

Nobilis

ALL-DAY DINING CONCEPT

DINNER MENU

ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΔΟ ΤΗΣ ΡΩΜΑΪΚΗΣ ΑΥΤΟΚΡΑΤΟΡΙΑΣ, “NOBILIS”
ΗΤΑΝ ΑΥΤΟΣ ΠΟΥ ΕΙΧΕ ΦΤΑΣΕΙ ΣΤΟ ΑΞΙΩΜΑ ΤΟΥ ΥΠΑΤΟΥ.
ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΥΤΕΡΗ ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ ΟΡΟΥ ΗΤΑΝ Ο «ΕΥΓΕΝΗΣ»,
ΜΕ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ ΚΑΙ ΑΝΩΤΕΡΟ ΠΝΕΥΜΑ.
ΣΤΟ NOBILIS ΑΓΑΠΑΜΕ ΤΙΣ ΕΥΓΕΝΕΙΣ, ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ,
ΤΙΣ ΟΠΟΙΕΣ ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΑ, ΜΕ ΕΝΑΝ ΣΤΟΧΟ:

ΝΑ ΣΑΣ ΣΕΡΒΙΡΟΥΜΕ ΠΙΑΤΑ ΑΠΟ ΟΛΟ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ
ΜΕ ΜΟΝΑΔΙΚΟ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ ΚΑΙ ΑΝΑΠΑΝΤΕΧΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ
ΠΟΥ ΘΑ ΣΑΣ ΚΑΝΟΥΝ ΝΑ ΕΠΙΣΤΡΕΨΕΤΕ ΞΑΝΑ.

“NOBILIS” WAS A TERM USED DURING THE ROMAN REPUBLIC
TO INDICATE THAT SOMEONE HAD ACHIEVED THE CONSULSHIP.
IN A BROADER SENSE, IT WAS USED TO DESIGNATE THE
ARISTOCRACY AND THE POSSESSION OF EXCELLENT QUALITIES.
AT NOBILIS WE LOVE NOBLE, QUALITY INGREDIENTS, WHICH
WE COMBINE IN DELICIOUS WAYS, WITH ONE GOAL IN MIND:

TO SERVE YOU DISHES FROM ALL OVER THE WORLD
WITH CHARACTER AND UNEXPECTED TWISTS
THAT WILL MAKE YOU WISH TO COME BACK.

Bon Appetit!

Signature Cocktails

SPICY & YUMMY

INFUSED VODKA WITH CHILI, FRESH LIME, GINGER, PASSION FRUIT AND MANGO

15

SAY HONEY

INFUSED RUM WITH THYME, HONEY SYRUP, LIME AND BASIL

15

LEGACY

MASTIHA, BLUEBERRY, LIME, GINGER

15

SUZE TROS

SUZE LIQUEUR, PROSECCO, ELDERFLOWER LIQUEUR,
APPLE AND ROSEMARY

13

CARIBBEAN SENSES

DARK RUM, PASSION FRUIT, MALIBU, LIME

16

MARGARITA EL MEXICO SPICED

TEQUILA, MELON PUREE, LIME JUICE, TRIPLE SEC, MELON AND BLACK SALT

15

SUMMER SAY

GIN, LIME JUICE, PEACH SYRUP, BANANA SYRUP AND GRAPEFRUIT SODA

13

FRENCH MARTINI

INFUSED VODKA WITH ROSEMARY, FRESH RASPBERRY, LIQUER BERRIES AND MINT

15

Sparkling Collection

KIR ROYALE

CHAMPAGNE, CRÈME DE CASSIS AND LEMON PEEL

20

MIMOSA

CHAMPAGNE, TRIPLE SEC AND FRESH ORANGE JUICE

20

ROSSINI

PROSECCO, CRÈME DE FRAISE LIQUER AND STRAWBERRY

13

HUGO

PROSECCO, ELDERFLOWER LIQUEUR, ELDERFLOWER CORDIAL, GIN, SODA, FRESH MINT

14

BELLINI

PROSECO, CRÈME DE PECHE AND PEACH

13

Aperol Collection

APEROL CLASSIC

14

TWISTED BY SAY

APEROL, PROSECCO, PINK GRAPEFRUIT, GRAPEFRUIT AND CUCUMBER

17

APEROL INFUSED

APEROL INFUSED WITH STRAWBERRIES AND ROSEMARY, SODA, ORANGE AND CUCUMBER

16

APEROL SAND

APEROL, PROSECCO, MANDARIN AND BERGAMOT SODA, MANDARIN AND LEMONGRASS

17

Starters

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΕ ΠΕΚΟΡΙΝΟ ΤΡΟΥΦΑΣ, FLEUR DE SEL ΜΕ ΦΥΚΙΑ,
ΦΥΛΛΑ BABY ΡΟΚΑΣ ΚΑΙ ΠΕΡΛΕΣ ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ
BEEF CARPACCIO WITH TRUFFLE PECORINO, SEAWEED FLEUR DE SEL,
BABY ARUGULA LEAVES AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL PEARLS

29 • GF

«ΑΘΗΝΑΪΚΗ» ΜΕ ΛΑΒΡΑΚΙ ΤΑΡΤΑΡ, ΤΡΑΓΑΝΗ ΚΑΠΑΡΗ,
ΠΕΡΛΕΣ PASSION FRUIT ΚΑΙ ΛΑΔΙ ΕΣΤΡΑΓΚΟΝ
"ATHENIAN" SALAD WITH SEA BASS TARTARE, CRISPY CAPERS,
PASSION FRUIT PEARLS AND TARRAGON OIL

22

ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΗ ΚΙΝΟΑ, ΜΑΥΟ LIME,
ΠΟΥΔΡΑ KOMBU, ΦΙΝΟΚΙΟ ΚΑΙ ΑΒΟΚΑΝΤΟ
GRILLED SHRIMP WITH CRISPY QUINOA, MAYO LIME,
KOMBU POWDER, FENNEL AND AVOCADO

21 • GF

ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ SAN MARZANO,
ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ ΠΟΠ ΚΑΙ CRUMBLE ΘΥΜΑΡΙ ΜΕΛΙ
MEATBALLS WITH SAN MARZANO TOMATO SAUCE,
MYTILENE PDO LADOTYRI CHEESE AND HONEY-THYME CRUMBLE

19

ΜΕΝΤΑΓΙΟΝ ΨΗΤΟΥ ΑΣΤΑΚΟΥ, ΚΡΕΜΑ ΑΡΑΚΑ ΜΕ ΛΕΒΑΝΤΑ,
FLAKES ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΚΑΙ ΟΛΛΑΝΔΕΖ ΒΑΝΙΛΙΑ
GRILLED LOBSTER MEDALLION WITH LAVENDER PEA PURÉE,
VEGETABLE FLAKES AND VANILLA HOLLANDAISE SAUCE

55 • GF

BURATTA DI PUGLIA ΜΕ ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ,
ΠΕΣΤΟ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΒΑΛΣΑΜΙΚΟ
BURRATA DI PUGLIA WITH GRILLED VEGETABLES,
BASIL PESTO, AND BALSAMIC CREAM

20 • V

ΨΩΜΙ – AMUSE - BOUCHE

BREAD – AMUSE - BOUCHE

5

Salads

ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ,
ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΒΕΡΥΚΟΚΟ
MIXED SALAD WITH MARINATED VEGETABLES,
FRESH HERBS AND APRICOT DRESSING

17 • VG

ΣΑΛΑΤΑ ΝΙΣΟΥΑΖ ΜΕ ΤΑΤΑΚΙ ΦΡΕΣΚΟΥ ΚΙΤΡΙΝΟΠΤΕΡΟΥ ΤΟΝΟΥ, ΜΑΝΓΕΤΟΥΤ,
ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ, ΠΑΤΑΤΑ ΠΑΡΙΖΙΕΝ, ΚΡΟΚΟΣ ΑΥΓΟΥ, ΠΙΚΛΑ ΕΞΑΛΟΤ,
ΚΡΕΜΑ ΒΑΛΣΑΜΙΚΟ ΜΕ ΣΟΓΙΑ-ΤΖΙΝΤΖΕΡ ΚΑΙ ΠΕΡΛΕΣ YUZU
NICOISE SALAD WITH SEARED FRESH YELLOWFIN TUNA TATAKI, MANGETOUT,
SANTORINI CHERRY TOMATOES, PARISIENNE POTATOES, EGG YOLK,
PICKLED SHALLOTS, SOY-GINGER BALSAMIC CREAM AND YUZU PEARLS

26 • GF

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ BABY, ΕΔΑΜΑΜΕ, ΡΑΝΤΙΤΣΙΟ, ΦΙΝΟΚΙΟ, ΚΙΝΕΖΙΚΟ ΛΑΧΑΝΟ,
ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΕ ΠΕΤΙΜΕΖΙ, ΣΟΥΣΑΜΙ ΜΕ ΚΙΤΡΙΝΟ ΚΑΡΥ,
ΤΡΑΓΑΝΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΚΑΙ VIN GRAPEFRUIT
BABY SPINACH SALAD WITH EDAMAME, RADICCHIO, FENNEL, CHINESE CABBAGE,
BEEF FILLET WITH PETIMEZI (GRAPE MOLASSES), YELLOW CURRY SESAME,
CRISPY CORN AND GRAPEFRUIT VINAIGRETTE

25 • GF

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΒΕΛΑΝΙΔΙ, ΑΓΓΟΥΡΙ,
ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ, ΚΑΠΑΡΗ, ΠΑΞΙΜΑΔΙ ΧΑΡΟΥΓΙ ΚΑΙ ΜΟΥΣ ΦΕΤΑΣ
GREEK SALAD WITH CHERRY TOMATOES, CUCUMBER,
FLORINA PEPPERS, CAPERS, CAROB RUSKS AND FETA MOUSSE

18 • V

Pasta - Risotti

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ, ΚΟΛΟΚΥΘΙ, ΒΟΥΤΥΡΟ, ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ ΚΑΙ PEPPERONCINO

RISOTTO WITH SHRIMP, ZUCCHINI, BUTTER, PARMESAN AND PEPPERONCINO

25 • GF

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON LE VONGOLE

31

RIGATONI ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ SALSICCIA, ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΚΟΝΦΙ ΚΑΙ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ

RIGATONI WITH FRESH SALSICCIA SAUSAGE, CONFIT CHERRY TOMATOES AND PARMESAN

21

CONCHIGLIONI ΜΕ ΣΙΔΗΡΟΔΡΟΜΟ ΜΠΡΕΖΕ,

ΜΙΡΕΠΟΥΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΜΠΕΣΑΜΕΛ ΚΑΠΝΙΣΤΟΥ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ

CONCHIGLIONI WITH BRAISED OXTAIL,

MIREPOIX VEGETABLES AND SMOKED YOGURT BÉCHAMEL SAUCE

25

Main courses

FLAP STEAK TAGLIATA, ΠΑΤΑΤΑ ΣΠΑΣΤΗ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ,
BABY GEM ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΜΑΥΡΗΣ ΤΡΟΥΦΑΣ

FLAP STEAK TAGLIATA, CRUSHED POTATOES WITH FRESH HERBS,
GRILLED BABY GEM AND BLACK TRUFFLE CREAM

46 • GF

ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΟΥ ΜΕ ΚΑΡΟΤΑ BABY, ΜΑΝΓΕΤΟΥΤ, ΣΠΑΡΑΓΙΑ ΛΕΥΚΑ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΜΠΕΑΡΝΕΖ
VEAL FILLET WITH BABY CARROTS, MANGETOUT, WHITE ASPARAGUS AND BÉARNAISE SAUCE

48 • GF

ΦΡΕΣΚΙΑ ΣΦΥΡΙΔΑ ΣΧΑΡΑΣ ΠΑΤΑΤΑ ΚΟΝΦΙ,

ΑΓΡΙΑ ΧΟΡΤΑ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΡΙΓΑΝΗ

GRILLED FRESH GROUPER WITH CONFIT POTATOES, WILD GREENS AND LEMON-OREGANO SAUCE

49 • GF

ΦΡΕΣΚΟ ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ ΨΗΤΟ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΚΑΚΑΒΙΑΣ, ΛΑΧΑΝΙΚΑ PARISIENNE,
ΠΟΥΔΡΑ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ ΚΑΙ ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΕΞΑΛΟΤ BRULEE

GRILLED FRESH AMBERJACK WITH KAKAVIA SAUCE, PARISIENNE VEGETABLES,
CITRUS POWDER AND SHALLOT BRÛLÉE

46 • GF

ΚΟΚΟΡΑΣ ΕΛΕΥΘΕΡΑΣ ΒΟΣΚΗΣ, ΧΛΙΑΡΗ ΣΑΛΑΤΑ ΡΕΒΥΘΙΑ ΜΕ ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ
ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ, BABY ΚΑΡΟΤΑ ΚΑΙ ΤΡΑΧΑΝΑΣ CRISPY

FREE-RANGE ROOSTER, WARM CHICKPEA SALAD WITH SANTORINI CHERRY TOMATOES
AND FRESH HERBS, BABY CARROTS AND CRISPY TRAHANA

32 • GF

ΚΟΠΗ ΗΜΕΡΑΣ

MEAT CUT OF THE DAY

Desserts

CREMEUX ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΣΕ ΑΦΡΑΤΗ ΒΑΣΗ,
ΜΠΑΝΑΝΑ ΚΑΙ COULIS ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΠΑΘΟΥΣ
MILK CHOCOLATE CREMEUX ON A LIGHT BASE
WITH BANANA AND PASSION FRUIT COULIS

14

ΜΟΥΣ ΚΑΡΥΔΑΣ ΜΕ ΑΝΑΝΑ ΣΕ DACQUOISE ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ
ΚΑΙ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΚΑΡΑΜΕΛΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ
COCONUT MOUSSE WITH PINEAPPLE ON ALMOND DACQUOISE
AND HANDCRAFTED CARAMEL BUTTER

12

ΦΛΩRENTINES ΜΕ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΠΑΡΦΕ ΒΑΝΙΛΙΑ, ΤΟΝΚΑ ΚΑΙ GRAND MARNIER
FLORENTINES WITH HANDMADE VANILLA PARFAIT, TONKA AND GRAND MARNIER

12

FLEXY ΓΚΑΝΑΖ ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΛΑΙΜ,
ΜΠΙΣΚΟΥΙ ΒΑΝΙΛΙΑΣ ΜΕ ΚΑΣΙΟΥΣ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ ΜΕ ΒΑΣΙΛΙΚΟ
WHITE CHOCOLATE FLEXY GANACHE WITH LIME,
CASHEW VANILLA BISCUIT AND PEACH-BASIL SAUCE

12

V = VEGETARIAN

VG = VEGAN

GF = GLUTEN FREE

ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ Ή ΔΥΣΑΝΕΣΙΕΣ ΠΟΥ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΕΧΕΤΕ, ΤΟ ΜΕΝΟΥ ΜΑΣ ΜΠΟΡΕΙ (Η ΕΙΝΑΙ ΠΙΘΑΝΟ) ΝΑ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΙΧΝΗ ΑΠΟ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΕΣ ΟΥΣΙΕΣ ΟΙ ΟΠΟΙΕΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΣΑΣ ΠΡΟΚΑΛΕΣΟΥΝ ΑΛΛΕΡΓΙΑ Ή ΔΥΣΑΝΕΣΙΑ.

ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΑΡΙΔΕΣ ΚΑΙ ΧΤΕΝΙΑ ΕΙΝΑΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ.

ΣΤΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΗΛΙΕΛΑΙΟ ΚΑΙ ΑΛΛΑΖΕΤΑΙ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ. ΣΤΙΣ ΣΑΛΑΤΕΣ ΚΑΙ ΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΕΣΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ. Η ΦΕΤΑ ΕΙΝΑΙ Π.Ο.Π.

ΌΛΕΣ ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ. ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ Φ.Π.Α. ΚΑΙ ΌΛΕΣ ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ. Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΝΑΣΟΣ ΣΑΛΑΠΑΣΙΔΗΣ

PLEASE INFORM OUR STAFF OF ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES YOU MAY HAVE. OUR MENU MAY CONTAIN TRACES OF ALLERGENIC SUBSTANCES THAT CAN CAUSE AN ALLERGIC REACTION OR INTOLERANCE.
THE FOLLOWING PRODUCTS ARE FROZEN: SHRIMP AND SCALLOPS. WE USE SUNFLOWER OIL FOR FRYING WHICH IS REPLACED DAILY, AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL IN SALADS AND STEWS. OUR FETA CHEESE IS PDO CERTIFIED.
ALL PRICES ARE IN EURO. ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF VAT AND ALL LEGAL CHARGES.
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE).
COMPLIANCE MANAGER: NASOS SALAPASIDIS