


DINNER
 AT THE GELSOMINO
 MCMXXVIII

STARTERS ΟΡΕΚΤΙΚΑ	SALADS ΣΑΛΑΤΕΣ
<p>Κρύα σούπα με αβοκάντο, αγγούρι, σταφύλι και μπισκότο ελαιολάδου 11 Cold soup with avocado, cucumber, grapes and olive oil biscuit</p>	<p>Αθηναϊκή σαλάτα με караβίδα, αβοκάντο, φύλλα μουστάρδας 14 Athenian salad with crawfish, avocado, lime and mustard leaves</p>
<p>Μοσχαρίσιο ταρτάρ με μελιτζάνα, κρεμμύδι, ντομάτα, αποξηραμένο κρόκο, παγωτό μυρωδικών και ψωμί brioche με πιπεριά Φλωρίνης 15 Beef tartare with eggplant, onion, tomato, egg yolk, herb ice cream and Florina's pepper brioche</p>	<p>Σαλάτα Καπρέζε με καρπούζι 12 μοτσαρέλα μπουράτα, ντοματίνι αφρό jalapenos και φυστίκι Αιγίνης Watermelon caprese with mozzarella burrata, cherry tomatoes, jalapenos foam and pistachio</p>
<p>Teres major με κρέμα καλαμπόκι και σάλτσα από φρούτα σε ζύμωση 14 Teres major with corn cream and fermented fruit sauce</p>	<p>Ελληνική σαλάτα με ντοματίνια, 11 κρεμμύδι, αγγούρι, κατσικίσιο τυρί, κρίταμο και μπισκότο χαρούπι με ελιά Greek salad with cherry tomatoes, onion, cucumber, goat cheese, sea fennel and carob-olive biscuit</p>
<p>Καλαμάρι με καπνιστό ταραμά, ντομάτα και μάραθο 14 Squid with smoked tarama, tomato and fennel</p>	<p>Κολοκύθι, αρακάς, νεροκάρδαμο, 12 κατσικίσιο τυρί, κοτόπουλο, φρέσκια τρούφα και dressing σταφύλι Zucchini, peas, watercress, goats cheese, chicken, fresh summer truffle and grape dressing</p>
<p>Κοκκάλι με κρεμμύδι τουρσί, πιπεριά Φλωρίνης, πράσινο μήλο, αβοκάντο, καλαμπόκι και λάδι κόλιανδρου 15 Striped jack with pickled onion, Florina's pepper, green apple, avocado, corn and corriander oil</p>	
<p>Σκουμπρί με φάβα, γεμιστό κρεμμύδι με τσάντνει κάππαρης, φρέσκο κρεμμύδι και λεμονοθύμαρο 14 Mackerel with fava bean puree, stuffed onion with caper chutney, spring onion and lemon-thyme</p>	
<p>Στρείδια με γαρνιτούρα εποχής (3τμχ) 15 Oysters with seasonal garnish (3pcs) επιπλέον τεμάχιο / extra piece 5</p>	
<p>Γαρίδα τεμπούρα με chili mayo και σαλάτα 12 Shrimp tempura with chili mayo and salad</p>	
<p>Μανιτάρι king oyster με κουκουνάρι, κράνμπερις, μαύρο σκόρδο και σάλτσα λαχανικών 12 King oyster mushroom with peanuts, cranberries, black garlic and vegetable jus</p>	

BON APPÉTIT



MAINS ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Ταλιολίνι με φρέσκο αχινό, αυγά σολομού και μπισκ καραβίδας
αρωματισμένη με λουίζα και lime - 24

Tagliolini with sea urchin, brick and crawfish bisque flavored with lemon verbena and lime

Ριζότο μιλανέζε με κροκέτα μανιταριού και jus μανιτάρι - 18

Risotto Milanese with mushroom croquette and mushroom jus

Μελιτζάνα με μέλι και μίσο, σιτάρι με τρούφα και ταχίни - 16

Eggplant with honey and miso paste, barley with truffle and tahini

Μπακαλιάρος με κολοκύθι, γεμιστοί κολοκυθοανθοί, σαλάμι Λευκάδος
και beurre blanc με avruga - 30

Cod with zucchini, stuffed zucchini flowers, Leukada's sausage and
beurre blanc with avruga caviar

Φαγκρί με κρέμα πατάτα-καρότο, γλυκό κρεμμύδι, σάλτσα σοφρίτο και λάδι σέλινου - 30

Seabream with carrot-potato cream, sweet onion, sofrito sauce and celery oil

Πεσκανδρίτσα με πατάτα κονφί, αφρό πράσινης ελιάς,
αχιβάδες αχνιστές και σάλτσα οστρακοειδών με σαφράν - 28

Monkfish, potato confit, green olive foam, steamed clams and shellfish saffron sauce

Κοτόπουλο με πουρέ καρότου, σύκο, τραγανό φαγόπυρο και σάλτσα κοτόπουλου - 24

Chicken with carrot puree, fig, crunchy buckwheat and chicken jus

Αρνί σέλα με dukkah, πουρέ μελιτζάνα,
μαρμελάδα μπέικον, κουλί μυρωδικών και σάλτσα αρνιού - 28

Lamb saddle with dukkah, eggplant puree, bacon marmalade, herb coulis and lamb jus

Ribeye με σάλτσα τσιμιτσούρι και πατάτες country - 38

Ribeye with chimichurri sauce and country potatoes

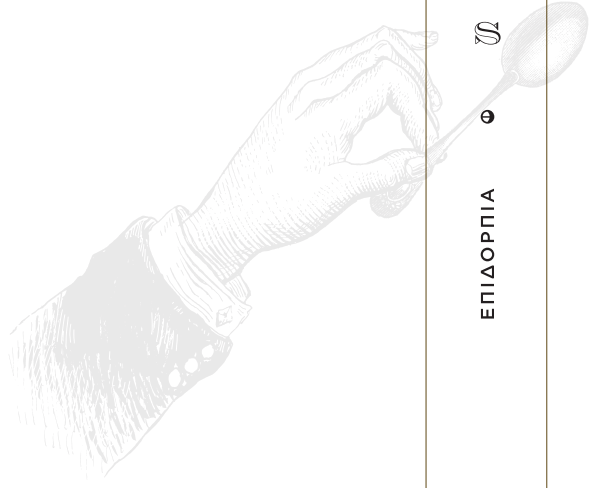
Φιλέτο μοσχάρι με νιόκι τραχανά, γλυκό σκόρδο, gel μυρωδικών, σάλτσα χοιρινό
και καλοκαιρινή τρούφα - 35

Beef fillet with trahana gnocchi, sweet garlic, herb gel, pork jus and summer truffle



AT THE GELSOMINO

MCMXXVIII

	D E S S E R T S ● ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ	Μιλφέιγ με κρέμα βανίλιας, φράουλα και σάλτσα σοκολάτας	10
		Millefeuille 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	
		Baba au rum με βερύκοκο, κρέμα λευκής σοκολάτας παγωτό lime πιπέρι	12
		Baba au rum with apricot, white chocolate cream, lime -pepper ice cream	
		Sponge cake με κρέμα από φυστίκι Αιγίνης, compote κεράσι και πραλίνα φυστικιού	12
		Sponge cake with pistachio cream, cherry compote and pistachio praline	
		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			

1928

A | G

ESTD

