

OCEANOS
Fish & Sea Food

Menu



Ορεκτικά - Σαλάτες

Appetizers - Salads

Χταπόδι* <i>σχάρας με φινόκιο μαρινέ και χούμους παντζαριού</i> Grilled octopus* <i>with marinated fennel and beetroot hummus</i>	€ 20,00
Γαρίδες* <i>ψητές με τοματίνια σωτέ, ελιές, φέτα και τηγανιτό ανθό κάπαρης</i> Grilled shrimps* <i>with sautéed cherry tomatoes, olives, feta cheese and fried caper flowers</i>	€ 22, 50
Καλαμάρι τηγανητό <i>σε αχνιστά χόρτα με κρέμα λευκού ταραμά</i> Fried squid <i>on steamed greens with white fish roe cream (tarama)</i>	€ 16, 00
Ταρτάρ φρέσκου σολομού <i>με πικάντικο ντρέσινγκ τομάτας-φράουλας, κόκκινη πιπεριά και αβοκάντο</i> Fresh salmon tartare <i>with spicy tomato-strawberry dressing, red pepper and avocado</i>	€ 20, 00
Σαλάτα του Καίσαρα <i>με μοσχαρίσιο φιλέτο, παρμεζάνα και αρωματικά κρουτόν</i> Caesar salad <i>with beef fillet, parmesan and aromatic croutons</i>	€ 18, 00
Βουβαλίσια μοτσαρέλα <i>με ψητά λαχανικά και βαλσάμικο σύκου</i> Buffalo mozzarella <i>with roasted vegetables and fig balsamic vinegar</i>	€ 16, 00
Σαλάτα καβούρι* <i>με κινόα, λαχανικά, φρούτα και ντρέσινγκ εσπεριδοειδών</i> Crab* <i>salad with quinoa, vegetables, fruit and citrus fruit dressing</i>	€ 18, 00
Ελληνική παραδοσιακή σαλάτα Traditional Greek salad	€ 15, 00
Πράσινη σαλάτα <i>με βότανα και τοματίνια</i> Green salad <i>with herbs and cherry tomatoes</i>	€ 11,00

Σούπες

Soups

Σούπα πετρόψαρων αυγολέμονο με λαχανικά και πατάτες	
Rockfish soup with egg-lemon sauce, vegetables and potatoes	€ 14, 00
Σούπα ημέρας	
Soup of the Day	€ 12, 00

Ζυμαρικά – Ριζότο

Pasta - Risotto

Μαύρο Tagliolini* με φιλέτο ψαριού, φρέσκια τομάτα, πιπεριά, κρόκο Κοζάνης και πέστο μυρωδικών	
Black Tagliolini* with fish fillet, fresh tomato, peppers, Kozani saffron and herb pesto	€ 25, 00
Παπαρδέλες* με μοσχαρίσιο φιλέτο,μανιτάρια, σπαράγγια και καπνιστή σκαρμότζα	
Pappardelle* with beef fillet, mushrooms, asparagus and smoked scarmorza cheese	€ 25, 00
Στριφτούδι* με αχνιστά μύδια, lime και καντερή πιπεριά	
“Striftoudi”* pasta with steamed mussels, lime and spicy pepper	€ 22, 00
Ριζότο με χτένια*, φινόκιο και μοσχολέμονο	
Risotto with scallops*, fennel and lime	€ 25, 00
Γιουβέτσι θαλασσινών *με κριθαράκι	
Seafood* “giouvetsi” with orzo pasta	€ 22, 00

Κυρίως πιάτα

Main courses

Διπλό φιλέτο λαβράκι σε αχνιστά χόρτα με αυγολέμονο κρόκου Κοζάνης	
Double sea bass fillet on steamed greens with egg-lemon sauce and Kozani saffron	€ 28, 00
Σολομός σε πικάντικη σάλτσα τομάτας με πιπεριές, φρέσκο κόλιανδρο και μικρές πατάτες	
Salmon in spicy tomato sauce with peppers, fresh coriander and baby potatoes	€ 27, 00
Σφυρίδα σχάρας με λάδι μυρωδικών και λαχανικά σωτέ	
Grilled grouper with herb oil and sautéed vegetables	€ 43, 00
Πεσκανδρίτσα με τρούφα, νιόκι* σελινόριζας και φρέσκα φύλλα αρακά	
Monkfish with truffle, celery root gnocchi* and snow peas	€ 32, 00
Κοτόπουλο σε σπανάκι σωτέ, κρέμα πιπεριάς Φλωρίνης και Περουβιανή πατάτα με μυρωδικά	
Chicken with sautéed spinach, Florina red pepper cream and Peruvian potatoes with herbs	€ 23, 00
Καραμελωμένη πανσέτα με καπνιστή μελιτζάνα, πικάντικη κρέμα φέτας και ψητές πιπεριές	
Caramelized pork pancetta with smoked eggplant, spicy feta cream and roasted peppers	€ 23, 00
Ταλιάτα από μοσχαρίσιο χτένι με αρωματικό λάδι, ψητό καλαμπόκι και λαχανικά σχάρας	
Flat iron beef tagliata with aromatic oil, roasted corn and grilled vegetables	€ 34, 00
Μοσχαρίσιο φιλέτο σε ψητάμανιτάρια, σπαράγγια και σπαστές πατάτες βουτύρου	
Beef fillet on grilled mushrooms, asparagus and crushed buttered potatoes	€ 36, 00
Η ψαριά της ημέρας	
Catch of the day	€ 70, 00 per Kilo

Επιδόρπια

Desserts

“Δάκρυ” μαρέγκας με κρέμα λεμόνι, λουίζα και καλοκαιρινά φρούτα	
Tear-shaped meringue with lemon cream, lemon verbena and summer fruits	€ 11, 50
Υγρό κέικ πικρής σοκολάτας με σάλτσα βατόμουρο και παγωτό* βανίλια	
Dark chocolate lava cake with raspberry sauce and vanilla ice cream*	€ 12, 00
Creméux τζαντούγια σε σαμπλέ φουντούκι με παγωτό* εσπρέσσο	
Gianduja creméux on hazelnut sablé with espresso ice cream*	€ 12, 50
Ρυζόγαλο βανίλιας και φιστίκι Αιγίνης σε μπισκότο κανέλας με παγωτό* φράουλα	
Vanilla rice pudding, pistachios, on cinnamon biscuit with strawberry ice cream*	€ 11, 50
Επιλογή σορμπέ* ή παγωτό*	
Sorbet* or ice cream* selection	€ 3, 50 per scoop
Σύνθεση από φρέσκα φρούτα εποχής	
Fresh seasonal fruits	€ 12, 00

Τυριά

Cheese

Επιλογή από Ελληνικά και διεθνή τυριά	
Cheese selection from Greece and around the world	€ 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: Δημήτρης Λογοθέτης
- Διατίθεται έντυπο δελτίο παραπόνων στην είσοδο του εστιατορίου
- 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: Dimitris Logothetis
- Complaint form is available at the entrance of the restaurant
- All taxes are included