

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 BLACK RUM WITH THYME, HONEY SYRUP,
ORANGE LIQUER, LIME CORDIAL

15

LEGACY

MASTIC, RASPBERRY PUREE AND LIQUEUR, LIME, GINGER SYRUP,
JAM 4 RED FRUITS, BLACK PEPPER

15

SUZE TRWS

SUZE LIQUEUR, PROSECCO, ELDERFLOWER LIQUEUR,
APPLE AND ROSEMARY

13

CARIBBEAN SENSES

NAVY DARK RUM, PASSION PUREE AND SYRUP,
PINEAPPLE PUREE, VANILA SYRUP, LIME

16

MARGARITA EL MEXICO SPICED

TEQUILA INFUSED WITH JALAPENOS, TRIPLE SEC, LIME,
MELON PUREE AND SYRUP, RIM BLACK SALT

15

PINK PANTHER

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

13

FRENCH MARTINI

VODKA INFUSED WITH ROSEMARY, LIQUEUR BERRIES,
RASPBERRY PUREE, PINEAPPLE JUICE

15

Sparkling Collection

KIR ROYALE

CHAMPAGNE, CRÈME DE CASSIS, LEMON PEEL, BERRIES LIQUEUR,
BLACKBERRIES AND EDIBLE FLOWER

20

MIMOSA

CHAMPAGNE, TRIPLE SEC AND FRESH ORANGE JUICE

20

ROSSINI

PROSECCO, STRAWBERRY LIQUEUR, STRAWBERRY PUREE

13

HUGO

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

14

BELLINI

PROSECCO, PEACH LIQUEUR, PEACH JUICE, PHYSALIS

13

Starters

«ΑΘΗΝΑΪΚΗ» / «ATHENIAN»

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ ΤΑΡΤΑΡ, ΤΡΑΓΑΝΗ ΚΑΠΑΡΗ, ΠΕΡΛΕΣ PASSION FRUIT
CATCH-OF-THE-DAY TARTARE, CRISPY CAPERS, PASSION FRUIT PEARLS

22

VITELLO TONNATO

ΜΟΣΧΑΡΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ, ΣΑΛΤΣΑ ΤΟΝΟΥ
MILK-FED VEAL, TUNA SAUCE

26 • GF

BURATTA DI PUGLIA

ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ, ΠΕΣΤΟ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ, ΚΡΕΜΑ ΒΑΛΣΑΜΙΚΟ
GRILLED VEGETABLES, BASIL PESTO, BALSAMIC CREAM

20 • VG

CARPACCIO ΜΟΣΧΑΡΙ / BEEF CARPACCIO

ΠΕΚΟΡΙΝΟ ΤΡΟΥΦΑΣ, FLEUR DE SEL, ΡΟΚΑ
TRUFFLE PECORINO, FLEUR DE SEL, ROCKET

29 • GF

ΧΤΕΝΙΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ / SEA SCALLOPS

ΚΟΥΣ ΚΟΥΣ, ΣΑΛΤΣΑ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ
COUSCOUS, CORN SAUCE

28 • GF

ΨΩΜΙ – AMUSE - BOUCHE

BREAD – AMUSE - BOUCHE

5

Salads

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ / GOAT CHEESE SALAD

ΡΟΚΑ, ΣΠΑΝΑΚΙ, ΨΗΤΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ, VINAIGRETTE ΛΙΑΣΤΗΣ ΝΤΟΜΑΤΑΣ
ROCKET, SPINACH, GRILLED MUSHROOMS, SUN-DRIED TOMATO VINAIGRETTE

20 • GF • VG

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΑΠΙΑ / DUCK SALAD

ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ ΣΑΛΑΤΑ, ΠΙΚΛΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙ, ΕΔΑΜΑΜΕ, VINAIGRETTE ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ-ΣΟΓΙΑ
MIXED GREENS, PICKLED MUSHROOM, EDAMAME, ORANGE-SOY VINAIGRETTE

23 • GF

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ / GREEK SALAD

ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ, ΑΓΓΟΥΡΙ, ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΠΑΞΙΜΑΔΙ ΧΑΡΟΥΠΙ, ΜΟΥΣ ΦΕΤΑΣ
CHERRY TOMATOES, CUCUMBER, FRESH ONION, CAROB RUSK, FETA MOUSSE

18 • VG

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ GORGONZOLA DOLCE / GORGONZOLA DOLCE SALAD

ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ ΣΑΛΑΤΑ, ΑΧΛΑΔΙ, ΚΑΡΥΔΙ

MIXED GREENS, PEAR, WALNUT

19 • GF • VG

Pasta - Risotti

ΡΑΒΙΟΛΙ ΑΣΤΑΚΟΥ / LOBSTER RAVIOLI
ΣΑΛΤΣΑ AMERICAINE, ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΒΟΥΤΥΡΟ
SAUCE AMERICAINE, AROMATIC BUTTER
28 • VG

ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ / MUSHROOM RISOTTO
ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΦΡΕΣΚΩΝ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ, ΠΕΚΟΡΙΝΟ, ΠΑΣΤΑ ΤΡΟΥΦΑΣ
ASSORTMENT OF FRESH MUSHROOMS, PECORINO, TRUFFLE PASTE
23 • GF • VG

ΜΑΦΑΛΔΙΝΕ
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΑΓΟΥΛΑ, ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΗ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ
BRAISED BEEF CHEEK, AGED PARMESAN
28

ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΜΕ ΜΕΛΑΝΙ ΣΟΥΠΙΑΣ / SQUID-INK ORZO
ΓΑΡΙΔΕΣ, ΨΗΤΗ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΣΧΟΙΝΟΠΡΑΣΟ
SHRIMP, ROASTED TOMATO, CHIVES
22

Main courses

ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΟΥ / BEEF FILLET

“SMASHED” ΠΑΤΑΤΑ, ΜΑΝΙΤΑΡΙ ΠΟΡΤΟΜΠΕΛΟ, ΣΑΛΤΣΑ ΚΟΚΚΙΝΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ
“SMASHED” POTATOES, PORTOBELLO MUSHROOM, RED-WINE SAUCE

48

FLAP STEAK TAGLIATA

ΠΑΤΑΤΑ BABY ΒΟΥΤΥΡΟΥ, ΜΠΡΟΚΟΛΟ, ΣΑΛΤΣΑ ΤΡΟΥΦΑΣ
BUTTERED BABY POTATOES, BROCCOLI, TRUFFLE SAUCE

48 • GF

ΣΟΛΟΜΟΣ / SALMON

ΚΡΕΜΑ ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑΣ, ΦΙΝΟΚΙΟ
CELERIAC CREAM, FENNEL

29 • GF

ΦΡΕΣΚΙΑ ΣΦΥΡΙΔΑ / WHITE GROUPE

ΑΓΡΙΑ ΧΟΡΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΦΡΙΚΑΣΕ
SEASONAL WILD GREENS FRICASSÉE

49

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ / CHICKEN FILLET

ΚΡΕΜΑ ΚΑΡΟΤΟ, ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΚΟΝΦΙ, CHIPS ΑΓΚΙΝΑΡΑΣ ΙΕΡΟΥΣΑΛΗΜ
CARROT CREAM, CONFIT CHERRY TOMATOES, JERUSALEM ARTICHOKES CHIPS

26 • GF

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ

FISH OF THE DAY

ΚΟΠΗ ΗΜΕΡΑΣ

MEAT CUT OF THE DAY

Desserts

PAVLOVA

ΚΡΕΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ, ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΑΜΥΓΔΑΛΑ, FRAMBOISE
VANILLA CREAM, CARAMELIZED ALMONDS, RASPBERRY COULIS

12

ΦΛΩΡΕΝΤΙΝΕΣ / FLORENTINES

ΠΑΡΦΕ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ, ΣΑΛΤΣΑ ΑΜΑΡΕΝΑ
ALMOND PARFAIT, AMARENA SAUCE

12 • VG

ΣΟΚΟΛΑΤΙΝΑ / CHOCOLATE CAKELET

ΒΑΝΙΛΙΑ, ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ, ΑΓΑΥΗ
VANILLA, CHOCOLATE GLAZE, AGAVE

12 • GF • VG

CHOUX

ΚΡΕΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ, ΣΑΛΤΣΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ, ΧΩΜΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
VANILLA CREAM, CHOCOLATE SAUCE, CHOCOLATE CRUMBLE

13

ΓΛΥΚΟ ΗΜΕΡΑΣ

DESSERT OF THE DAY

VG = VEGETARIAN

GF = GLUTEN FREE

ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ Ή ΔΥΣΑΝΕΞΙΕΣ 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 ΔΥΣΑΝΕΞΙΑ.

ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΑΡΙΔΕΣ ΚΑΙ ΧΤΕΝΙΑ ΕΙΝΑΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ.

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

ΌΛΕΣ ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ. ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ Φ.Π.Α. ΚΑΙ ΟΛΕΣ 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