



FIVE SENSES
RESTAURANT

WELCOME TO FIVE SENSES,

where every dish is created to be savored
with all your senses.

Our kitchen celebrates greek and mediterranean ingredients, thoughtful
cooking, and each dish is prepared to engage your senses and invite you
to slow down and truly enjoy the experience.

Take your time, share the moment with those around you,
and let your sight, smell, taste, touch and sound turn this meal
into an unforgettable experience!



5.00 ASSORTMENT OF FRESHLY BAKED SOURDOUGH BREAD
Επιλογή από φρεσκοψημένο ζυμωτό ψωμί

SALADS

20.00 TOMATO, PICKLED CUCUCUMBER AND ONIONS, LOCAL CHEESE AND WILD CAPERS
Τομάτα, πίκλα αγγούρι και κρεμμύδι, Νιώτικο τυρί και άγρια κάπαρη

24.00 AVOCADO AND RED SHRIMPS, CRISPY QUINOA AND ALMOND AND BITTER ALMOND DRESSING
Αβοκάντο με ψητές γαρίδες κοιλάδος, τραγανή κινόα και ντρέσιγκ πικραμύγδαλο

20.00 LETTUCE HEARTS AND TENDER LEAVES, SUMMER BEANS, BROCCOLI AND RAW TUNA
Καρδιές μαρουλιού με τρυφερά φύλλα, φασολάκια, μπροκολίνι και ωμός τόνος

18.00 SOFT GOAT CHEESE, RED BERRIES, BABY BEETROOTS AND MIZUNA BABY LEAVES
Κρέμα από καταικίσιο τυρί με ψητά στην φωτιά πατζάρια, κόκκινα φρούτα μικροφύλλα

APPETIZERS

30.00 GRILLED CALAMARI, RED LENTILS PURÉE, CHORIZO BELLOTA AND SEAWEED DRESSING
Ψητό καλαμάρι με πουρέ από κόκκινη φακή, τσορίθο και ζωμό από φύκια.

25.00 AMBERJACK SASHIMI, FENNEL, ORANGE AND CITRUS DRESSING
Μαγιάτικο σασίμι, φινόκιο, και χυμό από πορτοκάλι και εσπεριδοειδή

32.00 GRILLED SCALLOPS WITH STUFFED AGNOLOTTI PASTA, FAVA CREAM AND TOMATO FILLING
Ψητά χτένια με γεμιστά ανιολότι με φάβα και ντομάτα, σε ζωμό θαλασσινών

19.00 ROASTED CAULIFLOWER WITH JAMON BELLOTA, MUSHROOMS JUICE AND AGED CHEESE
Ψητό κουνουπίδι με jamon bellota, ζωμόμανιταριών και παλαιωμένη γραβιέρα

18.00 ZUCCHINI AND LOCAL CHEESE TART WITH SMOKED EGGPLANT PURÉE AND SALMOREJO SAUCE
Τραγανή τάρτα με κολοκύθι & τυρί, πουρέ μελιτζάνας και σάλτσα ντομάτας/ψητής πιπερίας

20.00 SMOKED AND SLOW COOKED LEEKS, CRISPY HERBED RICE AND BEEF FILLET CARPACCIO
Σιγομαγειρεμένα στην φωτιά πράσα με τραγανό ρύζι με μυρωδικά και φιλέτο καρπάτσιο

24.00 SEABASS TARTARE, GREEN APPLE, CELERY AND LIME JUICE WITH MOSCATEL GRAPES
Λαβράκι ταρτάρ, χυμός από λάιμ, Ξινόμηλο και σέλερι, φρέσκα λευκά σταφύλια μοσχάτο

MAIN

42.00 WOODFIRED RED SNAPPER, VEGETABLES CAPONATA, GRILL BABY LETTUCE, ROMESCO SAUCE
Φαγκρί ψητό στην φωτιά με λαχανικά μπριάμ, ψητό μαρούλι και ρομέσκο σως

45.00 VEAL TENDERLOIN, POTATO TERRINE, GRILL VEGETABLES, MORILLES AND THYME SAUCE
Φιλέτο μοσχάρι γάλακτος, τερίνα πατάτας, ψητά λαχανικά και σως από μορίλ/θυμάρι

30.00 SLOW COOKED CORN FEED CHICKEN WITH HOME MADE RICOTTA GNOCCHI AND ROAST CARROTS
Σιγομαγειρεμένο κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής, νιόκι από ρικότα και ψητά καρότα

32.00 BRAISE VEAL AND LANGUSTINES BLANQUETT, ORZO PASTA AND SLOW COOKED BABY VEGETABLES
Μπρεζέ μοσχάρaki με караβιδοουρές μπλανκετ, κριθαρώτο και baby λαχανικά

42.00 DOVER SOLE, SAUTÉED SPINACH AND TOMATO CONFIT, HERBED POTATO PURÉE, BOUILLABAISSA SAUCE
Ψητή γλώσσα Ντόβερ, σπανάκι και ντομάτα κονφί, πουρές πατατας, σως μπουγιαμπες

COURSES

36.00 ROASTED FILLET OF LAMB, SMOKED EGGPLANT PURÉE, CAULIFLOWER COUS COUS, POTATOES CONFIT
Ψητό φιλέτο αρνιού, καπνιστή μελιτζάνα, κους κους κουνουπίδι, βουτυράτες πατάτες

35.00 HOMEMADE TAGLIOLINI WITH GRILLED CRAYFISH AND FRESH SUMMER TRUFFLE
Φρέσκα σπιτικά ταλιολίνι με ψητές караβίδες και καλοκαιρινή τρούφα