



α ς υ α ρ ι υ ς



Το εστιατόριο Aquarius σας υποδέχεται σε ένα φινετσάτο και εκλεπτυσμένο περιβάλλον με καλαίσθητη μουσική. Η μοναδική γαστρονομία του θα σας μαγέψει με εκλεκτές γεύσεις Ελληνικής και Μεσογειακής κουζίνας γεμάτες αρώματα κι ερεθιστικές συγχορδίες εντάσεων που θα τέρψουν τις αισθήσεις σας .



The Aquarius restaurant welcomes you to a stylish and sophisticated ambience with uplifting music. Its fine gastronomy will enchant you with delicious selections from the Greek and Mediterranean cuisine full of culinary excitement and a fascinating combination of flavoursome ingredients which will delight your senses.

Ασιατικές Επιλογές / Asian Specialities

Mix sushi Medousa (8 τεμ./pcs)

Λαχανικών (maki)

Vegetables (maki)

Καβούρι*, μαγιονέζα, αβοκάντο (maki)

Crab*, mayonnaise, avocado (maki)

Γαρίδα* tempura (maki)

Shrimp* tempura (maki)

Καπνιστός σολωμός*, σπαράγγια, κρέμα τυριού (maki)

Smoked salmon*, asparagus, cream cheese (maki)

€ 16,00

Mix sushi Posidonia (8 τεμ./pcs)

Φιλέτο σολωμού(maki)

Salmon fillet (maki)

Φιλέτο τόνου(maki)

Tuna fillet (maki)

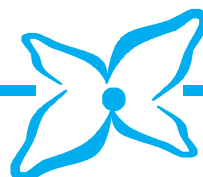
Φιλέτο φαγκρί (nigiri)

Red porgy fillet (nigiri)

Γαρίδα* (nigiri)

Shrimp* (nigiri)

€ 19,00



Ασιατικές Επιλογές / Asian Specialities

Mix sushi Aquarius

Καβούρι*, μαγιονέζα, αβοκάντο (maki)

Crab*, mayonnaise, avocado (maki)

Φιλέτο σολωμού (maki)

Salmon fillet (maki)

Γαρίδα* (nigiri)

Shrimp* (nigiri)

Φιλέτο φαγκρί (nigiri)

Red porgy fillet (nigiri)

Φιλέτο σολωμού (sashimi)

Salmon fillet (sashimi)

Φιλέτο τόνου (sashimi)

Tuna fillet (sashimi)

Λαχανικών (maki)

7 τεμ./pcs € 15,00

Vegetables (maki)

14 τεμ./pcs € 28,00

Επιλογή ανά τεμάχιο από τις παραπάνω γεύσεις

Any kind of the above

€ 3,00 τμχ /per piece

Ορεκτικά - Σαλάτες / Appetizers - Salads

Χταπόδι* καραμελωμένο με κρέμα ρεβυθάδας Octopus* confit with chickpea cream	€ 18,50
Γαρίδες* με prosciutto σαγανάκι Shrimp* with prosciutto "saganaki"	€ 22,50
Καρπάσιο μοσχαρίσιου φιλέτου με σαλάτα ρόκας, παρμεζάνα και άρωμα τρούφας Beef fillet carpaccio with rocket salad, parmesan and truffle flavor	€ 18,00
Καλαμάρι τηγαντό με μεσογειακή σαλάτα Fried squid with Mediterranean salad	€ 14,50
Σολομός καπνιστός* με φύλλα σαλάτας σε σάλτσα πικάντικου χρένου Smoked salmon* with salad leaves on wasabi sauce	€ 16,00
Σαλάτα Αθηναϊκή Athenian salad	€ 17,00
Σαλάτα καβούρι με κινόα, λαχανικά, φρούτα και ντρέσινγκ εσπεριδοειδών Crab salad with quinoa, vegetables, fruit and citrus dressing	€ 14,50
Σαλάτα «χορτόπιτα» με χλωροτύρι "Greens pie" salad with "chlorotyri" cheese	€ 9,50
Ελληνική παραδοσιακή σαλάτα Traditional Greek salad	€ 10,00
Πράσινη σαλάτα με βότανα και τοματίνια Green salad leaves with herbs and cherry tomatoes	€ 9,00

Σούπες / Soups

Σούπα ροφού με πατάτες, κρεμμύδια και σέλινο Blackfish soup with potatoes, onions and celery	€ 11,00
Κρέμα αστακού* με αφρό πιπερόριζας Cream of lobster* with ginger foam	€ 12,00
Σούπα ημέρας Soup of the day	€ 8,00

Ζυμαρικά – Ριζότο / Pasta - Risotto

Γκόγκες με μοσχάρι, σπαράγγια, παστό αυγό και ξινομυζήθρα "Gkogkes" pasta with beef fillet, asparagus, salted egg & "xynomyzithra" cheese	€ 14,00
Ριζότο με χτένια*, φινόκιο και μοσχολέμονο Risotto with scallops*, fennel and lime	€ 19,50
Ριζότο με ορτύκι και βασιθρομανίταρα Risotto with quail and porcini mushrooms	€ 12,50
Γιουβέτσι Αιγαίου με τοπικά ζυμαρικά και θαλασσινά* Aegean "giouvetsi" with local pasta and seafood*	€ 18,00

Κυρίως πιάτα / Main courses

Σφουρίδα σε φασόλια μπαρμπούνια με σπανάκι και αρωματικά
Grouper on red beans stew with spinach and herbs € 33,00

Σολημός σωτέ σε σάλτσα οστρακοειδών με vermicelli και λαχανικά
Sautéed salmon in oyster sauce with vermicelli and vegetables € 23,50

Πάπια στήθος σε πικάντικη σάλτσα πορτοκαλιού, μούς με φουά γκρα
και κολοκύθα
Duck breast in spicy orange sauce, mousse with foie gras and pumpkin € 21,00

Μοσχαρίσια μάγουλα με καπνιστή μελιτζάνα, τραγανή πατάτα
και σάλτσα παρμεζάνας
Beef cheeks with smoked eggplant, crunchy potato and parmesan sauce € 20,00

Κοτόπουλο με γραβιέρα σε σάλτσα με άρωμα παστουρμά
και tortellini με γλυκό κρεμμύδι
Chicken with gruyere cheese in pastourma sauce and sweet onion tortellini € 19,50

Χοιρινό καρέ σε κρέμα αγκινάρας Ιερουσαλήμ, αχλάδι ποσέ με "gorgonzola"
μανιτάρια και σάλτσα γλυκού κρασιού
Pork loin on topinambur cream, pear poached with gorgonzola, mushrooms
and sweet wine sauce € 21,00

Μοσχαρίσιο φιλέτο με πατάτες baby, φασολάκια Κένυας,
τοματίνια σωτέ και σάλτσα της επιλογής σας

Beef fillet with baby potatoes, Kenyan tender beans, sautéed
cherry tomatoes and your choice of sauce

€ 29,00

Πικάνια σε τηγανίτα πατάτας με σπαράγγια, καλαμπόκι σωτέ
και σάλτσα "chimichurri"

Picanha on rosti potato with asparagus, sautéed corn and chimichurri sauce

€ 27,50

Αστακομακαρονάδα*

Lobster* pasta

€ 32,00

Η ψαριά της ημέρας

The catch of the day

€ 50,00
per Kilo

Γλυκά / Desserts

Φοντάν "Caramellia" με πραλίνα φουντούκι και παγωτό βανίλιας
"Caramellia" fondant with hazelnut praline and vanilla ice cream € 12,00

Κέικ ελαιόλαδο με μοντέ λευκής σοκολάτας, κρέμα λεμόνι, πέστο βασιλικού
και κράμπη εσπεριδοειδών
Olive oil cake with white chocolate monte, lemon cream, basil pesto
and citrus crumble € 8,50

Κρεμέ, σπόγγος και σορμπέ γιαούρτι με κονφί φράουλας
Crème, sponge and yoghurt sorbet with strawberry confit € 9,00

Σοκολατένιο πέπλο σε υφές σοκολάτας
Chocolate veil on chocolate textures € 10,00

Πούρο βανίλιας σε φύλλο κρούστας με φρέσκο βούτυρο και παγωτό κανέλας
Vanilla "cigar" with crust pastry in fresh butter and cinnamon ice cream € 10,50

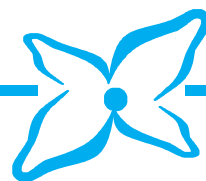
Επιλογή σορμπέ* ή παγωτό*
Choice of sorbet* or ice cream* € 3,50
per scoop

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 τηγαντά (σε μίγμα φυτικών ελαίων)

Το μενού πιθανό να περιέχει αλλεργιογόνες ουσίες. Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό του εστιατορίου για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε και ζητήστε τον σχετικό κατάλογο.

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 στην είσοδο του εστιατορίου.

Όλοι οι φόροι συμπεριλαμβάνονται



Where*: frozen ingredients are used

Where feta: Greek feta P.D.O

Where oil: Extra virgin olive oil, except for fried (in a mixture of vegetable oils)

Our menu may contain allergenic substances. Please contact the restaurant employees for any allergies or intolerances you may have and ask for the appropriate ingredients list.

There is also extra virgin olive oil bottled in a single use if requested.

Consumers are under no obligation to pay if they do not receive the lawful document (receipt - invoice).

In charge of market inspection: George Kappos

In charge of hygiene control: Christine Pipini

Complaint form is available at the entrance of the restaurant.

All taxes are included.

