



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
Κροκέτες γαμοπίλαφο με ταρταρ αρνιού και κρέμα στάκας Cretan wedding rice croquettes with lamb tartar and "staka" (soft butter) cream	16.0
Τραγανά μπαστουνάκια μελιτζάνας με γλυκόξινη σάλτσα πορτοκαλιού και πικάντικο μαύρο σουσάμι Crispy eggplant with sweet/sour orange sauce, spicy black sesame	9.0
Τάρτα "μπατζίνα" με κίτρινη κολοκύθα, ξινομυζήθρα, βασιλικός και τηγανιτό κρεμμύδι Tart with pumpkin, sour cheese, basil and crispy onion	16.0
Χτένια με σάλτσα πλακί, τσιγαρέλι, τραγανό κράκερ ρυζιού και μαγιονέζα μερρωδικών Scallops "plaki"(baked tomatoe sauce) with wild greens, rice cracker and mediterranean mayo	18.0
Μαγιάτικο μαριναρισμένο σε ζωμό παλαμίδας με εσπεριδοειδή και άρωμα τρούφας, τσίλι και μανγκο Yellowtail amberjack ceviche, with bonito/ citrus/ truffle broth, chilli and nectarine	17.0
Κανελόνι παστιτσάδα με κόκκορα , σάλτσα σπετσιερικό, μυζήθρα Κεφαλονιάς και αποξηραμένη ντομάτα Rooster cannelloni "pastitsada" from Corfu with traditional spices, cheece 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, ανεβατό Γρεβενών και κουλούρι Θεσσαλονίκης Greek salad with cherry tomatoes, cucumber, fermented shallot, sea fennel, "anevato" cheece and greek sesame bagel croutons	11.0
Σαλάτα με βουβαλίσια μπουράτα, γαρίδες, χαρουποπαξίμαδα, μαρούλι baby gem στην σχάρα, τοματίνια και πέστο βασιλικού Buffallo burrata with shrimps, carob rusks, grilled baby lettuce, cherry tomatoes and basil pasto.	18.0
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 cheece	12.0

ΑΠΟ ΤΗΝ ΘΑΛΑΣΣΑ...

...FROM OUR SEAS



- Μυλοκόπι με κρούστα μυρωδικών, πουρέ αγκινάρας και σάλτσα αλα πολίτα 21.0
Shi drum crusted with herbs, artichoke puree and "ala polita" sauce (lemon, dill, peas)
- 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 σπετσιώτα με ρατατούι λαχανικών και μαγιονέζα σαφράν 25.0
Sea bream "spetsiota" with greek ratatouille, and shafran mayonnaise

ΑΠΟ ΤΗΝ ΓΗ...

...FROM EARTH



- Οσομπούκο χιουνκιάρ με πουρε καπνιστής μελιτζάνας, πατάτα οφτή και αφρό καμμένης μπεσαμέλ 26.0
Slow cooked beef ossobucco with smoked eggplant puree and cheese bechamel
- 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 με πουρέ ψητής πατάτας και jus ψημένου κοτόπουλου 17.0
Free range chicken with roasted potato puree and roasted chicken jus
- 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
Lamb with baked beans "gigantes" puree, sweet pepper and pickled celery

ΓΛΥΚΑ...

...DESSERTS



- Κρεμε γιαουρτιού με μέλι, κερήθρα καραμέλας και παγωτό καρύδι 10.0
Greek yogurt cremeux with honey, caramel honeycomb and walnut ice cream
- Τάρτα με καραμέλα, λευκή και μαύρη σοκολάτα, crumble από espresso, τζελ απο yuzu και παγωτό ανθόγαλα 14.0
Tart with caramel, white and dark chocolate, espresso crumble, yuzu gel and 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 με φυστίκι Αιγίνης, σιρόπι πορτοκάλι- λουίζα και παγωτό μάνγκο 10.0
Greek Custard Pie "galaktoboureko" with caramelized phyllo, pistaccio, lemon verbena/ orange syrup and mango ice cream