



BALCONY
RESTAURANT & BAR

ΓΙΑ ΤΟ ΞΕΚΙΝΗΜΑ...

...SOMETHING TO START



Αφράτος ταραμάς με καπνιστό χέλι, ψητή πίτα και αυγοτάραχο Greek fish roe mousse with smoked eel, pita bread and bottarga	10.0
Σογάνια Μυτιλήνης (γεμιστά κόκκινα κρεμμύδια) με ρύζι, μυρωδικά, ξινόγαλο και σάλτσα πιπεριάς Φλωρίνης Stuffed shallot from Lesvos with rice, herbs, buttermilk and sweet pepper sauce	10.0
Τραγανά μπαστουνάκια μελιτζάνας με γλυκόξινη σάλτσα πορτοκαλιού και πικάντικο μαύρο σουσάμι Crispy eggplant with sweet/sour orange sauce, spicy black sesame	8.0
Τάρτα με Μηλέϊκη μανούρα, κρέμα μυρωδικών, ξινόχοντρος τραχανάς και φρέσκια τρούφα Tart with goat cheese, fresh herbs, fermented "trahanas" couscous and fresh truffle	16.0
Βουβαλίσια μπουράτα με πατζάρι, πορτοκάλι και προζυμένιο κρουτόν Buffalo burrata with beatroot, orange and sourdough crouton	17.0
Καλαμάρι με ρεβύθια Γρεβενών, λουίζα, σαλάμι Λευκάδας και τουρσί κουνουπίδι Calamari with chickpeas, lemon verbena, greek chorizo from Lefkada and pickled cauliflower	18.0
Ραβιόλι γαρίδα με πανσέτα βιολογικού iberico, μπεσαμέλ φάβας Φενεού και τηγανιτό κρεμμύδι Shrimp ravioli with organic pancetta iberico, fava beans bechamel and fried onion flakes	18.0
Σεβίτσε μαγιάτικο, ζωμός παλαμίδας με εσπεριδοειδή και άρωμα τρούφας, τσίλι και νεκταρίνι Yellowtail amberjack ceviche, with bonito/ citrus/ truffle broth, chilli and nectarine	17.0
Κανελόνι παστιτσάδα με κόκκορα, σάλτσα σπετσιερίκο, μυζήθρα Κεφαλονιάς και αποξηραμένη ντομάτα Rooster cannelloni "pastitsada" from Corfu with traditional spices, cheese from Kefalonia and dried tomatoe	15.0

ΑΠΟ ΤΟ ΜΠΟΣΤΑΝΙ ΣΤΟ ΠΙΑΤΟ...

...FROM THE VEGETABLE GARDEN TO YOUR PLATE



Σαλάτα με τοματίνια, αγγούρι, κρίταμο, κρεμμύδι τουρσί, ανεβυτό Γρεβενών και κουλούρι Θεσσαλονίκης Greek salad with cherry tomatoes, cucumber, fermented shallot, sea fennel, "anevato" cheese and greek sesame bagel croutons	11.0
Καλοκαιρινή σαλάτα με τραγανό κολοκύθι, κουκουνάρι, μίζουνα και κρέμα αρακά Summer zucchini salad with pine nuts, mizuna leaves and pea puree	11.0
Σαλάτα με πράσινα φασολάκια, μεσκλάν, φουρνιστή ντομάτα, σταφίδα, ηλιόσπορο και ξινομυζήθρα Green beans salad with mixed greens, roasted tomatoes, raisins, sun flower seeds and sour cheese	12.0

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

- Μυλοκόπι με κρούστα μυρωδικών, χόρτα τσιγαριαστα, μπραντάδα και τουρσί από ασπρομύτικα φασόλια 21.0
Shi drum crusted with herbs, wild greens, bradbade of cod and white beans
- Χταπόδι σχάρας, με σάλτσα στιφάδο, παστινάκι και καπνιστά κρεμμύδια 19.0
Grilled Octopus with "stifado" jus, parsnip, and smoked eschalot
- Γιουβέτσι θαλασσινών με γαρίδα, χτένι, καλαμάρι, κρέμα σαφράν και μυρωδικά 18.0
Seafood orzo with shrimp, scallop, calamari, saffron and herbs
- Φαγγρί μπουρδέτο με τραγανό πιλάφι και μαγιονέζα μυρωδικών 25.0
Sea bream "bourdeto" with crispy rice, and herb mayonnaise

ΑΠΟ ΤΗΝ ΓΗ...**...FROM EARTH**

- Μάγουλο μοσχарίσιο μπρεζέ, καπνιστή σελινόριζα, δαμάσκηνα και κραμπλ μέλι- θυμάρι 24.0
Slow cooked beef cheek, smoked celeriac, prunes and thyme/ honey crumble
- Στεριδομανίταρο με αφρό φουντούκι, καπνιστό σιτάρι, λαχανίδα και μανιτάρια shimeji 16.0
King oyster mushroom with hazelnut foam, smoked wheat, kale and shimeji mushrooms
- Κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής, κρέμα αρακά, πατάτες στην θράκα και σάλτσα αλά πολιτα 17.0
Free range chicken, pea cream, ash-roasted potatoes with artichoke/ lemon sauce (a la polita)
- 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
- Αρνάκι Φλώρινας- Πελαγονίας με κρέμα από γίγαντες, πιπεριά γιαχνί και ξυδάτο σέλερι 29.0
Grilled lamb with baked beens "gigantes" puree, sweet pepper and pickled celery
- Γίδα μαγειρευτή με χοντρό μακαρόνια, μυζήθρα κεφαλονιάς και πρασινάδες 19,0
Goat ragout with bucatini pasta, "mizithra" cheese from Kefalonia and herbs

ΓΛΥΚΑ...**...DESSERTS**

- Τάρτα με φρούτα του δάσους και κρεμέ σοκολάτα, παγωτό ανθόγαλα με ρόζ πιπέρι 12.0
Tart with red fruits and chocolate crème, pink pepper ice cream
- Πανακότα γιαούρτι, πεπόνι, λάιμ και παγωτό ροδάκινο με σαφράν 9.0
Greek yogurt Panna Cotta with mellon, lime and saffron flavored ice cream
- "Γαλακτομπούρεκο" με αφράτη κρέμα, καραμελωμένο φύλλο, σιρόπι πορτοκάλι- λουίζα και παγωτό μάνγκο 10.0
Greek Custard Pie "galaktoboureko" with caramelized phyllo, lemon verbena/ orange syrup and mango ice cream