



BALCONY  
RESTAURANT & BAR

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



Αφράτος ταραμάς με καπνιστό χέλι, ψητή πίτα και αυγοτάραχο <b>Greek fish roe mousse with smoked eel, pita bread and bottarga</b>	10.0
Κροκέτες γαμοπίλαφο με ταρταρ αρνιού και κρέμα στάκας <b>Cretan wedding rice croquettes with lamb tartar and "staka" (soft butter) cream</b>	17.0
Τραγανά μπαστουνάκια μελιτζάνας με γλυκόξινη σάλτσα πορτοκαλιού και πικάντικο μαύρο σουσάμι <b>Crispy eggplant with sweet/sour orange sauce, spicy black sesame</b>	9.0
Βλήτα με κρόκο αυγού μαγειρεμένο κονφί σε ελαιόλαδο, κρέμα ανθότυρο και τσιπς πατάτας <b>Swiss chard with egg yolk confit, cream cheese and potato chips</b>	15.0
Τάρτα "μπριαμ" με καλοκαιρινά λαχανικά, ξινομουζήθρα και μυρωδικά <b>Tart "briam" ( greek ratatouille) with summer vegetables, sour cheese and herbs</b>	16.0
Σαρδέλα στην σχάρα σε σάλτσα χωριάτικης σαλάτας και pico de gallo <b>Grilled sardines on a Greek salad gazpacho and pico de gallo</b>	15.0
Μαγιάτικο μαριναρισμένο σε ζωμό παλαμίδας με εσπεριδοειδή και άρωμα τρούφας, τσίλι και μανγκο <b>Yellowtail amberjack ceviche, with bonito/ citrus/ truffle broth, chilli and nectarine</b>	17.0
Κανελόνη παστιτσάδα με κόκκορα , σάλτσα σπετσιερικό, μουζήθρα Κεφαλονιάς και αποξηραμένη ντομάτα <b>Rooster cannelloni "pastitsada" from Corfu with traditional spices, cheece from Kefalonia and dried tomatoe</b>	17.0

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



Σαλάτα με τοματίνια, αγγούρι, κρίταμο, κρεμμύδι τουρσί, ανεβατό Γρεβενών και κουλούρι Θεσσαλονίκης <b>Greek salad with cherry tomatoes, cucumber, fermented shallot, sea fennel, "anevato" cheece and greek sesame bagel croutons</b>	11.0
Σαλάτα με βουβαλίσια μπουράτα, γαρίδες, χαρουποπαξιμαδα, μαρούλι baby gem στην σχάρα, τοματίνια και πέστο βασιλικού <b>Buffallo burrata with shrimps, carob rusks, grilled baby lettuce, cherry tomatoes and basil pasto.</b>	18.0
Σαλάτα με πράσινα φασολάκια, μεσκλάν, φουρνιστή ντομάτα, σταφίδα, ηλιόσπορο και ξινομουζήθρα <b>Green beans salad with mixed greens, roasted tomatoes, raisins, sun flower seeds and sour cheece</b>	12.0
Σαλάτα παντζάρι με παστέλι αμυγδάλου και σορμπέ πορτοκάλι <b>Beetroot salad with almond brittle and orange sorbet</b>	15.0

**ΑΠΟ ΤΗΝ ΘΑΛΑΣΣΑ...**

...FROM OUR SEAS



- Μυλοκόπι με κρούστα μυρωδικών, πουρέ αγκινάρας και σάλτσα αλα πολίτα 24.0  
**Shi drum crusted with herbs, artichoke puree and "ala polita" sauce (lemon, dill, peas)**
- Χταπόδι σχάρας, με σάλτσα πλακί και πράσινη φάβα 19.0  
**Grilled Octopus with "plaki" jus and green fava mousse**
- Γιουβέτσι θαλασσινών με караβίδα και γαρίδες, κρέμα σαφράν και μυρωδικά 29.0  
**Seafood orzo with langoustine, shrimps, saffron and herbs**
- Φαγγρί σπετσιώτα με ρατατούι λαχανικών και μαγιονέζα σαφράν 26.0  
**Sea bream "spetsiota" with greek ratatouille, and shaffron mayo**

**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**
- Μανιτάρια του δάσους καπνιστό πλιγούρι με κεφίρ και τηγανιτά shimeji 17.0  
**Wild mushrooms with smoked wheat flavored with kefir and crispy shimeji mushrooms**
- Κοτόπουλο ελευθέρως 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, μαγιονέζα τρούφας και σάλτσα φρέσκων μυρωδικών 12.0/100gr  
**Black Angus Rib Stake with crunchy potatoes, truffle mayo and mediterranean chimichurri**
- Χανιώτικη κρεατότουρτα (πίτα) με αρνί και παϊδάκι αρνίσιο σχάρας 29.0  
**Lamb from Crete in two ways (Lamb pie and lamb chops)**

**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**
- "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**