



BALCONY  
RESTAURANT & BAR

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



Αφράτος ταραμάς με καπνιστό χέλι, ψητή πίτα και αυγοτάραχο <i>Greek fish roe mousse with smoked eel, pita bread and bottarga</i>	10.0
Κροκέτες πρασόρυζο, τζελ λεμόνι και βουτυράτη σάλτσα με καπνιστο πράσο <i>Rice &amp; leek croquettes with beurre blanc sauce flavored with smoked leek</i>	13.0
Τραγανά μπαστούνια μελιτζάνας με γλυκόξινη σάλτσα πορτοκαλιού και πικάντικο μαύρο σουσάμι <i>Crispy eggplant with sweet/sour orange sauce, spicy black sesame</i>	8.0
Τάρτα "μπατζίνα" με κίτρινη κολοκύθα, ξινομουζήθρα, βασιλικός και τηγανιτό κρεμμύδι <i>Tart with pumpkin, sour cheese, basil and crispy onion</i>	16.0
Βουβαλίσια μπουράτα με πατζάρι, πορτοκάλι και προζυμένιο κρουτόν <i>Buffalo burrata with beatroot, orange and sourdough crouton</i>	17.0
Χτένια με σάλτσα πλακί, τσιγαρέλι, τραγανό κράκερ ρυζιού και μαγιονέζα μερωδικών <i>Scallops "plaki"(baked tomatoe sauce) with wild greens, rice cracker and mediterranean mayo</i>	18.0
Μαγιάτικο μαριναρισμένο σε ζωμό παλαμίδας με εσπεριδοειδή και άρωμα τρούφας, τσίλι και μανγκο <i>Yellowtail amberjack ceviche, with bonito/ citrus/ truffle broth, chilli and nectarine</i>	17.0
Κανελόνι παστιτσάδα με κόκκορα, σάλτσα σπετσιερικό, μουζήθρα Κεφαλονιάς και αποξηραμένη ντομάτα <i>Rooster cannelloni "pastitsada" from Corfu with traditional spices, cheese from Kefalonia and dried tomatoe</i>	15.0

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



Σαλάτα με τοματίνια, αγγούρι, κρίταμο, κρεμμύδι τουρσί, ανεβατό Γρεβενών και κουλούρι Θεσσαλονίκης <i>Greek salad with cherry tomatoes, cucumber, fermented shallot, sea fennel, "anevato" cheese and greek sesame bagel croutons</i>	11.0
Σαλάτα κουνουπίδι με ξινόγαλο, τσίλι, κουκουνάρι και λάδι σοφρίτο <i>Cauliflower salad with sour milk, chili, pine nuts and herb/spices infused oil</i>	11.0
Σαλάτα με πράσινα φασολάκια, μεσκλάν, φουρνιστή ντομάτα, σταφίδα, ηλιόσπορο και ξινομουζήθρα <i>Green beans salad with mixed greens, roasted tomatoes, raisins, sun flower seeds and sour cheese</i>	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 22.0  
*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, πλιγούρι, 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 beans "gigantes" puree, sweet pepper and pickled celery*
- Γίδα με καπνιστο σιτάρι, αυγολέμονο και τηγανιτά γλυκάδια 19,0  
*Goat with smoked cracked wheat, egg and lemon sauce and sweet bread*

**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*
- Καρυδόπιτα με κρέμα λευκής σοκολάτας, μαυροδάφνη και παγωτό πατζαρι 11.0  
*Traditional walnut cake with white chocolate, fortified sweet wine and beetroot icecream*
- "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*