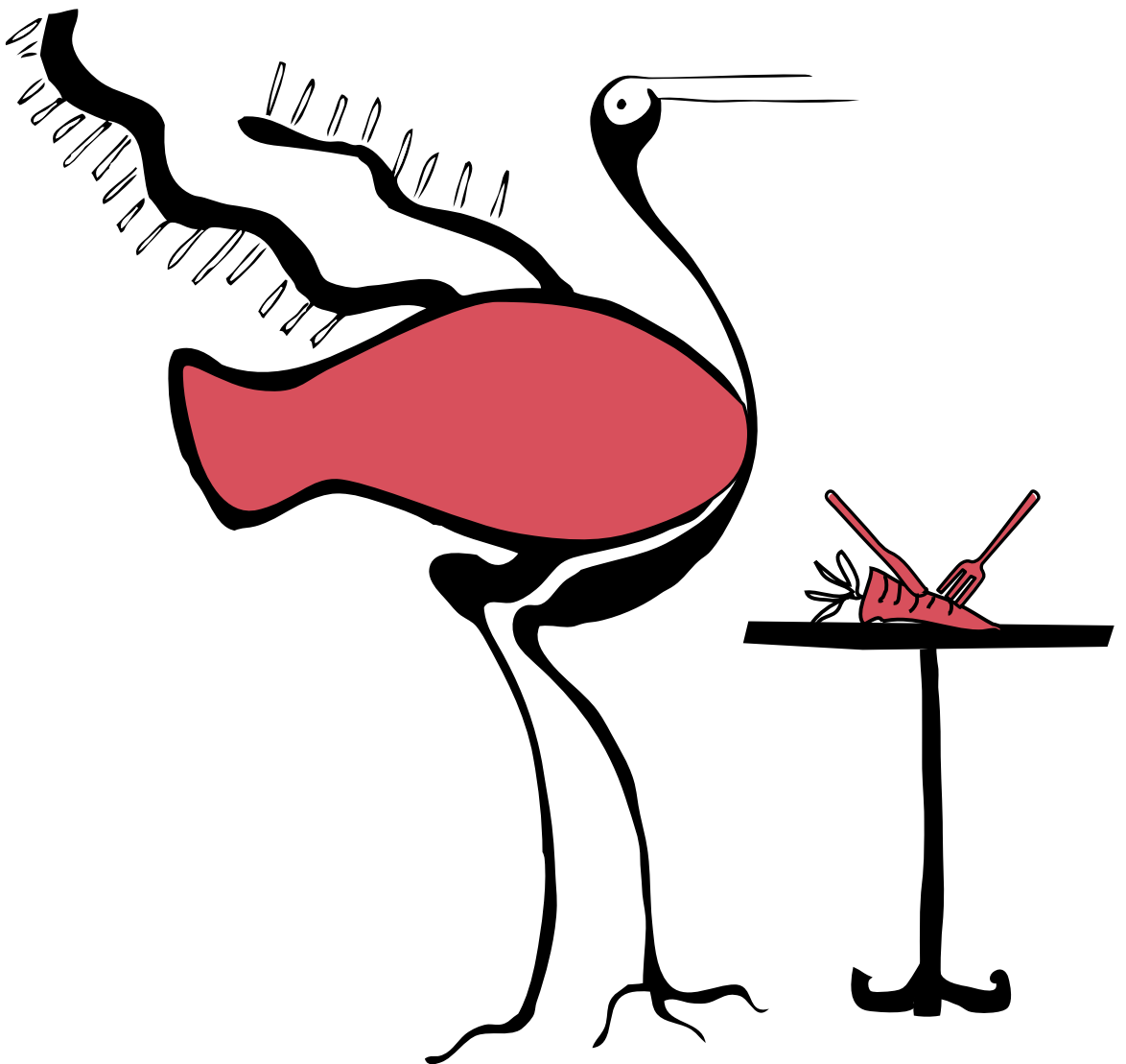


# FOOD

*delicious!*



DAIOS  
BAR RESTAURANT

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETISERS

|  |      |
|--|------|
| <b>Βουβαλίσια burrata</b> με καρπάσιο τομάτας, ψητές αγκινάρες και χειροποίητη μαγιονέζα από jalapenos | 15,5 |
| <b>Buffalo burrata</b> with tomato carpaccio, grilled artichokes and handmade jalapeño mayonnaise      |      |
| <b>Ceviche από φρέσκο λαβράκι</b> με πίκλες κρεμμυδιού και "γάλα τίγρης"                               | 11   |
| <b>Seabass ceviche</b> with onion pickle and "leche de tigre"  |      |
| <b>Ταρτάρ μοσχαριού</b> με μπεσαμέλ παρμεζάνας, κονσομέ κρεμμυδιού και ζυμαρικό paccheri               | 15,5 |
| <b>Beef tartare</b> with parmesan bechamel, onion consommé and paccheri pasta                          |      |
| <b>Χειροποίητος ντολμάς ψαριού</b> με λάχανο kale και σάλτσα αυγολέμονο                                | 9    |
| <b>Handmade fish 'dolma'</b> with kale and egg-lemon sauce   |      |
| <b>Μοσχαρίσιος καβουρμάς</b> με ραγού μανιταριών και παναρισμένο αυγό ποσέ**                           | 11   |
| <b>Traditional beef 'kavourma'</b> with mushroom ragout and poached egg in bread crumbs**              |      |
| <b>Φρεσκοψημένο ψωμί ημέρας</b> με συνοδεία από ελιές Καλαμών ΠΟΠ κατ'άτομο                            | 1,5  |
| <b>Freshly baked bread</b> accompanied with PDO Kalamata olives per person                             |      |

## ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

|  |      |
|--|------|
| <b>Ελληνική σαλάτα</b> με τοματίνια, φέτα ΠΟΠ, ελιές Καλαμών ΠΟΠ και γαλοτύρι Καστοριάς**  | 9    |
| <b>Greek salad</b> with cherry tomatoes, PDO feta cheese, PDO Kalamata olives and traditional Kastoria 'galotyri' cream cheese**     |      |
| <b>Σαλάτα baby λαχανικών</b> με φρέσκο φασολάκι, αρακά, καρότα baby, κατσικίσιο κορμό και βινεγκρέτ μελιού ανθέων με παλαιωμένο ξύδι | 10   |
| <b>Baby vegetable salad</b> with fresh petit pois, peas, baby carrots, goat cheese and blossom honey vinaigrette with aged vinegar   |      |
| <b>Baby φυλλάματα</b> με τατάκι φρέσκου σολομού και σάλτσα ponzu αρωματισμένη με μανταρίνι   | 13,5 |
| <b>Baby leaves</b> with fresh salmon tataki and ponzu sauce flavoured with tangerine   |      |
| <b>Τρίχρωμη κινόα</b> με τοματίνια, κορινθιακή σταφίδα ΠΟΠ, φρέσκο δυόσμο και λαδολέμονο μελιού ανθέων                               | 9    |
| <b>Tricolor quinoa</b> with cherry tomatoes, PDO Korinthos raisins, fresh spearmint and lemon-oil dressing with blossom honey        |      |

## ΡΙΖΟΤΟ - ΖΥΜΑΡΙΚΑ | RISOTTO - PASTA

- Napoli** με ζυμαρικό από χοντρό σιμιγδάλι, μαριναρισμένα τοματίνια και φρέσκο βασιλικό 9,5  
**Napoli** with thick semolina pasta, marinated cherry tomatoes and fresh basil
- Παπαδέλες** με σιγομαγειρεμένο μοσχάρι ραγού, κρεμμύδια κονφί και γαλοτύρι Καστοριάς\*\* 14  
**Papardelle** with slow cooked beef ragout, onion confit and traditional Kastoria 'galotyri' cream cheese\*\*
- Φρέσκο ραβιόλι\*** με γέμιση τυριού ρικότα και σπανάκι, άγρια μανιτάρια δάσους και κρέμα τρούφας 13  
**Fresh ravioli\*** with ricotta cheese and spinach filling, wild forest mushrooms and truffle cream
- Ριζότο με αγκινάρες Ιερουσαλήμ** στη σχάρα, παρμεζάνα 24μηνης ωρίμανσης και φρέσκο βούτυρο 10  
**Risotto with grilled Jerusalem artichokes**, 24-month aged parmesan and fresh butter
- Ριζότο караβίδας\*** με σάλτσα κακαβιάς και άρωμα από κρόκο Κοζάνης 15  
**Crawfish\* risotto** with 'kakavia' sauce and saffron flavour

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSES

- Λαβράκι φρικασέ** με σάλτσα βουτύρου αρωματισμένη με βανίλια και κρέμα καπνιστής σελινόριζας\*\* 19  
**Seabass fricassee** with butter sauce, flavoured with vanilla and smoked celery root cream\*\*
- Φαγκρί μπουγιαμπέσα** με γλασαρισμένα λαχανικά baby, νιόκι κατσικίσιου τυριού και καπνιστό χοιρινό\*\* 22  
**Red snapper bouillabaisse** with glazed baby vegetables, goat cheese gnocchi and smoked ham\*\*
- Black Angus rib eye** με μουσελίν πατάτας, καπνιστή μαγιονέζα και σάλτσα demi-glace με φρέσκα μύρτιλα 30  
**Black angus rib eye** with potato mousseline, smoked mayonnaise and demi-glace sauce with fresh berries
- Σιγομαγειρεμένο στήθος κοτόπουλο**, φρέσκια σαλάτα λαχανικών, κρέμα καρότου και σάλτσα αγριοράπανο 11  
**Slow cooked chicken breast**, fresh vegetable salad, carrot cream and horseradish sauce
- Αρνάκι γάλακτος** ψημένο στη λαδόκολλα με ριζότο δίκοκκου σιταριού και κρέμα σελινόριζας\*\* 14  
**Baby lamb** roasted in baking paper with double grain wheat risotto and celery root cream\*\*

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

|  |      |
|--|------|
| <b>Καραμελωμένο τσουρέκι</b> με σούπα φρούτα του δάσους, αλμυρή καραμέλα και παγωτό από βουβαλίσιο γάλα Κερκίνης**<br><b>Caramelized Greek brioche</b> with forest fruit soup, salted caramel and Kerkini Lake buffalo ice cream** | 9,5  |
| <b>Πάβλοβα</b> με μους γιαουρτιού και λευκής σοκολάτας με παγωτό βατόμουρο<br><b>Pavlova</b> with yoghurt and white chocolate mousse with raspberry ice cream  | 15   |
| <b>Moelleux σοκολάτας</b> με κρέμα anglaise αρωματισμένη με θυμάρι και γλυκολέμονο<br><b>Chocolate moelleux</b> with crème anglaise flavoured with thyme and lime  | 11   |
| <b>Πιατέλα με φρεσκοκομμένα φρούτα</b><br><b>Freshly cut fruit platter</b>   | 10,5 |
| <b>Παγωτό ή σορμπέ</b> σε διάφορες γεύσεις (1 μπάλα)<br><b>Ice cream or sorbet</b> in various flavours (1 scoop)   | 2,5  |



\*\*Ειδικό σήμα ποιότητας για την ελληνική Κουζίνα / Greek Cuisine quality label

---

*A symbol of ancient history; the design on the cover represents drawings found upon ancient Amphoras uncovered by archeologists in Greece. Habitants of ancient Greece used these vase shape containers to demonstrate their artistic skills, decorating them with sketches which were often depictions of animals.*

---

You are kindly requested to contact the restaurant manager if you suffer from any food allergy or intolerance to any product or substance. We will be happy to inform you about the ingredients we use to prepare the dishes or, if you prefer, we can prepare a substitute dish for you.

Παρακαλούμε να απευθυνθείτε στον προϊστάμενο του εστιατορίου σε περίπτωση που πάσχετε από αλλεργία ή δυσανεξία σε οποιοδήποτε προϊόν ή ουσία ώστε να σας ενημερώσουμε για τα συστατικά που έχουμε χρησιμοποιήσει στα διάφορα εδέσματα ή εναλλακτικά να προετοιμάσουμε κάποιο κατάλληλο για εσάς.

---

\*Κατεψυγμένα προϊόντα / Frozen products

Σε όλες μας τις σαλάτες, χρησιμοποιούμε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο / We use extra virgin olive oil in all our salads.

Φ.Π.Α και λοιποί φόροι συμπεριλαμβάνονται. Αγορανομικά Υπεύθυνος: Χατζηπαπαδοπούλου Στυλιανή. Ο Καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο). Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. / V.A.T. and all taxes are included. Responsible: Chatzipapadopoulou Styliani. Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice). The establishment is obliged to have printed forms available in a special location near the exit for the registration of complains.