδα, Βινεγκρέτ Φράουλας.*
-  **Beetroot Tartare** (7,11,12) 15,00  
Beetroot, Orange, Almonds, Shiso, Passion Fruit  
*Παντζαρι, Πορτοκαλι, Αμυγδαλο, Shiso, Passion Fruit*

## PASTA & RISOTTO

ZYMAPIKA & PIZOTO

<b>Wild Mushroom Risotto</b> (1,10,12) Porcini, King Oyster, Shiitake, Portobello, Aged Parmigiano Espuma, Parsley Oil <i>Πορτσίνι, Βασιλικός Πλευρώτους, Σιτάκε, Πορτομπέλο, Αφρός Παλαιωμένου Παρμεζάνα, Λάδι Μαϊντανού</i>	22,00
<b>Risotto Zucca</b> (1,2,7,9,10,11,12) Pumpkin, Amaretto di Saronno, Almond, King Prawns, Mascarpone, Orange <i>Κολοκύθα, Amaretto Di Saronno, Αμύγδαλο, Βασιλική Γαρίδα, Μασκαρπόνε, Πορτοκάλι</i>	23,00
<b>Beef Pappardelle</b> (1,5,10,12,13) Beef Fillet, Baby King Oyster, Aged Parmesan Cream, Basil Oil <i>Βοδινό Φιλέτο, Βασιλομανίταρο, Κρέμα Παλαιωμένης Παρμεζάνας, Λάδι Βασιλικού</i>	30,00
<b>Seafood Linguine</b> (1,2,5,9,10,12,13,14) Vongole, King Prawns, Scallops, Mussels, Bottarga, Lemon, Dill Oil <i>Κυδώνια, Βασιλική Γαρίδα, Χτένια, Μύδια, Αυγοτάραχο, Λεμόνι, Λάδι Άνηθου</i>	28,00
<b>Spaghetti Romesco</b> (5,7,10,12,13) Almond, Cherry Tomatoes, Baby King Oyster, Buffalo Mozzarella <i>Αμύγδαλο, Ντοματίνια, Βασιλομανίταρο, Βουβαλίσια Mozzarella</i>	23,00

## FROM THE SEA

ΑΠΟ ΤΗ ΘΑΛΑΣΣΑ

<b>Seabass</b> (1,2,10,12)	29,00
Parsnip, Potato, Fennel, Leek, Champagne, Caviar, Dill Oil <i>Παστινάκι, Πατάτα, Φινόκιο, Πράσο, Σαμπάνια, Χαβιάρι, Λάδι Άνηθου</i>	
<b>Turbot</b> (1,2,10,12)	38,00
Celeriac, Green Peas, Brussels Sprouts, Kale, Lemon, Xynisteri <i>Σελινόριζα, Αρακάς, Λαχανάκια Βρυξελλών, Λαχανίδα, Λεμόνι, Ξυνιστέρι</i>	
<b>Lobster Pasta for Two</b> (1,2,5,8,9,10,12,13,14)	125,00
900-1000 gr Bisque, Cherry Tomato <i>Ζωμός Οστρακοειδών, Ντοματίνια</i>	

## MEAT & POULTRY

### ΚΡΕΑΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

<b>Chef's Signature</b> (1,3,10,12)	48,00
Strip Loin U.S.D.A, Parsnip, Black Truffle, Espresso, King Oyster Mushroom, Aubergine, Brussels Sprouts <i>Κόντρα Φιλέτο U.S.D.A, Παστινάκι, Μαύρη Τρούφα, Εσπρέσο, Βασιλομανίταρο, Μελιτζάνα, Λαχανάκια Βρυξελλών</i>	
<b>Corn Fed Chicken</b> (1,3,10,12)	28,00
Mushrooms, Celeriac, Yellow Beetroot, Provolone, Sweet Corn, Asparagus, Chardonnay <i>Μανιτάρια, Σελινόριζα, Κίτρινο Παντζάρι, Προβολόνε, Καλαμπόκι, Σπαράγγια, Chardonnay</i>	
<b>Iberico Pork</b> (1,3,10,12)	38,00
Iberico Rib, Potato, Quince, Pear, Spinach, Capers <i>Ιβηρικό Rib, Πατάτα, Κυδώνι, Αχλάδι, Σπανάκι, Κάπαρη</i>	
<b>Lamb Rack</b> (1,3,5,10,12,13)	38,00
Polenta, Aubergine, Artichoke, Beetroot, Merlot <i>Πολέντα, Μελιτζάνα, Αγκινάρα, Παντζάρι, Merlot</i>	
<b>Roast Pigeon</b> (1,3,5,7,10,11,12)	36,00
Yellow Beetroot Cannelloni, Chestnut, Smoked Pancetta, Blood Orange, Forest Fruits <i>Κανελόνια Κίτρινου Παντζαριού, Κάστανο, Καπνιστή Παντσέτα, Σαγκουίνι, Φρούτα του Δάσους</i>	
<b>Vegan Steak</b> (3,7,11)	27,00
Cauliflower, Sweet Potato, Green Apple, Yellow Curry, Almonds <i>Κουνουπίδι, Γλυκοπατάτα, Πράσινο Μήλο, Κίτρινο Κάρυ, Αμύδαλα</i>	

## HOW TO ORDER YOUR STEAK

**Blue:** Seared on the outside, completely red throughout, very cool center.

*Ελαφρύ ψήσιμο απ' έξω, εντελώς κόκκινο σε όλο το εσωτερικό, πολύ δροσερό στο κέντρο.*

**Rare:** Mostly red center, very soft to the touch, warm through the middle.

*Κυρίως κόκκινο κέντρο, πολύ μαλακό στην αφή, ζεστό μέσα.*

**Medium** Warm, red center with increased firmness.

**Rare:** *Ζεστό, κόκκινο κέντρο με αυξημένη σφριγηλότητα.*

**Medium:** Hot with a pink center, firmer to the touch.

*Ζεστό με ροζ κέντρο, πιο σφιχτό στην αφή.*

**Medium** Small trace of pink in the center, mostly browned throughout.

**Well:** *Μικρή ίχνη ροζ στο κέντρο, κυρίως καφετιασμένο παντού.*

**Well** Fully cooked brown center, very firm to the touch, no pink.

**Done:** *Πλήρως μαγειρεμένο καφετί κέντρο, πολύ σφιχτό στην αφή, χωρίς ροζ.*

## PRIME CUTS

ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΕΣ ΚΟΠΕΣ

JAPAN	<b>Wagyu Kobe Strip Loin - 150gr</b> (1,3,5,10,12)	130,00
USDA	<b>Prime Beef Fillet - 250gr</b> (1,3,5,10,12)	55,00
USDA	<b>Ribeye Steak - 300gr</b> (1,3,5,10,12)	53,00
AUSTRALIA	<b>Black Angus Fillet - 250gr</b> (1,3,5,10,12)	45,00

## TO SHARE ΓΙΑ ΔΥΟ ΑΤΟΜΑ

**USDA Chateaubriand - 600gr** (1,3,5,10,12)  
115,00

**Tomahawk - 1200gr** (1,3,5,10,12)  
125,00

**Glasshouse Signature Surf & Turf**  
(1,2,3,5,9,10,12,13,14)  
Whole Lobster 900-1000gr and Chateaubriand 600gr  
205,00

**Lamb Rack Supreme - 1000gr** (1,3,5,10,12)  
120,00

## SAUCES

ΣΑΛΤΣΕΣ

Mushroom Truffle - Μανιτάρι Τρούφα

Peppercorn - Πιπέρι σε Κόκκους

Bearnaise - Μπεαρνέζ

Chimichurri - Τιμιτσούρι

## DESSERTS

### ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

<b>Chocolate Textures</b> (5,7,10,11,13)	13,00
Dark & Milk Chocolates, Salted Caramel, Creme Anglaise, Gelato <i>Μαύρη &amp; Γάλακτος Σοκολάτα, Αλμυρή Καραμέλα, Κρέμα Αγγλέζ, Τζελάτο</i>	
<b>Pistachio Intense</b> (5,7,10,11,13)	13,00
Pistachio, Raspberry, Gelato <i>Φιστίκι Αιγίνης, Βατόμουρο, Τζελάτο</i>	
<b>Flamed Alaska</b> (5,7,10,11,13)	13,00
Strawberry & Passion Fruit Gelato, Lemon, Meringue, Biscuit <i>Τζελάτο Φράουλα &amp; Passion Fruit, Λεμόνι, Μαρέγκα, Μπισκότο</i>	
<b>Glasshouse Baklava</b> (5,7,10,11,13)	14,00
Pistachio, Mastiha, Crème Anglaise, Gelato <i>Χαλεπιανό, Μαστίχα Χίου, Σάλτσα Αγγλέζ, Τζελάτο</i>	
<b>Pecan Tart</b> (5,7,10,11,13)	13,00
Pecan Praline, Vanilla Whipped Ganache, Gelato <i>Πραλίνα Πεκάν, Σαντιγί Βανίλιας Γκανάζ, Τζελάτο</i>	
<b>Innocence</b> (5,7,10,11,13)	13,00
Chocolate, Hazelnut, Biscuit, Stevia (sugar-free) Gelato <i>Σοκολάτα, Φουντούκι, Μπισκότο, Τζελάτο Στέβια χωρίς ζάχαρη</i>	
<b>Selected Sorbet and Ice Cream</b>	3,50 per scoop
<i>Επιλεγμένα Σορμπέ και Παγωτό</i>	