



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/pax ASSORTMENT OF FRESHLY BAKED SOURDOUGH BREAD  
Επιλογή από φρεσκοψημένο ζυμωτό ψωμί

## SALADS

22.00 TOMATO, PICKLED CUCUMBER 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 - ORANGE DRESSING

Αβοκάντο με ψητές γαρίδες κοιλιάδος, τραγανή κινόα και ντρέσινγκ πορτοκάλι - πικραμύγδαλο

22.00 GRILL ASPARAGUS, JAMÓN IBÉRICO , TENDER LEAVES SALAD, ROAST VERDE SAUCE

Ψητα σπαράγγια με jamón ibérico, τρυφερά φύλλα και ντρέσιγκ από ψητα πράσινα λαχανικά

20.00 SOFT GOAT CHEESE, RED BERRIES, BABY BEETROOTS AND MIZUNA BABY LEAVES

Κρέμα από κατακίσιο 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

26.00 CARPACCIO WITH FISH OF THE DAY, FENNEL, TOMATO WATER AND PICKED CRISPY CUCUMBER

Καρπάτσιο με ψάρι ημέρας, φινόκιο, νερό ντομάτας και τραγανό αγγουράκι τουρσί

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

22.00 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

43.00 WOODFIRED RED SNAPPER, VEGETABLES CAPONATA, GRILL BABY LETTUCE, ROMESCO SAUCE

Φαγκρί ψητό στην φωτιά με λαχανικά μπριάμ, ψητό μαρούλι και ρομέσκο σως

48.00 FLAP STEAK PRIME USA, POTATO TERRINE, GRILL VEGETABLES, MORILLES AND THYME SAUCE

Flap stake prime Αμερικής, 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

38.00 BRAISE VEAL AND LANGUSTINES BLANQUETT, ORZO PASTA AND SLOW COOKED BABY VEGETABLES

Μπρεζέ μοσχαρακι με караβιδοουρές μπλανκετ, κριθαρώτο και baby λαχανικά

45.00 DOVER SOLE, SAUTÉED SPINACH AND TOMATO CONFIT, HERBED POTATO PURÉE, BOUILLABAISSA SAUCE

Ψητή γλώσσα Ντόβερ, σπανάκι και ντομάτα κονφί, πουρές πατατας με μυρωδικά, σως μπουγιαμπες

## COURSES

38.00 ROASTED FILLET OF LAMB, SMOKED EGGPLANT PURÉE, CAULIFLOWER COUS COUS, POTATOES CONFIT

Ψητό φιλέτο αρνιού, καπνιστή μελιτζάνα, κους κους κουνουπίδι, βουτυράτες πατάτες

40.00 HOMEMADE TAGLIOLINI WITH GRILLED CRAYFISH AND FRESH SUMMER TRUFFLE

Φρέσκα σπιτικά ταλιολίνι με ψητές караβίδες και καλοκαιρινή τρούφα