




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
スパイシー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  **130**
served with black tzatziki and wasabi mayo dip
揚げイカリリングのマリネ 黒サジキ添え
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
ペンペーパーをまぶしたツナと車エビと鶏れん草クリーム、ウズラの卵
填塞金枪鱼 菠菜奶油和青柠


Steamed Clams    **190**
garlic, fresh herbs and ouzo aroma
アサリのウーズ蒸し 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 onions
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 **180**
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   **210**
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 **230**
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   **260**
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  **250**
herbs baby potatoes, kalamta olives tepenade
ラムローイン ハーブベビーポテト、カラムタオリーブタブナード
羊腰肉 草药小马铃薯、鱿鱼橄榄油酱

Vegetarian Moussaka  **150**
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   **75**
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  **75**
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  **75**
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

25.06.17