

ALL DAY MENU

KOAN
cuisine

ΑΠΟ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΜΑΣ / FROM OUR OVEN

Pinsa με προβολόνη, μορταδέλα με φιστίκι Αιγίνης, ρικότα & πέστο βασιλικού
Pinsa with provolone cheese, pistachio mortadella, ricotta cheese, & basil pesto



17€

Pinsa με πεκορίνο, μοτσαρέλα, τσορίθο &μανιτάρια μαριναρισμένα με τρούφα
Pinsa with pecorino, mozzarella, chorizo & truffle marinated mushrooms



16€

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / STARTERS

Σιφνέικη ρεβιθάδα με δεντρολίβανο, λεμόνι
και χαρουπόμελο

*Chickpeas stew with rosemary,
lemon & carob honey*



15€

Μοσχαρίσιο καρπάτσιο με κρέμα
παρμεζάνας, φύλλα ρόκας
& έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

*Black Angus beef Carpaccio with parmesan
cheese cream, rocket leaves & extra virgin olive oil*



20€

Καρπάτσιο μαγιάτικο με αγουρίδα,
δαμάσκηνα, πιπεριές
χαλαπένιο & κρίταμο

*Kingfish Carpaccio with verjuice, jalapeno
peppers & rock samphire*



22€

Λουκουμάδες από καπνιστό τυρί Μετσόβου
με σπιτική μαρμελάδα ντομάτας

*Metsovone smoked cheese fritters
with homemade tomato jam.*



13€

Χούμους με βουβαλίσιο καβουρμά,
τραγανό ρεβίθι και ξύσμα λεμόνι,
σερβίρεται με ψωμί naan

*Chickpea hummus with buffalo 'kavourma', crunchy
chickpeas, lemon zest, served with naan bread*



15€

Φάβα Σαντορίνης με καπνιστό χέλι,
τσιπς κρεμμύδι & υγρό ζελέ λεμόνι
*Santorinian fava beans with smoked eel, onion
chips & lemon fluid gel*



14€

Χταπόδι στην σχάρα με πετιμέζι, σαλάτα
από πικάντικα κολοκυθάκια & κρέμα από
πιπεριές Φλωρίνης.

*Grilled octopus with petimezi, spicy zucchini salad
& red peppers cream*



22€

Γαρίδες ψητές με βούτυρο nduja, σκόρδου
& λεμόνι, σερβίρεται με τραγανό
προζυμένιο ψωμί

*Grilled shrimps with nduja, garlic & lemon butter,
served with sourdough bread*



23€

ALL DAY MENU

KOAN
cuisine

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Δροσερή σαλάτα από κινόα με καπνιστό σολομό, αβοκάντο, κρεμμύδι, αγγούρι, μυρωδικά, κάπαρη & ντρέσινγκ από λάιμ με φρέσκο τζιντζερ

Quinoa salad with smoked salmon, avocado, onions, cucumbers, fresh herbs, capers, lime & ginger dressing



17€

Σαλάτα μεσκλαν με γαρίδες, δυόσμο, καραμελωμένα κάσιους, φύλλα γραβιέρας & ντρέσινγκ από βερίκοκα

Mesclun salad with shrimps, peppermint, caramelized cashew nuts, gruyere cheese & peach dressing



16€

Ελληνική σαλάτα με τομάτα, τοματίνια, αγγούρι, πιπεριές, φρέσκια ρίγανη, κρεμμύδι, ελιές ελαιόλαδο, κάπαρη, παξιμάδια & μαριναρισμένη φέτα σε ελαιόλαδο

Greek salad with tomato, cherry tomatoes, cucumber, peppers, fresh oregano, onion, olives, olive oil, capers, rusks & marinated feta cheese in olive oil



14€

Σαλάτα από μικρό σπανάκι με τηγανιτό κατσικίσιο τυρί, φιστίκι Αιγίνης, λιαστές ντομάτες, ντρέσινγκ μουστάρδας

Baby spinach salad with fried goat cheese, pistachios, sun dried tomatoes & mustard dressing



16€

ΦΡΕΣΚΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ / FRESH PASTA

Νιόκι πατάτας με σάλτσα ψητή ντομάτας, σπαράγγια & κραμπλ φέτας
Potato gnocchi with roasted tomato sauce, asparagus & feta cheese crumble



16€

Ταλιατέλες aglio olio με λιαστές ντομάτες & παλαιωμένη παρμεζάνα

Tagliatelle aglio olio with sundried tomatoes & aged parmesan cheese



15€

Παπαρδέλες με μοσχαρίσια ουρά, custard παλαιωμένης γραβιέρας & φρέσκια τρούφα

Ox tail papardelle with aged gruyere custard & fresh truffle.



22€

Γαρίδες γιουβέτσι με κριθαράκι & ψητά τοματίνια

Shrimps "giouvetsi" with orzo pasta & roasted cherry tomatoes



25€

ALL DAY MENU

KOAN
cuisine

MAIN COURSES / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Καλκάνι με κρέμα πατάτας, πέστο λιαστής ντομάτας & πούδρα ελιάς
Turbot with potato cream, sun dried tomato pesto & black olive powder



30€

Μπακαλιάρος αχνιστός με κολοκυθάκια, λάδι άνηθου
& σάλτσα αυγολέμονο
Steamed cod fish with zucchini, dill oil & egg lemon sauce



31€

Στήθος από κίτρινο κοτόπουλο κονφί με πουρέ γλυκοπατάτας,
μανιτάρια lions mane & σάλτσα μυρωδικών
*Comfit corn fed chicken breast with sweet potato puree,
lions mane mushrooms & herbs sauce*



22€

Χοιρινό ιμπέρικο με πουρέ σελινόριζας, πίκλες από φινόκιο
& σάλτσα από μουστάρδα Dijon
*Iberico pork with celeriac cream,
pickled fennel & Dijon mustard sauce.*



22€

Black Angus rib eye με μανιτάρια king oyster
& ψητά πράσινα σπαράγγια
*Black Angus rib eye with king oyster mushrooms
& grilled asparagus*



40€

Σιγομαγειρεμένη μοσχαρίσια στηθοπλευρά με πουρέ πατάτας,
τρούφα, γκρεμολάτα φουντούκι & γλασαρισμένα baby καρότα
*Slow cooked beef short ribs with potato puree, truffle,
hazelnut gremolata & glazed baby carrots*



35€

ALL DAY MENU

KOAN
cuisine

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

Πορτοκαλόπιτα με γκανάζ λευκής σοκολάτας & παγωτό τριαντάφυλλο
Traditional orange pie with white chocolate ganache & rose ice cream



11€

Παρφέ βανίλιας με καραμελωμένους ξηρούς καρπούς,
σοκολάτα & μαριναρισμένες φράουλες
Vanilla parfait with caramelized nuts, chocolate & macerated strawberries



12€

Τάρτα σοκολάτας με πραλίνα από φιστίκι Αιγίνης,
φρούτα του δάσους & σορμπέ βατόμουρο
Chocolate tart with pistachio praline, red berries & framboise sorbet



15€

Σορμπέ σοκολάτας Valhrona Manjari 64%, χόμα
σοκολάτας & υγρό ζελέ μάνγκο
Valhrona Manjari 64% chocolate sorbet, chocolate soil & mango fluid gel



14€

Μους πραλίνας φουντουκιού με αλμυρή καραμέλα & παγωτό τσουρέκι
Hazelnut praline mousse with salted caramel & "tsourekí" ice cream



12€

Φρούτα εποχής
Seasonal fruit platter

16€

Επιλογή από παγωτά και σορμπέ
Ice creams & sorbet per scoop



4€

Your well-being is important to us. Before ordering, please inform our staff if you have any special dietary requirements, food allergies or intolerance. Some items may contain or have come in contact with one or more of the following allergens.

Η υγεία σας είναι πολύ σημαντική για εμάς. Πριν παραγγείλετε, παρακαλώ ενημερώστε το προσωπικό μας για τυχόν ιδιαίτερες διατροφικές προτιμήσεις, αλλεργίες ή δυσανεξίες. Κάποια προϊόντα ενδέχεται να περιέχουν ή να έχουν έρθει σε επαφή με ένα ή περισσότερα από τα παρακάτω αλλεργιογόνα.



Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις / Για οποιαδήποτε αλλεργία ή διατροφική συνήθεια, παρακαλείσθε όπως απευθυνθείτε στον σερβιτόρο μας πριν την παραγγελία σας. Στις ανωτέρω παρασκευές ενδέχεται να χρησιμοποιηθούν και φρεσκοκατεψυγμένες πρώτες ύλες. Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και αρίστης ποιότητας ηλιέλαιο για τηγανητά εδέσματα. / Το ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών, του ωραρίου και των ημερών λειτουργίας του εστιατορίου χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση. Η επιχείρηση διαθέτει έντυπα δελτία κοντά στην έξοδο του εστιατορίου για την καταγραφή τυχόν παραπόνων. / Αγορανομικός υπεύθυνος: Ρεΐση Μερόπη Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ, ΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ). Service and Taxes are included in the prices / Please inform our service staff for any food allergies. / The above dishes may contain freshly frozen ingredients. All foods are prepared with extra virgin olive oil and finest quality sun flower oil for any fried meals. / The hotel reserves the right to alter prices, operating hours and days of the restaurant without prior notice. / The establishment has printed forms available near the exit of the restaurant for the registration of any complaints. Inspector Market Officer: Reisi Meropi / CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY, IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE).