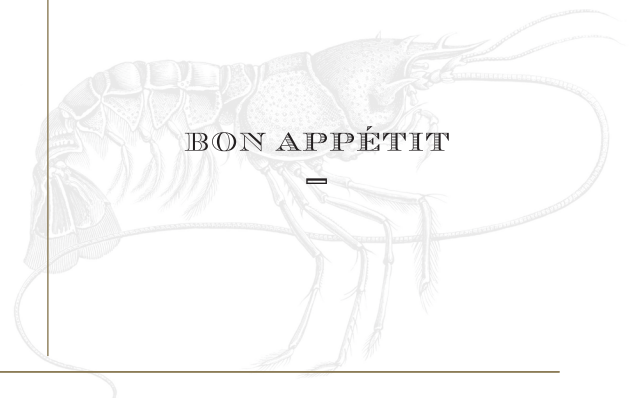


  
**DINNER**  
 AT THE GELSOMINO  
 MCMXXVIII

STARTERS ΟΡΕΚΤΙΚΑ		SALADS ΣΑΛΑΤΕΣ	
Μοσχαρίσιο ταρτάρ με μελιτζάνα, κρεμμύδι, ντομάτα, κρόκο, θυμάρι και ψωμί brioche με πιπεριά Φλωρίνης Beef tartare with with eggplant, onion, tomato, egg yolk, thyme oil and Florina's pepper brioche	14	Αθηναϊκή σαλάτα με караβίδα, αβοκάντο, φύλλα μουστάρδας Athenian salad with crawfish, avocado, lime and mustard leaves	13
Καλαμάρι με καπνιστό ταραμά, ντομάτα και μάραθο Squid with smoked tarama, tomato and fennel	14	Ελληνική σαλάτα με ντοματίνια, κρεμμύδι, αγγούρι, κατσικίσιο τυρί, κρίταμο και μπισκότο χαρούπι με ελιά Greek salad with cherry tomatoes, onion, cucumber, goat cheese, sea fennel and carob-olives biscuit	11
Σκουμπρί με φάβα, γεμιστό κρεμμύδι με τσάντνει κάππαρης, φρέσκο κρεμμύδι και λεμονοθύμαρο Mackerel with fava bean puree, stuffed onion with caper chutney, spring onion and lemon-thyme	14	Κολοκύθι, αρακάς, νεροκάρδαμο, χλωρό τυρί, κοτόπουλο, φρέσκια τρούφα και dressing σταφύλι Zucchini, peas, watercress, "chloro cheese", chicken, fresh summer truffle and grape dressing	12
Γαρίδα τεμπούρα με chili mayo και σαλάτα Shrimp tempura with chili mayo and salad	12		
Μανιτάρι king oyster με κουκουνάρι, κράνμπερις, μαύρο σκόρδο και σάλτσα λαχανικών με kombu King oyster mushroom with peanuts, cranberries, black garlic and vegetable jus with kombu	12		
Πλατό αλλαντικών και τυριών Platter of sliced cold meat and cheeses			
Για 2 άτομα / For 2 people	10		
Για 4 άτομα / For 4 people	18		
Πλατό τυριών Platter with a selection of cheeses			
Για 2 άτομα / For 2 people	10		
Για 4 άτομα / For 4 people	18		





---

MAINS ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

---

Ριζότο μιλανέζε με κροκέτα  
μανιταριού και jus μανιτάρι  
Risotto Milanese with mushroom croquette  
and mushroom jus

18

Μελιτζάνα με μέλι και μίσο, σιτάρι με  
τρούφα και ταχίνι  
Eggplant with honey and miso paste,  
barley with truffle and tahini

16

Πεσκανδρίτσα με πατάτα κονφί, αφρό πράσινης ελιάς,  
αχιβάδες αχνιστές και σάλτσα οστρακοειδών με σαφράν  
Monkfish, potato confit, green olive foam,  
steamed clams and shellfish saffron sauce

28

Αρνί σέλα με dukkah, πουρέ μελιτζάνα,  
μαρμελάδα μπέικον, κουλί μυρωδικών και jus αρνιού  
Lamb saddle with dukkah, eggplant puree,  
bacon marmalade, herbs coulis and lamb jus

26

Ribeye με σάλτσα τσιμιτσούρι και πατάτες country  
Ribeye with chimichurri sauce and country potatoes

38

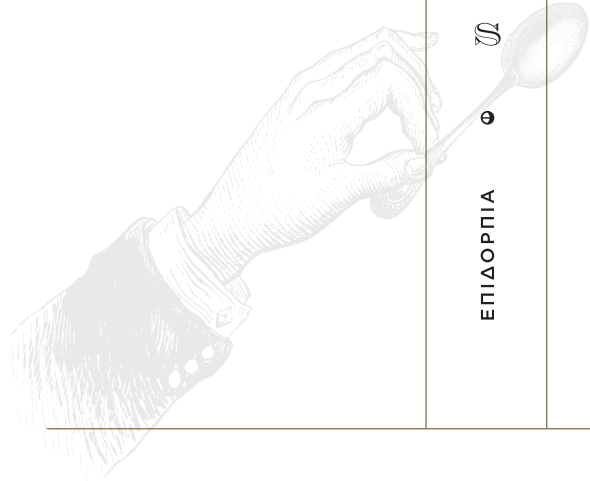
Φιλέτο μοσχάρι με νιόκι τραχανά,  
γλυκό σκόρδο, gel μυρωδικών, σάλτσα χοιρινό  
και καλοκαιρινή τρούφα  
Beef fillet with trahana gnocchi, sweet garlic,  
herbs gel, pork jus and summer truffle

35



AT THE GELSOMINO

MCMXXVIII

	D E S S E R T S ● ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ	Μιλφέιγ με κρέμα βανίλιας, φράουλα και σάλτσα σοκολάτας	10
		Μillefeuille with vanilla cream, strawberry and chocolate sauce	
		Σοκολάτα γάλακτος, σαντιγύ καραμέλα, crumble κακάο και παγωτό δάφνη	12
		Milk chocolate, whipped cream, caramel, cocoa crumble and laurel ice cream	

1928

A | G

ESTD

DINNER IS SERVED DAILY FROM 19.00 - 23.00

