



# HIDE & SEEK

BAR RESTAURANT

## DINNER MENU

### First

προζυμένιο ψωμί, κριτσίνια και μαριναρισμένες ελιές  
2.5€

#### Λαυράκι μαρινέ

νεκταρίνια, αγγούρι, jalapeno, ronzu και μαύρη ελιά  
17€

#### Βοδινό φιλέτο ταρτάρ

πιπέρι espelette, κάπαρη και chips torinambur  
18€

#### Burrata

ψητό μπροκολίνι, τοματίνια confit, crumble ψωμιού,  
γιαούρτι και σάλτσα chimichurri με 'nduja  
13€

#### “Πατάτα”

ψητή πατάτα, πουρές πατάτας με μαύρη τρούφα, chutney μανιτάρι,  
chips πατάτας και τυρί Σαν Μιχάλη  
14€

#### “Ντοματοσαλάτα”

ποικιλία από ντομάτες, βλίτα τουρσί, παξιμάδι, ξινομυζήθρα  
και λάδι βασιλικού  
13€

#### Ανάμεικτη σαλάτα

flakes λαχανικών εποχής, ψητά παντζάρια, νεκταρίνια, φιστίκι  
και κατσικίσιο τυρί  
12€

#### Hide & Seek “Caesar”

κοτόπουλο, crispy πανσέτα, βινεγκρέτ αντιζούγιας και παρμεζάνα  
13€

#### Linguine

τραγανό guanciale, παλαιωμένη παρμεζάνα και ψητό λεμόνι  
13€

#### Calamarata

καραβίδες, σάλτσα amatriciana, καπνιστή πανσέτα και τοματίνια  
17€

#### Risotto

σαφράν, ταρτάρ γαρίδας και harissa  
16€

#### Risotto

γλυκιά gorgonzola, παντζάρι, φουντούκι και wasabi  
14€

## Second

### Σολομός

σωτέ kale, κρέμα καρότου και βινεγκρέτ ronzu

22€

### Λαυράκι

στα κάρβουνα, ταραμάς με bonito και σαλάτα tabbouleh με γλουστρίδα

23€

### Χοιρινό “schnitzel”

σαλάτα από κολοκυθάκια σχάρας και σάλτσα από καμένο βούτυρο με κάπαρη, λεμόνι και σπόρους μουστάρδας

19€

### Κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής

μαριναρισμένο με spicy μπαχαρικά, κινόα με καλοκαιρινά λαχανικά και σάλτσα γιαουρτιού

18€

### Μοσχαρίσιο φιλέτο

κρέμα μελιτζάνας, chutney ντομάτας και σάλτσα μαντζουράνας

33€

## BLACK ANGUS BEEF CUTS

### Tri-tip steak tagliata

28€

### Flap steak tagliata

33€

## SIDES

Baby πατάτες με άρωμα λεμονιού

4€

Ψητό μπροκολίνι

4€

Καλοκαιρινά χόρτα

4€

Μικρή ανάμεικτη σαλάτα

3€

## Desserts

### Γιαούρτι “cheesecake”

namelaka γιαούρτι, compote βύσσινο, τραγανό μπισκότο και παγωτό αμύγδαλο

9€

### “Exotic”

cremeux μπανάνα-passion, marshmallow καρύδας, φρέσκο ανανά και sorbet μάνγκο

9€

### Profiterole

τραγανά choux γεμισμένα με παγωτό βανίλια και χλιαρή σάλτσα σοκολάτας

10€



Επιμέλεια μενού: Executive Chef: Γιάννης Λιόκας  
Υγειονομικός υπεύθυνος: Έφη Κωστάκη  
Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι