



HIDE & SEEK

BAR RESTAURANT

DINNER MENU

First

προζυμένιο ψωμί, κριτσίνια και μαριναρισμένες ελιές
2.5€

Λαυράκι ceviche
μαρινέ, ponzu αγγούρι, πίκλα jalapeno και μαύρη ελιά
17€

Χταπόδι carpaccio
ταραμάς, κρύα σάλτσα ντομάτας, chutney κάπαρης και αλμύρα
17€

Βοδινό φιλέτο ταρτάρ
πιπέρι espelette, κάπαρη σκόρδου και καπνιστή μαγιονέζα
19€

“Πατάτα”
ψητή πατάτα, πουρές πατάτας με μαντζουράνα, chips πατάτας
και παλαιωμένη παρμεζάνα
15€

Σολομός “gravlax”
σαλάτα κινόα, φρέσκα μυρωδικά, κρέμα αβοκάντο,
κολοκυθάκια και βινεγκρέτ ponzu
17€

Burrata
ψητά παντζάρια, μαριναρισμένες φράουλες, παξιμάδι από χαρούπι
και βινεγκρέτ παντζάρι
15€

Ντοματοσαλάτα
gazpacho ντομάτας, ποικιλία από ντομάτες, τσαλαφούτι,
κρίταμο και crumble από καψαλισμένο ψωμί
14€

Ανάμεικτη σαλάτα
flakes λαχανικών εποχής, πίκλα σταφύλι, βινεγκρέτ καρπούζι,
ηλιόσπορος και κατσικίσιο τυρί
12€

Calamarata
σάλτσα ντομάτας, μελιντζάνα, ντοματίνια confit,
πέστο βασιλικού και stracciatella
15€

Linguine
τραγανό guanciale, παλαιωμένη παρμεζάνα και μαύρη τρούφα
17€

Κριθαράκι
γαρίδες, ‘nduja, σάλτσα ντομάτας και άρωμα ούζου
19€

Risotto
με σαφράν και chutney μανιταριών εποχής
15€

Second

Σολομός

καλοκαιρινά χόρτα, ταραμάς και ronzu ντομάτας
23€

Λαυράκι

κρέμα μπρόκολου, σαλάτα tabbouleh με κους-κους και ψητό λεμόνι
22€

Κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής

μαριναρισμένο με spicy μπαχαρικά, ψητά κολοκυθάκια
και σάλτσα γιαούρτι-chimichurri
19€

Χοιρινό “schnitzel”

κρύα σάλτσα από ψητά ντοματίνια, φασολάκια και aioli πατάτας
21€

Μοσχαρίσιο φιλέτο

κρέμα και τερίνα πατάτας, μανιτάρια εποχής και σάλτσα με πιπέρι sichuan
38€

Tagliata

Black Angus flap steak στα κάρβουνα και σάλτσα βουτύρου
με μαντζουράνα
39€

SIDES

γλυκοπατάτες τηγανιτές 5€

baby πατάτες με άρωμα λεμονιού 4€

ψητό μπροκολίνι 5€

καλοκαιρινά χόρτα 4€

Desserts

Μήλο

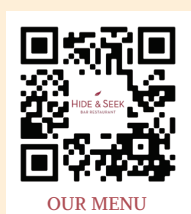
μπισκότο κανέλας, καραμελωμένη λευκή σοκολάτα,
compote πράσινου μήλου και παγωτό καραμέλα
8€

Σοκολάτα

Namelaka yuzu με timut πιπέρι, κρέμα πικρής και γάλακτος σοκολάτας
με tonka και παγωτό φουντούκι
10€

Profiterole

τραγανά choux γεμισμένα με κρέμα βανίλιας, παγωτό βανίλια
και χλιαρή σάλτσα σοκολάτας
10€



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