



carnayo

APPETIZER

Bread & dip of the day

2€

Meatballs

Tomato – feta

12€

Shrimps “Saganaki”

spicy tomato sauce – feta – garlic -peppers

14€

Greek mixed dips

tarama – tzatziki – fava – pita bread with oil and oregano

10€

Grilled octopus

fava – herbs

18€

Mussels mariniere

white wine – lemon – celery – butter

16€

Haloumi cheese mille-feuille

grilled vegetables – balsamic

12€

Zucchini croquets “Kolokithokeftedes”

feta – yoghurt sauce

10€

Grilled manouri cheese

honey – sesame

12€

Fried feta cheese

sesame crust – tomato jam

12€

SALADS

Greek

cherry tomatoes – cucumber – onion - pepper – olives - feta – caper – rusk

12€

Caesar

lettuce – iceberg – anchovy – parmesan – croutons – bacon – Caesar dressing

14€

Superfood

lettuce variety – cherry tomatoes – strawberries – goji berries – blueberries – pomegranate – quinoa - honey & yoghurt dressing

16€

Pandesia

lola rosso – lola green – spinach – rocket – radicchio – graviera cheese – balsamic vinaigrette

12€

Rocket

parmesan – baby rocket - balsamic vinaigrette

12€

PASTA-RISOTTO

Mushroom risotto

truffle oil – parmesan - cream

18€

Prawns linguine

parmesan – tomato – wine - pesto

26€

Sea food linguine

shrimp – mussels – calamari – parmesan – tomato – wine - pesto

26€

Lobster linguine

parmesan – tomato – pesto

34€

MAIN DISHES

SEAFOOD

Stuffed pineapple

shrimp – chicken – saffron – honey – steamed rice

25€

Sea bass fillet

seasonal greens – lemon oil

24€

Grilled salmon

sauteed vegetables - dill

25€

Grilled king prawns

Rocket – cherry tomatoes

34€

Grilled calamari

fresh mixed salad

26€

Fried calamari

aioli – rocket

26€

Grilled sea bream fillet

lemon oil – sauteed vegetables

24€

Fish of the day

per kilo

75€

Lobster

per kilo

110€

MEAT

Black angus rib - eye

sauteed mushrooms – vegetables – French fries

32€

Beef fillet

vegetables – French fries – pepper sauce

32€

Pork tomahawk steak

thyme – rocket – French fries

24€

Pork tenderloin

fig confit in wine with star anise -sweet potato puree – vegetables - cloves

26€

Chicken fillet

thyme & lime cream – sauteed vegetables – French fries

18€

Rack of lamb

herb crust – vegetables

32€

Grilled beef patty

rocket – cherry tomatoes – French fries

20€

MOUSSAKA

layers of eggplant – potatoes – minced meat – creamy béchamel sauce

17€

DESSERTS

Orange pie

ice cream

8€

Dubai chocolate

kataifi - walnuts

12€

Tiramisu

mascarpone

10€

Cheesecake

hazelnut praline

11€

Profiteroles

chocolate

11€

Today’s special dish Please ask your waiter.

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.



ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ψωμί και ντιπ ημέρας

Κεφτεδάκια

τομάτα – φέτα

Γαρίδες σαγανάκι

πικάντικη σάλτσα τομάτας – φέτα - πιπεριές – σκόρδο

Τριλογία αλοιφών

ταραμάς – τζατζίκι – φάβα – πιτάκι - λαδάκι με ρίγανη

Χταπόδι στη σχάρα

φάβα – μυρωδικά

Μύδια μαρινιέ

λευκό κρασί – λεμόνι – σέλερι – βούτυρο

Μιλφέιγ Χαλούμι

ψητά λαχανικά – βαλσάμικο

Κολοκυθοκεφτέδες

φέτα – ντιπ γιαουρτιού

Μανούρι στη σχάρα

μέλι – σουσάμι

Βαρελίσια φέτα τηγανιτή

σουσάμι – μαρμελάδα τομάτας

ΣΑΛΑΤΕΣ

Ελληνική

τοματίνια – αγγούρι – κρεμμύδι – πιπεριά – ελιά – φέτα –

παξιμάδι - κάπαρη

Σίζαρ

μαρούλι – άισμπεργκ – αντζούγια – παρμεζάνα – κρουτόν –

μπέικον – σώς

Σούπερ φούντ

ποικιλία μαρουλιών – τοματίνια – φράουλες – γκότζι μπερι –

μύρτιλα – ρόδι –κινόα - σώς μελιού με γιαούρτι

Πανδαισία σαλάτας

λόλα – σπανάκι – ρόκα – ραντίτσιο – γραβιέρα – βινεγκρέτ

βαλσάμικου

Ρόκα

Baby ρόκα – παρμεζάνα – βινεγκρέτ βαλσάμικου

ΖΥΜΑΡΙΚΑ-ΡΙΖΟΤΑ

Ριζότο μανιταριών

λάδι τρούφας – παρμεζάνα – κρέμα γάλακτος

Γαρίδες λινγκουίνι

παρμεζάνα – τομάτα – κρασί - πέστο

Θαλασσινά λινγκουίνι

γαρίδες – μύδια – καλαμάρι – παρμεζάνα – τομάτα – κρασί - πέστο

Αστακός λινγκουίνι

παρμεζάνα – τομάτα – πέστο

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Γεμιστός ανανάς

γαρίδες – κοτόπουλο – σαφράν – μέλι – ρύζι ατμού

Φιλέτο λαβράκι

χόρτα – λαδολέμονο

Σολομός σχάρας

σωτέ λαχανικά – άνηθος

Βασιλικές γαρίδες σχάρας

ρόκα- τοματίνια

Καλαμάρι σχάρας

φρέσκια μίξ σαλάτα

Καλαμάρι τηγανιτό

αγιολί – ρόκα

Τσιπούρα φιλέτο σχάρας

λαδολέμονο – σωτέ λαχανικά

Ψάρια ημέρας

το κιλό

Αστακός

το κιλό

ΚΡΕΑΤΙΚΑ

Rib-eye black angus

λαχανικά – πατάτες τηγανιτές - σωτέ μανιτάρια

Μοσχαρίσιο φιλέτο

λαχανικά – πατάτες τηγανιτές – σώς πιπεριού

Χοιρινή μπριζόλα tomahawk

θυμάρι – ρόκα – πατάτες τηγανιτές

Ψαρονέφρι

σύκα κονφί – κρασί με αστεροειδή γλυκάνισο -γαρύφαλλο –

πουρέ γλυκοπατάτας – λαχανικά

Κοτόπουλο φιλέτο

κρέμα θυμάρι με λάιμ – σωτέ λαχανικά – πατάτες τηγανιτές

Αρνίσιο καρέ

κρούστα μυρωδικών – λαχανικά

Μπιφτέκι μοσχαρίσιο

ρόκα – τοματίνια – πατάτες τηγανιτές

ΜΟΥΣΑΚΑΣ

μελιτζάνες – πατάτες – κιμάς – κρέμα μπεσαμέλ

ΓΛΥΚΑ

Πορτοκαλόπιτα

παγωτό

Ντουμπάι Σοκολάτα

Κανταίφι – καρύδια

Τιραμισού

μασκαρπόνε

Τσίζκεικ

πραλίνα φουντουκιού

Προφιτερόλ

σοκολάτα

Πιάτο ημέρας (ρωτήστε το σερβιτόρο σας)

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.