

DINNER

AT THE GELSOMINO

MCMXXVIII

STARTERS ΟΡΕΚΤΙΚΑ	SALADS ΣΑΛΑΤΕΣ
<p>ΦΡΕΣΚΟ ΚΑΒΟΥΡΙ FRESH CRAB GF 20 με πουρέ μαραθόριζας, αγγουράκι και κρύα σάλτσα κολοκύθας με βασιλικό fresh crab with fennel purée, cucumber and cold pumpkin sauce with basil</p>	<p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ 15 GREEK SALAD VEG ντοματίνια, αγγουράκι, πανακότα φέτας, κράκερ χαρουπιού και αγουρέλαιο cherry tomatoes, cucumber, feta cheese pannacotta, carob crackers and early harvest oil</p>
<p>ΦΡΕΣΚΑ ΧΤΕΝΙΑ FRESH SCALLOPS 18 σε κρούστα απο απάκι, κρέμα καλαμποκιού και σάλτσα απο γλυκές πιπεριές with apaki crust, creamed corn and sweet pepper sauce</p>	<p>ΓΑΡΙΔΕΣ TEMPURA 18 TEMPURA PRAWNS τραγανά φύλλα iceberg, spicy κρύα σάλτσα και σχοινόπρασο iceberg lettuce, spicy sauce and chives</p>
<p>ΚΙΤΡΙΝΟΠΤΕΡΟΣ ΤΟΝΟΣ YELLOWFIN TUNA 18 ελαφρά παστωμένος, κουμ κουάτ, τσίλι και τραγανή γλυκοπατάτα lightly cured, kumquat, chilli & crispy sweet potato</p>	<p>BURRATA BUFALA 16 μαριναρισμένα ντοματίνια, πέστο βασιλικού και ροκα with marinated cherry tomatoes, basil pesto and rocket</p>
<p>ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ZUCCHINI CARPACCIO VEG • GF 15 με κρέμα από ψητές ντομάτες, παλαιωμένο αρσενικό Νάξου και σταφύλι τουρσί with roasted tomato cream, Naxos gruyere cheese (PDO) and pickled grapes</p>	<p>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</p>
<p>ΨΗΤΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ GRILLED EGGPLANT 16 με πετιμέζι, ταχίνι, φυστίκι αιγίνης και σάλτσα μαιντανού with petimezi, tahini, pistachios and parsley sauce</p>	
<p>ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΤΑΡΤΑΡ BEEF TARTARE 19 με κρέμα κολοκυθιού, τσίπς αγκινάρας ιερουσαλήμ, σινάπι και κρύα σάλτσα τρούφας with zucchini cream, artichoke chips, sinapis and cold truffle sauce</p>	
<p>ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙ ΨΗΤΟ GRILLED CALAMARI 18 με καψαλιστά χόρτα και σάλτσα από κρόκο κοζάνης with charred greens and saffron sauce</p>	

BON APPÉTIT



MAINS ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

ΑΙΓΑΙΟΠΕΛΑΓΙΤΙΚΟ ΛΑΒΡΑΚΙ ΣΑΒΟΡΟ
PICKLED AEGEAN SEA BASS = 28

αφράτη κρέμα μαϊντανού, πιπεριά φλωρίνης και σάλτσα από σταφίδες και τζιντζερ
with whipped parsley cream, florina peppers,
and sultana-ginger sauce

ΦΡΕΣΚΙΑ ΣΦΥΡΙΔΑ FRESH GROUPER = 30

κρέμα από αγγινάρες, βλίτα, όστρακα και σάλτσα μάραθου
with artichoke cream, greens, shellfish and fennel sauce

LINGUINE ME ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ
LINGUINE WITH FISH OF THE DAY = 28

ταρτάρ ψαριού, κολοκυθάκια, τσίλι, άνηθο
και crumble προζυμενιού ψωμιού
with fish tartare, zucchinis, chilli, dill and
sourdough crumble

ΡΙΖΟΤΟ ΓΑΡΙΔΑ SHRIMP RISOTTO = 30

γαρίδες, μπίσκ, αυγοτάραχο και λεμόνι
shrimp, bisque, roe and lemon

ΜΕΛΩΜΕΝΟ ΑΡΝΑΚΙ HONEY GLAZED LAMB = 28

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

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ENTRECÔTE BEEF ENTRECÔTE = 40

πατατόψωμο σε ζύμωση, σάλτσα με βότανα, λεμόνι,
κουκουνάρι και ψητά μανιτάρια
potato bread, herb sauce, lemon, pine nuts
and grilled mushrooms

RIBEYE BLACK ANGUS = 44

με σάλτσα ολλανδέζ & πατάτες country
with hollandaise sauce & country potatoes

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΕ ΚΡΟΥΣΤΑ ΜΥΡΩΔΙΚΩΝ
HERB RUSTED CHICKEN = 26

αφράτη κρέμα πατάτας, κολοκυθάκια και σάλτσα παστιτσάδα
creamy potato foam, zucchinis and pastitsada sauce

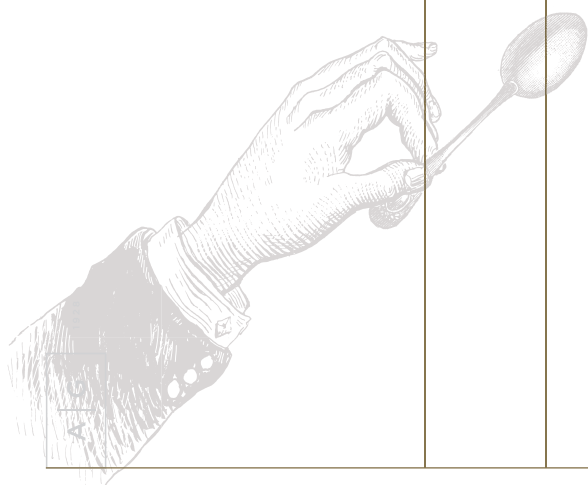


DINNER

AT THE GELSOMINO

MCMXXVIII

D E S S E R T S E P I D O R P I A	CRÈME BRULEE ΡΥΖΟΓΑΛΟ 14 RICE PUDDING CRÈME BRULEE
	δροσερή σαλάτα με πεπόνι και τζίντζερ, και σορμπέ μάνγκο with fresh melon and ginger salad, and mango sorbet
	ΣΦΑΙΡΑ ΜΑΡΕΓΚΑΣ MERINGUE EMULSION 16
	γεμιστή με κρέμα μαστίχας, σορμπέ φράουλα και ζωμός βατόμουρο filled with mastic cream, strawberry sorbet and raspberry sauce
	ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΚΑΦΕΣ GREEK COFFEE 16
	κρέμα από ελληνικό καφέ με monte τριαντάφυλλο και παγωτό βανίλια greek coffee cream with rose monte and vanilla ice-cream
	CREMEUX ANANAS PINEAPPLE CREMEUX 16
	κρέμα βανίλιας, τραγανά φύλλα, μαριναρισμένος ανανάς με ροζ πιπέρι και σορμπέ καρύδα vanilla cream, crispy filo, marinated pineapple with pink pepper and coconut sorbet
	ΜΙΛΦΕΪΓ GELSOMINO 16 MILLEFEUILLE GELSOMINO
	καραμελωμένα φύλλα, παγωτό βανίλια μαδαγασκάρης, φράουλα και σάλτσα σοκολάτας caramelised filo, madagascar vanilla ice-cream, strawberries and chocolate sauce
Ποικιλία φρούτων 12 Selection of fruit	
Πλατό αλλαντικών και τυριών 18 Platter of sliced delicatessen meats and cheeses Για 2 άτομα / For 2 people 18 Για 4 άτομα / For 4 people 26	
Πλατό τυριών 14 Platter with a selection of cheeses Για 2 άτομα / For 2 people 14 Για 4 άτομα / For 4 people 22	



EST

DINNER IS SERVED DAILY FROM 19.00 - 23.00

