



BALCONY
RESTAURANT & BAR

**ΓΙΑ ΤΟ ΞΕΚΙΝΗΜΑ...
...SOMETHING TO START**



Σούπα μπουρανί με δράκαινα, άγρια χόρτα, πληγούρι και αφρό αυγολέμονο	9.0
<i>Weever soup with wild greens, cracked wheat and egg/lemon foam</i>	
Σογάνια Μυτιλήνης (γεμιστά κόκκινα κρεμμύδια) με ρύζι, μυρωδικά, ξινόγαλο και σάλτσα πιπεριάς Φλωρίνης	10.0
<i>Stuffed shallot from Lesvos with rice, herbs, buttermilk and sweet pepper sauce</i>	
Τραγανά μπαστούνακια μελιτζάνας με γλυκόξινη σάλτσα πορτοκαλιού και πικάντικο μαύρο σουσάμι	8.0
<i>Crispy eggplant with sweet/sour orange sauce, spicy black sesame</i>	
Τάρτα με κασικίσιο τυρί, ψητό αχλάδι και τσάτνεϋ σύκου Κύμης	11.0
<i>Tart with goat cheese, grilled pear and fig chatney</i>	
Βουβαλίσια μπουράτα με τρίχρωμα πατζάρια, πορτοκάλι και πέστο κολοκυθόσπορο	16.0
<i>Buffalo burrata with colorful beetroots, orange and pumpkin seeds pesto</i>	
Καπνιστό χέλι με καροτοσαλάτα, ταραμά και βινεγκρέτ κόλιανδρο	16.0
<i>Smoked eel with carrot salad, fish roe mousse and coriander vinaigrette</i>	
Ραβιόλι αγγινάρα, κρέμα σέσκουλο και γκρεμολάτα λαχανικών	14.0
<i>Artichoke ravioli with chard cream and vegetable gremolata</i>	
Ψητή γαρίδα, πανσέτα βιολογικού iberico μανιτάρι King Oyster και πικάδα Catalana	17.0
<i>Grilled shrimp, pancetta of organic iberico pork, king oyster mushroom and picada catalana</i>	
Γκιοσλεμές στο μαντέμι με σύγκλινο Μάνης, σπιτικό πρόβειο τυρί και μανιτάρια	10.0
<i>Traditional pie with cured pork from Mani, homemade sheep cheese and mushrooms</i>	
Κανελόνι XL με κόκκορα και πράσο, μπεσαμέλ τρούφας, φυστίκι Αιγίνης και μανιτάρια shimeji	14.0
<i>Rooster and leek cannelloni with truffle béchamel, pistacchio and shimeji mushrooms</i>	

**ΑΠΟ ΤΟ ΜΠΟΣΤΑΝΙ ΣΤΟ ΠΙΑΤΟ...
...FROM THE VEGETABLE GARDEN TO YOUR PLATE**



Σαλάτα με δίχρωμα τοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι φρέσκο, σάλτσα ελιάς, φέτα Αργολίδας και γλυκό μπούκοβο	11.0
<i>Greek salad with red and yellow cherry tomatoes, cucumber, scallio, olive tapenade, feta cheese and sweet pepper flakes</i>	
Σαλάτα με μαριναρισμένες φακές, μυζήθρα Κεφαλονιάς, ψητά τοματίνια και βινεγκρέτ καρότου και λουίζας	11.0
<i>Marinated lentil salad with fresh cheese from Kefalonia, roasted cherry tomatoes and carrot/ lemon verbena vinaigrette</i>	
Λάχανο σχάρας με πράσινη ρομέσκο, λακτονέζα μαύρου σκόρδου, λαιμ και zaatar με αμύγδαλο	12.0
<i>Grilled cabbage with green romesco, black garlic romesco, lime, and almond zaatar</i>	

ΑΠΟ ΤΗΝ ΘΑΛΑΣΣΑ...**...FROM OUR SEAS**

- Ασπρομύτικα φασόλια Λήμνου με πεσκανδρίτσα φούρνου, πιπεριά Φλωρίνης και σάλτσα λεμόνι σαφράν 17.0
"Aspromitika" beans from Limnos with roasted monkfish, sweet pepper from Florina and lemon- saffron sauce
- Χταπόδι σχάρας, ζωμός από ψητά εσαλότ, κρέμα τοπιναμπούρ, δάκρυα πιπεριάς και κόκκινο λάχανο τουρσί 18.0
Grilled Octopus with roasted eshalot jus, jerusalem artichoke, sweet pepper tears and pickled red cabbage
- Κρητικά στριφτάρια με μελάνι σουπιάς, μεδούλι, λεμονόχορτο, αυγοτάραχο Τρικαλινού και νεροκάρδαμο 17.0
Squid ink pasta with bone marrow butter, lemongrass, bottarga and watercress
- Φαγγρί μπουρδέτο με τραγανό πιλάφι και μαγιονέζα μυρωδικών 25.0
Sea bream "bourdeto" with crispy rice, and herb mayonnaise

ΑΠΟ ΤΗΝ ΓΗ...**...FROM EARTH**

- Γιουβέτσι φούρνου με ουρά μαγειρεμένη σε μαρουβά και τσάι του βουνού, ντοματίνια στην σχάρα και hollandaise με βούτυρο νουαζέτ 22.0
Slow braised ox tail cooked on "marouvas" fortified wine and ironwort from Crete with orzo, grilled cherry tomatoes and hollandaise beurre noisette
- Μανιτάρι πορτομπέλο σχάρας με καπνιστό πλιγούρι και σάλτσα φρέσκων μυρωδικών 15.0
Grilled portobello mushroom with smoked cracked wheat and fresh herbs sauce
- Κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής με καρδιά μαρουλιού, αμύγδαλο και σάλτσα από κεφαλοτύρι Καστοριάς 17.0
Free range chicken with grilled romaine lettuce, almond and "kefalotyri" cheese sauce
- Rib steak από Black Angus με τραγανές τηγανιτές πατάτες, πικάντικη σάλτσα χαρίσα και σάλτσα φρέσκων μυρωδικών 11.0/100gr
Black Angus Rib Stake with crunchy potatoes, harissa and mediterranean chimichurri
- Φιλέτο αρνιού στην σχάρα με μελιτζάνα τσακώνικη, ντομάτα φούρνου και σάλτσα πρόβειας γραβιέρας 21.0
Grilled lamb tenderloin with eggplant, roasted tomato and greek gruyere sauce
- Γίδα μαγειρευτή με χοντρό μακαρόνια, μυζήθρα κεφαλονιάς και πρασινάδες 19,0
Goat ragout with bucatini pasta, "mizithra" cheece from Kefalonia and herbs

ΓΛΥΚΑ...**...DESSERTS**

- Μανιάτικη δίπλα με κρέμα γαλακτομπούρεκο, μαρμελάδα λεμόνι, ροδάκινο και σουσάμι 7.0
Traditional "dipla" from Mani with semolina pudding, lemon marmelade, peach and sesame
- "Ρυζόγαλο" καραμελέ με παγωτό ιβίσκου, τραγανό ρύζι και λάιμ 8.0
Rice pudding flan with hibiscus ice cream, puffed rice and lime
- Μπάρα σοκολάτας, κρέμα τοπιναμπούρ και ζαχαροκάλαμου, πραλίνα φυστικιού Αιγίνης, φουντούκι και παγωτό ανθόγαλα 10.0
Chocolate bar with topinambur and sugar cane cream, pistaccio praline, huzelnuts and buttermilk ice cream