



BEACHCOMBER

Ελληνικά

Κουβέρ

1. Ψωμάκια

2. Σκορδόψωμο

Ορεκτικά

1. Χαλούμι

με μαρμελάδα ντομάτας και σάλτσα καρυδιού

2. Ελληνικά ορεκτικά

τζατζίκι, φάβα και ταραμά, σερβιρισμένα με πιτάκια

3. King oyster μανιτάρια

μανιτάρια κονφί με σάλτσα oca και λάδι chives

4. Causa

κροκέτα πατάτας, κοτόπουλο, λάδι τρούφας, chives και γραβιέρα

5. Κεφτεδάκια αρνί

κεφτεδάκια με μυρωδικά, καπνιστή καπονάτα μελιτζάνας, μαρμελάδα πιπεριά και αφρό παρμεζάνας

6. Κανελόνι

κανελόνι γεμιστό με σιγομαγειρεμένο μοσχάρι και αφρό παρμεζάνας

7. Αβοκάντο ταρτάρ

ντομάτα, κρεμμύδι ξερό και φρέσκο, lime, κόλιανδρο και sponge cake μαϊντανού

8. Γαρίδες σχάρας

με τσιμιτσούρι ανανά

9. Κοχύλια καλαμάρι

καλαμάρι σωτέ με choritho, μους Αβοκάντο, ντομάτα με μυρωδικά και sponge cake φοινόκιο

10. Γαρίδες tempura

γαρίδες με chives, τσίλι και λακτονέζα lime

11. Καλαμάρι τηγανιτό

αγιόλι με μελάνι σουπιάς

12. Ραβιόλι μανιταριών

χειροποίητο γεμιστό ραβιόλι από μανιτάρια, με κρέμα τυριού και αέρα παρμεζάνας

Almost Raw

1. Καρπάσιο μοσχαριού

με φιλέτο μοσχάρι, αγγούρι, καρότο, κρεμμύδι, μάνγκο πίκλες και στρασινο τυρί

2. Ceviche λευκού ψαριού

κρεμμύδι, γλυκοπατάτα και lime

3. Τατάκι σολομού

με πίκλες λαχανικών, πόνζου και τζελ γιούζου

4. Ταρτάρ τόνου

με σισαμέλαιο, chives, τσίλι, τζίντζερ, παντζάρι κόκκινο, Wakame και ντρέσινγκ πόνζου

5. Ταρτάρ μόσχου

με κρεμμύδι, chives, Πατζάρι κόκκινο, ντρεσινγκ από yuzukosho με κίμτσι και αυγό κονφί

Σαλάτες

1. Ελληνική σαλάτα με ντοματίνια

τρίχρωμα ντοματίνια, μους φέτας, σορμπέ αγγούρι και γκασπάτσιο ντομάτας

2. Κέλ σαλάτα

ντρέσινγκ καλαμάνσκι, κινόα, μάνγκο, αποξηραμένο βερίκοκο και κράνμπερις

3. Σαλάτα Super food

με γαρίδα ή χωρίς, τρίχρωμη κινόα φακές, αβοκάντο, ντομάτα, αποξηραμένα κράνμπερις, μάνγκο, μυρωδικά και ντρέσινγκ passion

4. Κρητική

ντομάτα, αγγούρι, ελιές, παξιμάδι, καπαρόφυλλα, κρεμμύδι και φέτα

Ριζότο & Ζυμαρικά

1. Ριζότο μανιταριών

μιξ μανιταριών με παρμεζάνα, λάδι τρούφας και ρυζόφυλλο

2. Ριζότο με μάγουλο μοσχάρι

ριζότο alla Milanese με γλασαριμένο μάγουλο

3. Κριθαρότο με τσορίθο και γαρίδα

μους φέτας και λάδι μυρωδικών

4. Λινγκουίνι με θαλασσινά

μπισκ με σαφράν, γαρίδες και καλαμάρι

5. Πέννες με κοτόπουλο

θυμάρι και παρμεζάνα

Από τη Θάλασσα

1. Λαυράκι φιλέτο

με κρούστα πάνκο, φυστίκι, κουνουπίδι πουρές, πράσο κονφί, baby gem, πίκλα κουνουπίδι, χόρτα εποχής και σάλτσα φρικασέ

2. Σολομός φιλέτο

πουρές σελινόριζας, εστραγκόν και teriyaki sauce

3. Φιλέτο τόνου

τόνος παναριστός με μαύρο σουσάμι, τρίχωμα παντζάρια, Ρομανέσκο και ντρέσινγκ από πόνζου εσπεριδοειδών

4. Τσιπούρα ολόκληρη ψητή

χόρτα εποχής, καμμένο λεμόνι, λαδολέμονο. Σερβίρεται με σαλάτα Super food.

5. Ψάρια ημέρας

6. Αστακός

μπισκ, βασιλικό και ντομάτα κονφί. Σερβίρεται με μακαρόνια ή με λαχανικά σχάρας.

Από τη φάρμα

1. Κοτόπουλο γεμιστό

γεμιστό με πέστο, λιαστή ντομάτα, μπέικον, κρέμα πράσσο, φύλλα αράκα, κονφί πράσσο και crispy skin

2. Τσουράσκο κοτόπουλο

μαριναρισμένο με σόγια, λάιμ, μπαχαρικά και πατάτες baby

3. Χοιρινό καρέ

με πουρέ γλυκοπατάτας, καρότα baby, pop corn χοιρινά, καμένο κρεμμύδι και Hoisin sauce

4. Αρνί σωτέ

αρνί με επικάλυψη φυστίκι, πουρέ Τοπιναμπούρ, baby carrots και ταπιόκα

5. Φιλέτο μοσχάρι Black Angus (250gr)

με σάλτσα πιπεριού, σαλτσίφι παναρισμένο με φαγόπυρο και σαλάτα φινόκιο

6. Rib-eye Black Angus (300gr)

κροκέτα πατάτας, ντοματίνι κονφί και μπεαρνέζ

7. Rib-eye MS 8-9 Wagyu Australian (300gr)

8. Black Angus Ταλιάτα (250gr)

με πουρέ τρούφας, Ρομανέσκο και τσιπς πατάτας

9. T-bone Porter House Black Angus USA (600gr)

10. Flat iron Australian Black Angus (300gr)

11. Χοιρινό Iberico secreto (300gr)

12. Rib-eye A5 Wagyu Japan 'Kagoshima' (300gr)

Κοπές κρέατος

1. Tomahawk Steak Black Angus USA

2. Rib-eye A5 Wagyu Japan 'kobe'

Σάλτσες

1. Chimichurri ανανά
2. Teriyaki sauce
3. Σάλτσα πιπεριού
4. Μπεαρνέζ

Συνοδευτικά

1. Baby potatoes
2. Λαχανικά σωτέ
3. Πουρέ τρούφας
4. Πατάτα rocks

Επιδόρπια

1. Ανανάς καραμελωμένος

με ναμελάκα και χύμα λευκής σοκολάτας, μπάτερ σκοτς, κερύθρα και yuzu gel

2. Σοκολατίνα

σοκολατίνα με μους γάλακτος, τζελ βερίκοκο, κράμπλ κακάο και φουντούκι

3. Millefeuille

με λευκή κρέμα βανίλιας, φράουλες και παγωτό

4. Τιραμισού

με ελαφριά κρέμα mascarpone αρωματισμένη με espresso και χύμα κακάο από λικέρ kahlua και Amaretto

5. Πύργος Beachcomber

παγωτό βανίλια, stracciatella, gianduja, τραγανά φουντούκια, σοκολάτα, καραμέλα

Παιδικό Μενού - Kids Menu

1. Πέννες με κόκκινη σάλτσα

2. Κοτομπουκιές

σερβίρονται με τηγανιτές πατάτες, μαγιονέζα και κέτσαπ

Water Zaros 1L

Acqua Panna Mineral Water 0,75L

S. Pellegrino 0,75L



Indulge in an unforgettable experience with the most luxurious shisha pipes ever made. Please ask our waiter about available flavors and cocktails.



For cigar aficionados who appreciate and know how to enjoy a great smoke, Beachcomber offers a selection of fine cigars (on availability basis) to suit every taste. Just ask our waiter.



BEACHCOMBER

English

Cover charge

1. Bread

2. Garlic Bread

Starters

1. Haloumi cheese

with tomato jam and walnut sauce

2. Greek Dip & Spread variety

tzatziki, fava and tarama, served with bread

3. King oyster mushrooms

confit mushrooms with oca sauce and chives oil

4. Causa

potato croquette, chicken, truffle oil, chives and graviera cheese

5. Lamb meatballs

meatballs with herbs, smoked eggplant caponata, pepper jam and parmesan foam

6. 'Canelloni'

cannelloni stuffed with slow-cooked beef and parmesan foam

7. Avocado Tartare

tomato, dry and fresh onion, lime, coriander and parsley sponge cake

8. Grilled shrimps

with pineapple chimichurri

9. Squid shells

sautéed squid with chorizo, avocado mousse, tomato with herbs and sponge cake fennel

10. Shrimp tempura

shrimps with chives, chili and lime lactone

11. Fried squid

aioli with cuttlefish ink

12. Mushroom ravioli

handmade stuffed mushroom ravioli, with cream cheese and parmesan air

Almost Raw

1. Beef carpaccio

with beef fillet, cucumber, carrot, onion, mango pickles and stracchino cheese

2. White fish Ceviche

onion, sweet potato and lime

3. Salmon Tataki

with vegetable pickles, ponzu and yuzu gel

4. Tuna Tartare

with sesame oil, chives, chili, ginger, red beetroot, wakame and ponzu dressing

5. Beef Tartare

with onion, chives, red beetroot, yuzukosho dressing with kimchi and egg confit

Salads

1. Greek baby tomato salad

tricolor cherry tomatoes, feta mousse, cucumber sorbet and tomato gazpacho

2. Kale salad

kalamanski dressing, quinoa, mango, dried apricot and cranberries

3. Super food salad

with or without shrimp, tricolor quinoa lentils, avocado, tomato, dried cranberries, mango, herbs and passion dressing

4. Cretan

tomato, cucumber, olives, rusk, caper leaves, onion and feta cheese

Risotto & Pasta

1. Mushroom Risotto

mushroom mix with parmesan, truffle oil and rice paper

2. Beef Risotto

risotto alla Milanese with glazed cheek

3. Orzo with chorizo and shrimps

feta mousse and herb oil

4. Seafood Linguini

bisque with saffron, shrimps and squid

5. Penne with chicken

thyme and parmesan

Fish

1. Sea bass fillet

with panko crust, peanut, mashed cauliflower, leek confit, baby gem, pickled cauliflower, seasonal greens and fricassee sauce

2. Salmon fillet

pureed celeriac, tarragon and teriyaki sauce

3. Tuna fillet

black sesame breaded tuna, beetroot dressing, Romanesco and citrus ponzu dressing

4. Seabream roasted

seasonal greens, burnt lemon & lemon-oil sauce. Served with Super food salad.

5. Fish of the day

6. Lobster

bisque, basil and tomato confit. Served with spaghetti or grilled vegetables.

Meat Hot dishes

1. Stuffed chicken

stuffed with pesto, sun-dried tomato, bacon, leek cream, pea leaves, leek confit and crispy skin

2. Chicken churrasco

marinated with soy, lime, spices and baby potatoes

3. French cut pork

with mashed sweet potato, baby carrots, popcorn pork, burnt onion and Hoisin sauce

4. Roast lamb

peanut coated lamb, Jerusalem artichoke puree, baby carrots and tapioca

5. Beef fillet Black Angus (250gr)

with pepper sauce, buckwheat breaded salsify and fennel salad

6. Rib-eye Black Angus (300gr)

potato croquette, cherry confit and béarnaise

7. Rib-eye MS 8-9 Wagyu Australian (300gr)

8. Black Angus Taliata (250gr)

with truffle puree, Romanesco and potato chips

9. T-bone Porter House Black Angus USA (600gr)

10. Flat iron Australian Black Angus (300gr)

11. Pork Iberico secreto (300gr)

12. Rib-eye A5 Wagyu Japan 'Kagoshima' (300gr)

Our Prime Cuts

1. Tomahawk Steak Black Angus USA

2. Rib-eye A5 Wagyu Japan 'kobe'

Sauces

1. Chimichurri pineapple
2. Teriyaki sauce
3. Pepper sauce
4. Béarnaise

Sides

1. Baby potatoes
2. Sauteed vegetables
3. Truffle puree
4. Potato rocks

Desserts

1. Pineapple caramela

With namelaka and white chocolate, butterscotch, honeycomb and yuzu gel

2. Chocolate cake

With milk mousse, apricot gel, crumble cocoa and hazelnut

3. Millefeuille

With white vanilla cream, strawberries and ice cream

4. Tiramisu

with light mascarpone cream flavored with espresso & cocoa soil with kalhua & amaretto

5. Beachcomber Tower

Vanilla ice cream, stracciatella, gianduja, crispy hazelnuts, chocolate & caramel

Kids Menu

1. Pennes with red sauce

2. Chicken nuggets

served with French fries, mayo and ketchup

Water Zaros 1L

Acqua Panna Mineral Water 0,75L

S. Pellegrino 0,75L



Indulge in an unforgettable experience with the most luxurious shisha pipes ever made. Please ask our waiter about available flavors and cocktails.



For cigar aficionados who appreciate and know how to enjoy a great smoke, Beachcomber offers a selection of fine cigars (on availability basis) to suit every taste. Just ask our waiter.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΑΝΑΓΚΕΣ. Παρακαλούμε, ενημερώστε τον σερβιτόρο για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες, πριν την παραγγελία σας.
Χρησιμοποιούμε παρθένο ελαιόλαδο. Για τα τηγανητά χρησιμοποιούμε αραβοσιτέλαιο.
Τα θαλασσινά είναι κατεψυγμένα.
Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ. Οι τιμές ισχύουν έως τον Οκτώβριο 2024.
Οι τιμές εμπεριέχουν ΦΠΑ, Δημοτικούς φόρους και σέρβις.
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Εμμανουήλ Μαρινάκης.

SPECIAL DIETARY NEEDS. Please inform your waiter if you have any food allergies or dietary needs, prior to ordering. We use virgin olive oil. Fried foods are fried in corn oil. Crustaceans are frozen.
All prices are in Euro. Prices are valid until October 2024.
Prices include: service charge, Municipal Tax and VAT.
Managing Director: Manolis Marinakis