

OCEANOS 
Fish & Sea Food

Menu



Ορεκτικά - Σαλάτες

Appetizers - Salads

Χταπόδι* σε χλιαρή σαλάτα με αλμυρίκια, φάβα και κέτσαπ παντζαριού Octopus* on warm tamarisk salad, "fava" and beetroot ketchup	€ 19, 50
Γαρίδες* σε κρέμα από καπνιστό σκουμπρί με τοματίνια σωτέ και βασιλικό Shrimps* on smoked mackerel cream with sautéed cherry tomatoes and basil	€ 22, 50
Καλαμάρι τηγανητό με κολοκυθάκια και σάλτσα ταραμά Fried squid with zucchini and fish roe sauce	€ 14, 50
Φαγκρί σεβίτσε με φρέσκα φρούτα, lime, κόλιανδρο και παγωτό Guacamole Ceviche sea bream with fresh fruit, lime, coriander and guacamole ice cream	€ 21, 00
Σαλάτα «Vitello Tonnato» με μοσχαρίσιο φιλέτο, τόνο Αιγαίου και καπαρόμπλα "Vitello Tonnato" salad with beef fillet, tuna from the Aegean Sea and caper berries	€ 20, 00
Καπνιστός σολομός & ξιφίας σε τραγανή σαλάτα με βινεγκρέτ κόκκινης πιπεριάς και βατόμουρου Smoked salmon & swordfish on crunchy salad with red pepper and raspberry vinaigrette	€ 19, 00
Σαλάτα καβούρι με κινόα, λαχανικά, φρούτα και ντρέσινγκ εσπεριδοειδών Crab salad with quinoa, vegetables, fruit and citrus dressing	€ 18, 50
Ελληνική παραδοσιακή σαλάτα Traditional Greek salad	€ 14, 00
Πράσινη σαλάτα με βότανα και τοματίνια Green salad with herbs and cherry tomatoes	€ 9, 50

Σούπες

Soups

Σούπα ροφού με πατάτες, κρεμμύδια και σέλινο Blackfish soup with potatoes, onions and celery	€ 11, 00
Σούπα «Μπουγιαμπέσα» “Bouillabaisse” soup	€ 12, 00
Σούπα ημέρας Soup of the day	€ 8, 00

Ζυμαρικά – Ριζότο

Pasta - Risotto

Παπαρδέλες με φιλέτο μοσχάρι, σπαράγγια, αυγό ορτυκιού και ξινομυζήθρα “Papardelle” with beef fillet, asparagus, quail egg and xynomyzithra cheese	€ 25, 00
Ραβιόλι σφυρίδας με πικάντικη σάλτσα Μαρόκου Grouper ravioli with spicy Moroccan sauce	€ 20, 00
Ριζότο με χτένια*, φινόκιο και μοσχολέμονο Risotto with scallops*, fennel and lime	€ 23, 00
Ριζότο με κοτόπουλο, ανανά, λουκάνικο τσορίθο και κρόκο Κοζάνης Risotto with chicken, pineapple, chorizo and Krokos Kozanis	€ 16, 00
Γιουβέτσι θαλασσινών* με σπιτικά ζυμαρικά Aegean seafood “giouvetsi” with homemade pasta	€ 21, 00

Κυρίως πιάτα

Main courses

Σφυρίδα με λαχανικά σε κρέμα αστακού Grouper with vegetables in lobster cream	€ 39,00
Μυλοκόπι με λαχανικά αλά πολίτα Croaker fish with vegetables "ala polita"	€ 25,00
Σολομός με ψητά παντζάρια, σπαράγγια, κρέμα τυριού με μαρμελάδα λεμόνι και αρωματικό ελαιόλαδο Salmon with roasted beetroot, asparagus, cream cheese with lemon jam and aromatic olive oil	€ 21,00
Πεσκανδρίτσα με prosciutto σε σταμναγκάθι και σάλτσα από σιναπόσπορο Monk fish with prosciutto on spiny chicory and mustard seed sauce	€ 26,00
Κοτόπουλο στήθος γεμιστό με κάσιους και φιστίκια Αιγίνης, λαχανικά σωτέ σε σάλτσα από γάλα καρύδας και κάρυ Chicken breast stuffed with cashews and pistachio, sautéed vegetables in coconut milk and curry sauce	€ 21,00
Χοιρινή πανσέτα καραμελωμένη σε κρέμα καπνιστού αρακά, καροτίνια γλασέ και πίκλα μήλου Pork pancetta caramelized on smoked green peas cream, glazed baby carrots and pickled apple	€ 22,00
Μοσχαρίσιο φιλέτο μεμανιτάρια Portobello, πράσινα φασολάκια, σπαστές πατάτες και σάλτσα επιλογίς σας Beef fillet with Portobello mushrooms, green beans, crushed potatoes and your choice of sauce	€ 33,00
Αστακομακαρονάδα* / Lobster* pasta	€ 38,00
Η ψαριά της ημέρας / The catch of the day	€ 60,00 per Kilo

Γλυκά

Desserts

Φοντάν πραλίνας φουντουκιού με παγωτό βανίλιας <i>Hazelnut praline fondant with vanilla ice cream</i>	€ 12, 00
Βυζαντινό με παγωτό καϊμάκι και γλασαρισμένο μαύρο κεράσι <i>“Vyzantino” with kaimaki ice cream and glazed black cherry</i>	€ 11, 50
Ναμελάκα λευκής σοκολάτας με άρωμα πιπεριού <i>σε τραγανή μαρέγκα και σορμπέ φραγκοστάφυλο - βανίλια</i> White chocolate namelaca with pepper corn flavor <i>on crunchy meringue and redcurrant-vanilla sorbet</i>	€ 11, 00
Σφαίρα σοκολάτας γάλακτος και εξωτικής καραμέλας <i>με σορμπέ μάνγκο σε κράμπλ καρύδας</i> Milk chocolate sphere and exotic caramel with mango sorbet <i>and coconut crumble</i>	€ 12, 00
«Καρπάτσιο» καρπούζι με μέντα, γλυκιά κρέμα φέτας, <i>«κρόκος» ροδάκινου και πέρλες Grand Marnier</i> Watermelon carpaccio with mint, sweet “feta” cream, <i>peach ‘yolk’ and Grand Marnier pearls</i>	€ 10, 50
Επιλογή σορμπέ* ή παγωτό* Choice of sorbet* or ice cream*	€ 3, 50 per scoop
Σύνθεση από φρέσκα φρούτα εποχής Fresh seasonal fruits	€ 9, 00

Τυριά *Cheese*

Επιλογή από Ελληνικά και διεθνή τυριά
Selection of Greek and international cheese

€ 15,00

Καλή σας όρεξη!
Bon appétit!

- Όπου*: χρησιμοποιούνται φρεσκοκατεψυγμένες πρώτες ύλες
 - Όπου φέτα: Ελληνική φέτα Π.Ο.Π
 - Όπου λάδι: εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, εκτός από τα τηγανητά (σε μίγμα φυτικών ελαίων)
 - Το μενού μας μπορεί ή είναι πιθανό να περιέχει ίχνη από αλλεργιογόνες ουσίες
 - Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό του εστιατορίου για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε ή επιθυμείτε παρασκευάσματα χωρίς προϊόντα που προκαλούν δυσανεξίες
 - Διατίθεται κατάλογος με τα συστατικά που προκαλούν αλλεργίες και δυσανεξίες εφόσον ζητηθεί
 - Διατίθεται εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο σε συσκευασία μιας χρήσης εφόσον ζητηθεί
 - Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο)
 - Αγορανομικός Υπεύθυνος : Γεώργιος Κάππος
 - Υγειονομικός Υπεύθυνος : Χριστίνα Πιπίνη
 - Διατίθεται έντυπο δελτίο παραπόνων
 - Όλοι οι φόροι συμπεριλαμβάνονται
-
- An asterisk (*) indicates that frozen ingredients are used
 - «Feta» means Greek feta P.D.O.
 - «Oil» means Extra Virgin Olive Oil, except in fried foods (where a mix of vegetable oils is used)
 - Our menu may contain traces of allergy-causing ingredients
 - Please contact the restaurant employees for any food allergies or intolerances you may have or if you want to have preparations without products that cause intolerance
 - A list of allergy and intolerance causing ingredients is available upon request
 - Bottled extra virgin olive oil for a single use is available upon request
 - Consumers are not obliged to pay if the valid notice of payment has not been received (receipt - invoice)
 - In charge of market inspection: George Kappos
 - In charge of hygiene control: Christine Pipini
 - Complaint form is available
 - All taxes are included