




STARTERS スターター 开胃菜

Seared Scallops  **180**
 beetroot mayonaise, prosciutto chips, yuzu and caviar
 帆立貝のソテー
 ビートルートマヨネーズ、プロシュートチップ、柚子とキャビア
 烤扇贝 甜菜根、薯条、柚子和鱼子酱


Greek Salad  **125**
 extra virgin olive oil, feta cheese
 scented with black olives and oregano
 ギリシャサラダとエクストラバージンオイル、フェタチーズ、
 ブラックオリーブとオレガノ
 希腊沙拉 初榨橄榄油、羊奶酪、黑橄榄和牛至

Assortment of Greek dips   **125**
 tzatziki, roasted eggplant, spicy feta,
 garlic potato spread, combined with pita bread
 ギリシャディップの盛り合わせ: ザジキ ロースト茄子
 スパイスフェタチーズとガーリックポテト ピタパンとともに
 希腊花色拼盘
 酸奶黄瓜、烤茄子、辣羊奶酪和大蒜土豆与皮塔饼相结合



Sliced Octopus & Shrimps **150**
 wasabi mayonaise, baby greens and lemon oil dressing
 タコとエビのスライス
 ワサビマヨネーズ、ベビーグリーンをレモンオイルドレッシングで
 章鱼切片和虾切片 芥末蛋黄酱、小青菜、柠檬油

Deep Fried Marinated Squid Rings  **135**
 served with black tzatziki and wasabi mayo dip
 揚げイカリリングのマリネ 黒ザジキ添え
 油炸腌制鱿鱼圈 搭配黑色酸奶黄瓜

Grilled Eggplant  **130**
 crumbled feta cheese, cherry tomatoes and walnuts
 ナスのグリル 砕いたフェタチーズ、チェリートマトとクルミ
 烤茄子 碎羊奶酪、樱桃番茄和核桃

Fish Soup  **140**
 with Mediterranean vegetables and avgolemono
 フィッシュスープ 地中海野菜と魚入りアヴゴレモノ卵レモンスープ
 鱼汤 地中海蔬菜和希腊式柠檬蛋汤

Peppered Tuna **190**
 king prawns, spinach spread and quail egg
 ペッパーをまぶしたツナと車エビとほうれん草クリーム、ウズラの卵
 填塞金枪鱼 菠菜奶油和青楼


Steamed Clams   **190**
 garlic, fresh herbs and ouzo aroma
 アサリのウーゾ蒸し ガーリック、フレッシュハーブ
 蒸蛤蜊 大蒜、芳香的新鲜香草和茴香烈酒

Greek Beef Keftedakia **150**
 Tomato sauce, crumbled feta cheese and pita bread
 ギリシャ風ビーフミートボール トマトソース、フェタチーズとピタパン
 希腊牛肉丸 番茄酱、菲达奶酪粉末、皮塔饼

Mushrooms Fricassee   **140**
 with spinach and spring oinons
 マッシュルームのフリカッセ ほろれん草とスプリングオニオン
 蘑菇炖肉丁 辅料为菠菜和小葱


MAIN COURSES メインコース 主菜

Grilled Octopus **190**
 grilled onions, fava spread and marinated, lemon dressing
 グリルタコとオニオン、そら豆とレモンドレッシング
 烤章鱼 葱、蚕豆、卤汁浸泡搭配柠檬酱




Baked Sea Bass  **200**
 with potatoes, tomatoes and onions
 シーバスのグリル ポテト、トマトとオニオン添え
 烤鲈鱼 辅料为马铃薯、番茄、洋葱


Black Cod Batter Ink   **220**
 sautéed wild greens, lemon grass and egg - lemon sauce
 ギンダラの衣揚げ 野菜のソテー、レモングラスと卵レモンソースで
 面粉油墨黑鳕鱼
 调味野菜、柠檬草和 鸡蛋 - 柠檬酱

Grilled Sea Bass Fillet **235**
 potato celeriac purée, imam onions and black olives
 シーバスのグリルとセロリのピューレ、
 イマームオニオンとブラックオリーブ
 烤鲈鱼鱼片 芹菜泥、洋葱和黑橄榄

Chicken Ballotine with Pistachios  **220**
 feta cheese, baby butter potatoes, mustard seed sauce
 鶏肉のロール巻きとピスタチオ
 フェタチーズ、ベビーバターポテト、マスタードシードソース
 鸡肉罌粟与开心果 菲达奶酪、小黄油马铃薯、芥末种子酱



King Prawns Saganaki   **270**
 tomato sauce, feta cheese, fresh herbs and cherry tomatoes
 エビのサガナキとトマトソース、フェタチーズ、
 フレッシュハーブとチェリートマト
 芝士大虾 番茄酱、羊奶酪、新鲜香草和樱桃番茄

Orzo    **450**
 lobster, chili peppers, tomato sauce and ouzo
 ロブスターとオルゾパスタのリゾット、チリペッパーとトマトソース
 大麦 龙虾、辣椒和番茄酱和茴香烈酒


Lamb Loin  **270**
 herbs baby potatoes, kalamata olives tepenade
 ラムロイン ハーブベビーポテト、カラムタオリーブタプナード
 羊腰肉 草药小马铃薯、鱿鱼橄榄油酱

Vegetarian Moussaka   **160**
 with tomato cream and kefalotiri cheese
 ベジタリアンムサカ トマトクリームとケファロティリチーズ
 素食莫萨卡 辅料为番茄酱和牛奶干酪

DESSERTS デザート 甜点

Walnut Pie   **85**
 pumpkin puree and pistachio ice cream
 くるみのパイ / ミンキンピューレとピスタチオアイスクリーム
 核桃馅饼 南瓜菜泥和开心果冰淇淋


Yoghourt Mousse  **85**
 flavored with masticha oil, apricot puree and granola
 ヨーグルトムース マスティカ風味、アプリコットピューレとグラノーラ
 酸奶慕斯味 芬香奶油、杏浆和燕麦


Semolina Halva  **85**
 with cranberries, combined with Greek coffee mousse
 セモリーナハルバ クランベリーとギリシャ風コーヒームースの組み合わせ
 粗面粉酥糖 辅料为蔓越莓、加希腊咖啡慕斯

 Chef's recommendation

 Vegetarian

 Gluten

 Contains alcohol

 Contains pork

Prices are quoted in '000' rupiah and subject to 10% service charge and 11% government tax

15.01.2019