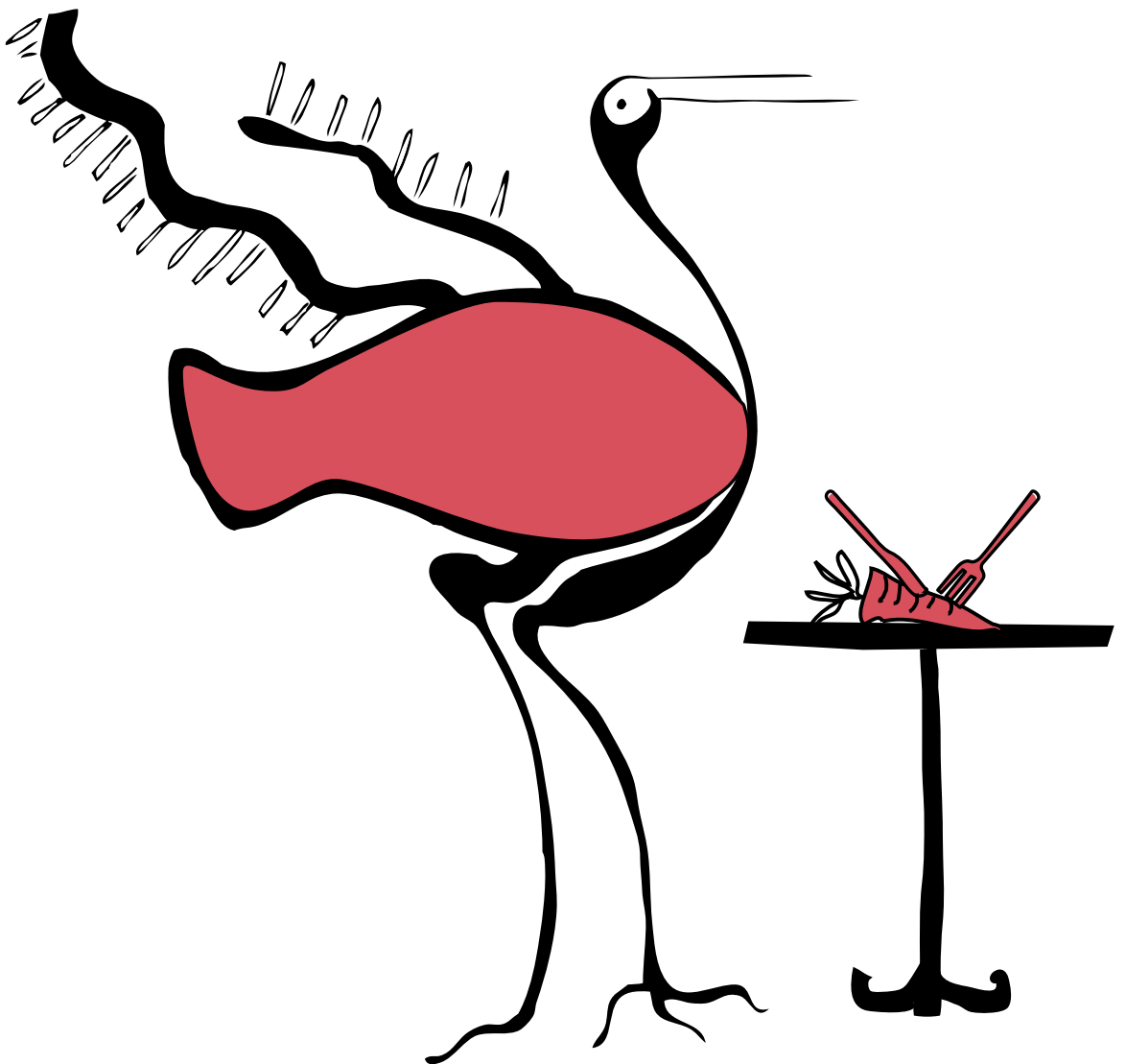


FOOD

delicious!



DAIOS
BAR RESTAURANT

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETISERS

- Βουβαλίσια buratta** με καρπάσιο τομάτας, ψητές αγκινάρες, χειροποίητη μαγιονέζα από jalapeños και χρώμα ελιάς 17
Buffalo burrata with tomato carpaccio, grilled artichokes, homemade jalapeño mayonnaise and olive powder
- Ceviche φρέσκο λαβράκι** με πίκλες κρεμμυδιού και "γάλα τίγρης" 12
Sea bass ceviche with pickled onions and "leche de tigre"
- Ταρτάρ μοσχαριού** με μπεσαμέλ παρμεζάνας, κονσομέ κρεμμυδιού και ζυμαρικό paccheri 18
Beef tartare with parmesan bechamel, onion consommé and paccheri pasta
- Χειροποίητος ντολμάς ψαριού** με κινέζικο λάχανο και σάλτσα αυγολέμονο 10
Handmade fish 'dolma' with Chinese cabbage and egg-lemon sauce
- Καβουρμάς μοσχαρίσιος** με ραγού μανιταριών και παναρισμένο αυγό ποσέ** 12
Traditional beef "kavurma" with mushroom ragout and breadcrumb coated poached egg**
- Φρεσκοψημένο ψωμί ημέρας** με συνοδεία από ελιές Καλαμών ΠΟΠ (κατ' άτομο) 1,5
Freshly baked bread accompanied by PDO Kalamata olives (per person)

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

- Ελληνική σαλάτα** με τοματίνια, φέτα ΠΟΠ, ελιές Καλαμών ΠΟΠ και γαλοτύρι Καστοριάς** 9
Greek salad with cherry tomatoes, PDO "feta" cheese, PDO Kalamata olives and "galotyri" cream cheese from Kastoria**
- Σαλάτα baby λαχανικών** με φρέσκο φασολάκι, αρακά, καρότα baby, κατσικίσιο κορμό και βινεγκρέτ με μέλι ανθέων και παλαιωμένο ξίδι 14
Baby vegetable salad with fresh petits pois, peas, baby carrots, goat cheese and blossom honey vinaigrette with aged vinegar
- Baby φυλλώματα** με τατάκι φρέσκου σολομού και σάλτσα ponzu αρωματισμένη με μανταρίνι 13,5
Baby leaves with fresh salmon tataki and tangerine ponzu sauce
- Τρίχρωμη κινόα** με τοματίνια, κορινθιακή σταφίδα ΠΟΠ, φρέσκο δυόσμο και λαδολέμονο με μέλι ανθέων 9
Tricolor quinoa with cherry tomatoes, PDO Corinthian raisins, fresh spearmint and olive oil lemon dressing with blossom honey

PIZOTO - ZYMAPIKA | RISOTTO - PASTA

- Napoli** με ζυμαρικό από χονδρό σμιγδάλι, μαριναρισμένα τοματίνια, φρέσκο βασιλικό και ξύσμα λεμονιού 9,5
Napoli with coarse semolina pasta, marinated cherry tomatoes, fresh basil and lemon zest
- Παπαδέλες** με σιγομαγειρεμένο μοσχάρι ραγού, κρεμμύδια κονφί και γαλοτύρι Καστοριάς** 14
Pappardelle with slow cooked beef ragout, onion confit and traditional "galotyri" cream cheese from Kastoria**
- Φρέσκο ραβιόλι*** με γέμιση τυριού ρικότα και σπανάκι, άγρια μανιτάρια του δάσους και κρέμα τρούφας 17
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 11
Risotto with grilled Jerusalem artichokes, 24-month aged parmesan and fresh butter
- Ριζότο караβίδας*** με σάλτσα κακαβιάς και άρωμα από κρόκο Κοζάνης 17
Crawfish* risotto with 'kakavia' sauce and saffron flavour

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSES

- Λαβράκι φρικασέ** με σάλτσα βουτύρου αρωματισμένη με βανίλια και κρέμα καπνιστής σελινόριζας** 20
Sea bass fricassee with vanilla scented butter sauce and smoked celery root cream**
- Φαγκρί** με σάλτσα οστρακόδερμων αρωματισμένη με σαφράν, γλασαρισμένα λαχανικά baby και νιόκι κατσιακίσιου τυριού 27
Sea bream with saffron bisque, glazed baby vegetables and goat cheese gnocchi
- Black Angus rib eye** με μουσελίν πατάτας, καπνιστή μαγιονέζα και σάλτσα bordelaise με φρέσκα μύρτιλα 38
Black Angus rib eye with potato mousseline, smoked mayonnaise and bordelaise sauce with fresh berries
- Κοτόπουλο στήθος σιγομαγειρεμένο**, φρέσκια σαλάτα λαχανικών, κρέμα καρότου και σάλτσα αγριοράπανου 12
Slow cooked chicken breast, fresh vegetable salad, carrot cream and horseradish sauce
- Αρνάκι γάλακτος** ψημένο στη λαδόκολλα με ριζότο δίκοκκου σιταριού και κρέμα σελινόριζας** 16
Baby lamb roasted in parchment paper with two grain wheat risotto and celery root cream**

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

Καραμελωμένο τσουρέκι με σούπα από φρούτα του δάσους, αλμυρή καραμέλα και παγωτό από βουβαλίσιο γάλα Κερκίνης** Caramelised "Tsoureki" Greek brioche with forest fruit soup, salted caramel and buffalo ice cream from Lake Kerkini***	10
Πάβλοβα με μους γιαουρτιού και λευκής σοκολάτας και παγωτό βατόμουρο Pavlova with white chocolate yoghurt mousse and raspberry ice cream	15
Moelleux σοκολάτας με κρέμα anglaise αρωματισμένη με θυμάρι και μοσχολέμονο Chocolate moelleux with thyme and lime crème anglaise	13
Πιατέλα με φρεσκοκομμένα φρούτα Freshly cut fruit platter	10,5
Παγωτό ή σορμπέ σε διάφορες γεύσεις (1 μπάλα) Ice cream or sorbet 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.

In case of food allergies kindly contact the restaurant manager. We will be happy to list the ingredients we use to prepare the dishes or prepare a substitute dish for you.

Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας παρακαλούμε απευθυνθείτε στον υπεύθυνο του εστιατορίου ώστε να σας ενημερώσει σχετικά με τα συστατικά που χρησιμοποιούμε ή για κάποια εναλλακτική πρόταση.

*Κατεψυγμένα προϊόντα / Frozen products

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

Οι τιμές είναι σε ευρώ και συμπεριλαμβάνουν Φ.Π.Α. και λοιπούς φόρους. Αγορανομικός 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 παραπόνων σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο. / Rates are in euro and include VAT and all taxes. Market Inspection Manager: 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 complaint forms available in a special location near the exit.