

ME
NU

DINNER
MENU



FIVE SENSES
RESTAURANT



DINNER MENU

3€ /prs Φρέσκο σπιτικό ψωμί, ελαιόλαδο
Homemade fresh bread, olive oil

Salads

Σαλάτες

- 15€ Santorinian salad with cherry tomatoes, choloro cheese, capers, almyriki greens, cucumber & lemon balm dressing
Σαλάτα Σαντορίνης με ντοματίνια, κλωρό τυρί, καπαρόμηλα, χόρτα αλμυρίκια & dressing από αγγούρι και μελισσόχορτο
- 14€ Green salad with crispy lettuce hearts, turnip, sunflower seeds, sesame, mustard leaves & green apple-basil dressing
Πράσινη σαλάτα με καρδιές μαρουλιού, ηλιόσπορους, ρέβα, dressing από ξινόμηλα και βασιλικό & καβουρδισμένο σουσάμι
- 16€ Grilled artichoke salad with culatello ham, red chicory & pickled pear with mustard seeds
Σαλάτα με ψητές ακινάρες, κουλατέλο, κόκκινο τσίκορι & πίκλα αχλάδι με σπόρους μουστάρδας
- 16€ Grilled octopus salad, marinated cherry tomato tartare & black garlic aioli
Σαλάτα με ψητό χταπόδι, ταρτάρ μαριναρισμένης ντομάτας & αγιολί από μαύρο σκόρδο



DINNER MENU

Appetizers

Ορεκτικά

- 24€ Wagyu beef carpaccio, herbed caponata, parsley oil & sea urchin
Καρπάτσιο με μοσχάρι Wagyu, αχινό, καπονάτα μυρωδικών & λάδι μαϊντανού
- 18€ Dolmades stuffed with Greek couscous 'trahana,' grilled shrimp and orange & sweetcorn dressing
Ντολμάδες γεμιστοί με τραχανά από κους κους, ψητές γαρίδες & σάλτσα από πορτοκάλι και καλαμπόκι
- 18€ Amberjack ceviche with pickled mango, raw vegetables & citrus salsa
Σεβίτσε μαγιάτικο, με πίκλα μάνγκο, ωμά λαχανικά & σάλτσα εσπεριδοειδών
- 15€ Garfish skewer, jamón ibérico de bellota & chilled salmorejo soup
Ψητή ζαργάνα στη σούβλα, jamón ibérico de bellota & κρύα σούπα salmorejo
- 14€ Tacos with smoked nori, raw tuna & avocado
Tacos με καπνιστό φύλο νόρι, ωμό τόνο & αβοκάντο
- 14€ Langoustine croquette with parmesan pebbles
Κροκέτες καραβίδας με βότσαλα παρμεζάνας
- 18€ White eggplant nigiri, marinated octopus and trout caviar in a black tea & dried shiitake mushroom broth
Νιγκίρι λευκής μελιτζάνας, μαριναρισμένο χταπόδι, αυγά πέστροφας & ζωμός από shiitake αποξηραμένα μανιτάρια και μαύρο τσάι
- 16€ Grilled calamari with roasted eggplant salad, white bean & paprika purée
Ψητό καλαμάρι με ζεστή σαλάτα μελιτζάνας & πουρέ από λευκό φασόλι και πάπρικα
- 12€ The fiesta of fava
Φάβα με συνοδευτικά



DINNER MENU

Main courses

Κυρίως πιάτα

- 32€ Tagliolini with lobster, creamy bisque & summer truffle
Φρέσκα ταλιολίνι με αστακό, λευκό ζωμό από όστρακα & καλοκαιρινή τρούφα
- 20€ Rabbit and mascarpone stuffed ravioli, caremelised onion purée, culatello & tomato stew sauce
Γεμιστά ραβιόλι με κοννέλι, πουρέ από καμένο κρεμμύδι, κουλατέλο & σάλτσα από σιφάδο
- 28€ Carnaroli risotto with grilled langoustines & morilles mushrooms
Ριζότο καραβίδας με μανιτάρια μορχέλες
- 25€ Roasted lamb with fava purée, sheep yogurt, potatoes, roasted baby fava beans & mint sauce
Ψητό αρνάκι με πουρέ φάβας, πρόβειο γιαούρτι, πατατάκια, baby σοτέ κουκιά & σάλτσα δυόσμου
- 35€ Delmonico steak, potato purée, shiitake and morilles mushroom sauce & crispy potato chips
Ψητό φιλέτο Delmonico, πουρέ πατάτας, σάλτσα από μορχέλες και shiitake μανιτάρια σοτέ & τραγανά chips πατάτας
- 33€ Grill lemon sole, warm baby pea and kale salad, mung beans & clam chowder
Ψητό φιλέτο γλώσσας, ζεστή σαλάτα από αρακά και λαχανίδα, φασόλι ροβίτσα & σούπα από όστρακα
- 20€ Free range chicken braised with ratatouille, chanterelle mushrooms, cherries & fresh truffle
Κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής μπρεζέ, μανιτάρια τρομπέτες, κεράσια, πατατάκια βουτύρου & φρέσκια τρούφα