



DINNER

AT THE GELSOMINO

MCMXXVIII

STARTERS ΟΡΕΚΤΙΚΑ

**ΦΡΕΣΚΟ ΚΑΒΟΥΡΙ FRESH CRAB GF** 18

με πουρέ μαραθόριζας, αγγουράκι και κρύα  
σάλτσα κολοκύθας με βασιλικό  
fresh crab with fennel purée, cucumber and cold  
pumpkin sauce with basil

**ΛΑΒΡΑΚΙ SEA BASS** 16

μαριναρισμένο με εσπεριδοειδή, με γογγύλι,  
καυτερή πιπεριά και τσίπς γλυκοπατάτας  
marinated in citrus fruits, with radishes, chillies and  
sweet potato chips

**ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΤΑΡΤΑΡ BEEF TARTARE** 18

μοσχαρίσιο ταρτάρ, με κρέμα μανιταριών, πίκλα  
πατζαριού και κρύα σάλτσα αρσενικού Νάξου  
with mushroom cream, pickled beetroot and cold  
sauce from Naxos gruyere cheese (PDO)

**ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ZUCCHINI CARPACCIO VEG • GF** 15

με κρέμα από ψητές ντομάτες, παλαιωμένο  
αρσενικό Νάξου και ντομάτες τουρσί  
with roasted tomato cream, Naxos gruyere cheese  
(PDO) and pickled tomatoes

**ΓΑΡΙΔΕΣ TEMPURA SHRIMP TEMPURA** 18

με πράσινη σαλάτα και με πικάντικη μαγιονέζα  
with green salad and spicy mayonnaise

**ΧΤΕΝΙΑ SCALLOPS** 18

σε κρούστα απο απάκι, κρέμα καλαμποκιού και  
σάλτσα απο γλυκές πιπεριές  
with apaki crust, creamed corn and sweet pepper  
sauce

**ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ SPINACH PIE VEG** 14

σπανάκι, κρέμα κατσικίσιου τυριού & τραγανό φύλλο  
spinach, herbs, goat's cream cheese & crispy filo

SALADS ΣΑΛΑΤΕΣ

**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ** 14  
GREEK SALAD VEG

ντοματίνια, αγγουράκι, πανακότα  
φέτας, κράκερς χαρουπιού και  
αγουρέλαιο

cherry tomatoes, cucumber, feta  
cheese pannacotta, carob crackers  
and early harvest oil

**ΣΑΛΑΤΑ CAPRESE** 16  
CAPRESE SALAD GF

μοσσαρέλλα burrata, ντοματίνια  
και πέστο βασιλικού  
mozzarella burrata, cherry  
tomatoes and basil pesto

**ΒΛΙΤΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ** 12  
GRILLED 'VLITA' GREENS VEG • GF

κρέμα αμυγδάλου, ψητά  
κολοκυθάκια και λάδι μάραθου  
light almond aioli, grilled courgettes  
and fennel oil

**ΠΡΑΣΙΝΑ ΦΥΛΛΩΜΑΤΑ** 16  
GREEN LEAF SALAD VEG • GF

κατσικίσιο τυρί σε κρούστα  
αμυγδάλου, ροδάκινο και μέλι  
αρωματισμένο με τρούφα  
with almond crusted goat's cheese,  
peaches, and honey scented with  
truffle



BON APPÉTIT



---

MAINS ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

---

**ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ** COD FISH = 28

με κρέμα απο αγκινάρες, όστρακα και σάλτσα μάραθου  
with artichoke cream, shell fish and fennel sauce

**ΑΙΓΑΙΟΠΕΛΑΓΙΤΙΚΟ ΛΑΒΡΑΚΙ** AEGEAN SEA BASS = 30

σε κρούστα προζυμένιου ψωμιού, μαρμελάδα ντομάτας,  
ελιές και σάλτσα βασιλικού  
with sourdough bread crusts, tomato marmalade, creamy olive  
tapenade and basil sauce

**ΧΥΛΟΠΙΤΕΣ** FRESH PASTA = 32

με κιμά γαρίδας, tartare από μπαρμπούνι, bisque  
περγαμόντο & φρέσκο βασιλικό  
with minced shrimp, red mullet tartare,  
bergamot bisque and fresh basil

**ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΚΑΡΑΒΙΔΑ** CRAYFISH RISOTTO GF = 30

με κρόκο Κοζάνης, σταφύλια, άνηθο και μοσχολέμονο  
with Kozani saffron, grapes, dill and lime

**ΜΕΛΩΜΕΝΟ ΑΡΝΑΚΙ** HONEY GLAZED LAMB GF = 28

με μελιτζάνα ιμάμ, τραγανά κρεμμύδια, καπνιστό γιαούρτι  
και σάλτσα δεντρολίβανο  
with imam style aubergine, crispy onions, smoked yoghurt  
and rosemary sauce

**RIBEYE** GF = 42

με σάλτσα chimichurri & πατάτες country  
with chimichurri sauce & country potatoes

**ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ENTRECÔTE** BEEF ENTRECÔTE GF = 40

με σπαράγγι & king oyster μανιτάρια ψητά, πατατόψωμο  
σε ζύμωση και σάλτσα chimichurri  
with grilled asparagus, king oyster mushrooms, potato bread  
and chimichurri sauce

**ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ** CHICKEN = 26

σε κρούστα μυρωδικών, αφράτη κρέμα πατάτας,  
κολοκυθάκια και σάλτσα παστιτσάδας  
with herb crust, creamy potato foam, zucchinis  
and pastitsada sauce

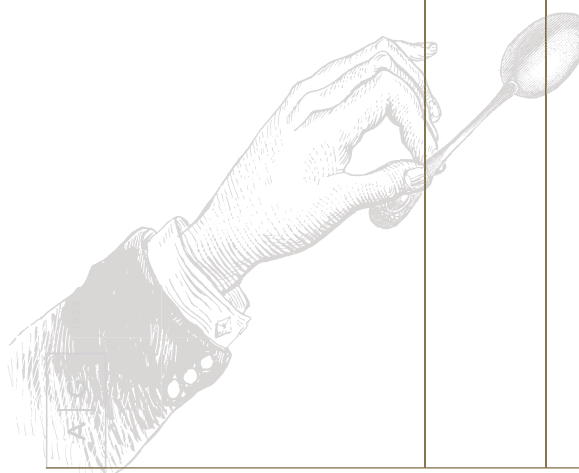


DINNER

AT THE GELSOMINO

MCMXXVIII

|   |   |
|---|---|
| D<br>E<br>S<br>S<br>E<br>R<br>T<br>S<br><br>•<br><br>ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ  | <b>ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ</b> GALAKTOBOUREKO 14  |
|   | με κρέμα σιμιγδαλιού, αρωματισμένη με<br>αρμπάροριζα, εσπεριδοειδή, κουμ κουάτ και<br>σορμπέ μανταρίνι<br>with semolina cream, apple geranium, citrus fruit,<br>kumquat and mandarin sorbet |
|   | <b>ΤΡΑΓΑΝΗ ΜΑΡΕΓΚΑ</b> CRUNCHY MARENGUE 16  |
|   | γεμιστή με κρέμα γιαουρτιού, σορμπέ φράουλας<br>και σάλτσα βατόμουρο<br>filled with yoghurt cream, strawberry sorbet and<br>raspberry sauce   |
|   | <b>CREMEUX ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ</b> CREMEUX CHOCOLATE 16   |
|   | με Ελληνικό καφέ, monte τριαντάφυλλο και παγωτό<br>βανίλια<br>with Greek coffee, rose monte and vanilla ice cream   |
|   | <b>ΜΟΥΣ ΤΣΟΥΡΕΚΙ</b> "TSOUREKI" MOUSSE 14   |
|   | με σοκολάτα γάλακτος, crumble από φιστίκι<br>Αιγίνης, κόκκινα φρούτα & sorbet κεράσι<br>with milk chocolate, pistachio crumble, red fruit and<br>cherry sorbet                              |
|   | <b>ΜΙΛΦΕΪΓ</b> MILLEFEUILLE 16  |
|   | με κρέμα βανίλιας, φράουλα και σάλτσα σοκολάτας<br>with vanilla cream, strawberries and chocolate sauce   |
| Ποικιλία φρούτων 12<br>Selection of fruit   |   |
| Πλατό αλλαντικών και τυριών<br>Platter of sliced delicatessen meats and cheeses<br>Για 2 άτομα / For 2 people 18<br>Για 4 άτομα / For 4 people 26 |   |
| Πλατό τυριών<br>Platter with a selection of cheeses<br>Για 2 άτομα / For 2 people 14<br>Για 4 άτομα / For 4 people 22                             |   |



ESTP

DINNER IS SERVED DAILY FROM 19.00 - 23.00

