



SENSE
RESTAURANT

Αγαπητοί επισκέπτες,

Καλώς ορίσατε σε ένα ακόμη γαστρονομικό ταξίδι, όπου η δημιουργικότητα συναντά την Ελληνική γη, αναδεικνύοντας τα καλύτερά της προϊόντα. Σε αυτό το ταξίδι, κάθε πιάτο αποτυπώνει μια ιστορία για το πάθος και τη γεύση με σεβασμό στο περιβάλλον εφαρμόζοντας πρακτικές βιωσιμότητας.

Τα δύο μενού γευσιγνωσίας που ακολουθούν αποτελούν ένα αφιέρωμα στην Ελληνική δημιουργική κουζίνα. Με φάρο την παράδοση και την αφθονία της Ελληνικής γης, ο Αλέξανδρος Χαραλαμπόπουλος και η ταλαντούχα ομάδα του, έχουν δημιουργήσει μια γαστρονομική εμπειρία που εξυμνεί την ομορφιά της απλότητας και την τέχνη της καινοτομίας.

Το δείπνο απογειώνεται με την εμπειρία olive oil pairing σε επιλεγμένα πιάτα, με εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα, διαφορετικών ποικιλιών από όλη την Ελλάδα.

Καλή όρεξη!

Dear guest,

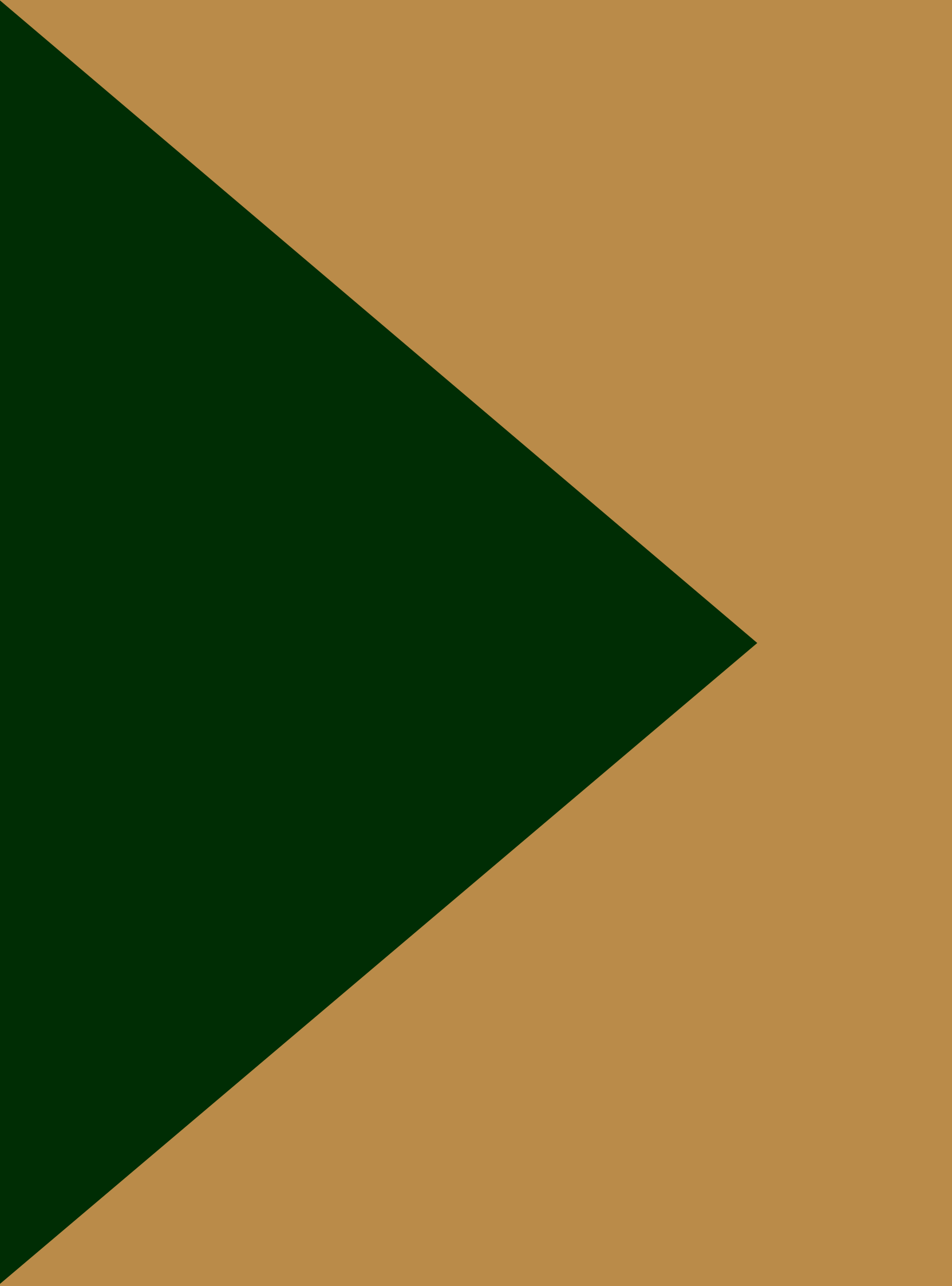
Welcome to another culinary journey, where Greek creativity intertwines with the bounties of nature, showcasing the best of the Greek produce. On this gastronomic journey, each dish tells a story of passion, flavour, and respect for the environment.

Our degustation menus are a testament to the vibrant tapestry of Greek cuisine, reimagined, as always, with a creative twist. Drawing inspiration from age-old traditions and the richness of the land, Alexandros Charalabopoulos and his talented team have crafted a culinary experience that celebrates the beauty of simplicity and the art of innovation.

We are also proudly introducing you to the exquisite olive oil pairing experience. Elevate your dining experience by exploring the diverse flavours and aromas of our carefully selected range of extra virgin Greek olive oils from all over Greece on selected dishes.

Enjoy

SENESE
RESTAURANT



Καλωσορίσματα με άρωμα Ελλάδας • Chef's welcome with Greek aroma

Προζυμένιο ψωμί και κράκερ με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
Κορωνεϊκής ποικιλίας
Sourdough bread and crackers with E.V.O.O Koroneiki variety

Ψητό λάχανο

Τηγανιτός τραχανάς | "Κέτσαπ" καρότου | Γκρεμολάτα με φουντούκι Μακεδονίας | Πουρέ σέλινο
Grilled Cabbage
Crispy frumenty | Carrot "ketchup" | Gremolata with Macedonian hazelnut | Celeriac puree
Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο, ποικιλία Θασίτικη - Καβάλα
Extra Virgin Olive Oil, Thasitiki variety - Kavala

Ψάρι πλακί

Νερό ψητής τομάτας | Πατάτα | Ασύρτικο Σαντορίνης | Ελληνικό χαβιάρι
Fish of the day plaki
Roasted tomato water | Potato | Santorini Assyrtiko wine | Greek caviar
Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο, ποικιλία Μάκρης - Θράκη
Extra Virgin Olive Oil, Makri variety - Thrace

Το αυγό*

Πουρές πατάτας με καπνιστή πέστροφα | Κρέμα σταμναγκάθι | Σαν Μιχάλη |
Τραγανό πράσο | Εικονικό τσόφλι
The egg*
Potato puree with smoked trout | Stamnagathi wild greens cream |
San Michali cheese | Crispy leek | Virtual eggshell

Πατσάς*

Αρνίσια κοιλιά | Αέρας σκορδοστούπι | Ζωμός αρνιού | Ξύδι απο Ζαμπέλα
Traditional Tripe soup "Patsas"*
Lamb belly | Garlic & Vinegar "Air" | Lamb broth | "Isabella" grape vinegar

Χοιρινό αγκιναράτο

Άγριο αγκιναράκι Τήνου στα κάρβουνα | Σαλάτα με βότανα | Σάλτσα με χόρτα
Pork with Artichokes
Grilled wild artichokes from Tinos | Herbs salad | Wild greens sauce
Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο, ποικιλία Κορωνεϊκή - Λασιίθι
Extra Virgin Olive Oil, Koroneiki variety - Lasithi

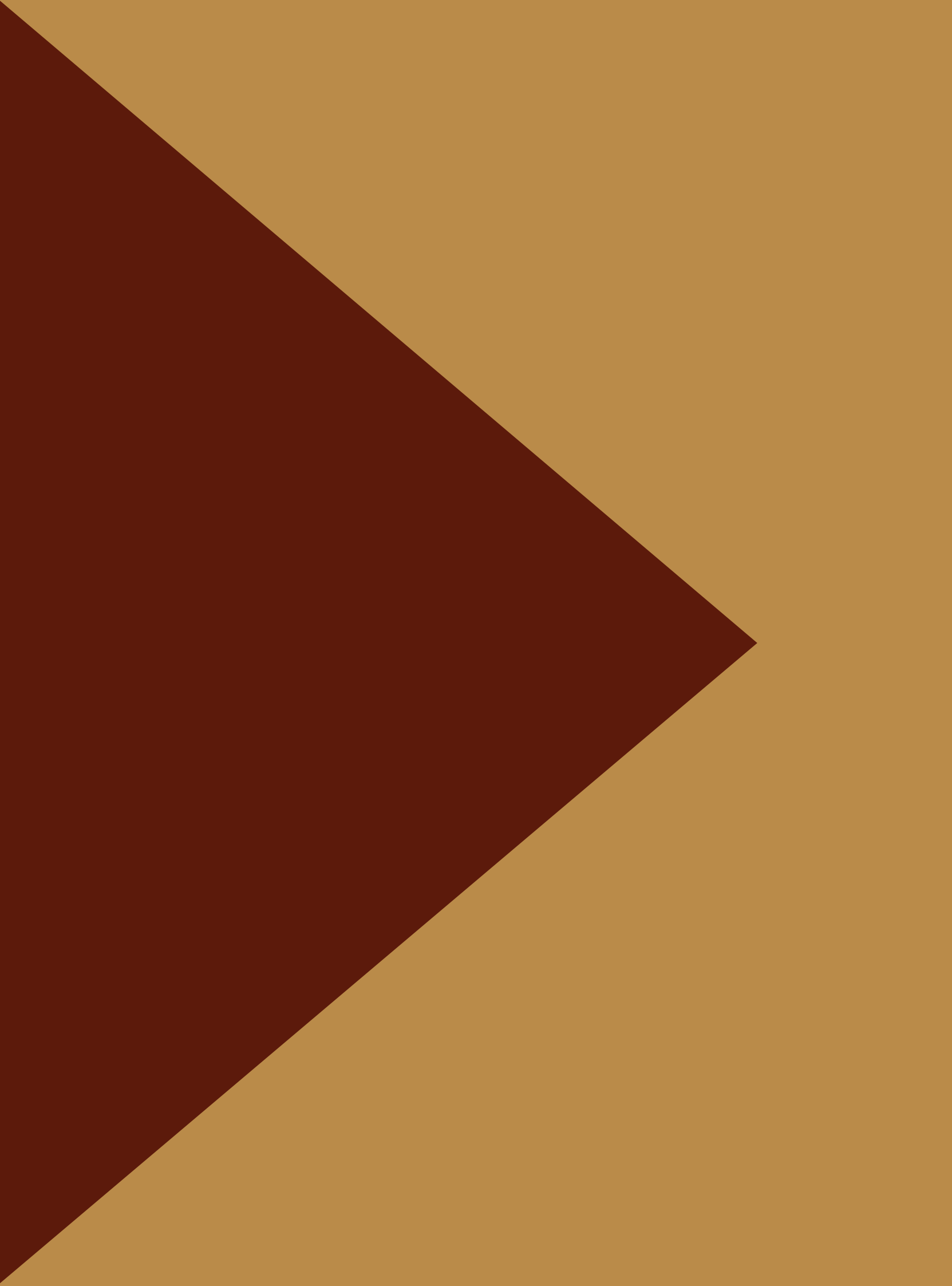
Τριαντάφυλλο και Ελληνικός καφές

Αμύγδαλα Θεσσαλίας | Μους λευκής σοκολάτας με τριαντάφυλλο |
Γαλένι Κρήτης | Μουστοκούλουρο | Παγωτό Ελληνικού καφέ
Rose and Greek coffee
Thessaly almonds | White chocolate mousse | Galeni Cretan sour cream cheese |
Grape must traditional cookie | Greek coffee ice cream

Γλυκά κεράσματα • Mignardise

Menu Price 5* stages: 75€/guest & Wine Pairing: 44€

Menu Price 7 stages: 95€/guest & Wine Pairing: 62€



Καλωσορίσματα με άρωμα Ελλάδας • Chef's welcome with Greek aroma

Προζυμένιο ψωμί και κράκερ με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
Κορωνέικης ποικιλίας
Sourdough bread and crackers with E.V.O.O Koroneiki variety

Ψητό λάχανο

Τηγανιτός τραχανάς | "Κέτσαπ" καρότου | Γκρεμολάτα με φουντούκι Μακεδονίας | Πουρέ σέλινο
Grilled Cabbage
Crispy frumenty | Carrot "ketchup" | Gremolata with Macedonian hazelnut | Celeriac puree
Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο, ποικιλία Θασίτικη - Καβάλα
Extra Virgin Olive Oil, Thasitiki variety - Kavala

Πλαστός

Αλεύρι καλαμποκιού Ηπείρου | Χόρτα | Ξινόγαλο | Καυκαλήθρες
"Plastos" traditional pie
Corn flour from Epirus | Wild greens | Traditional buttermilk |
Mediterranean hartwort "kafkalithres"
Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο, ποικιλία Μάκρης - Θράκη
Extra Virgin Olive Oil, Makri variety - Thrace

Το αυγό*

Πουρές καπνιστής πατάτας | Κρέμα σταμναγκάθι | Σαν Μιχάλη | Τραγανό πράσο |
Εικονικό τσόφλι
The egg*
Potato puree | Stamnagathi wild greens cream | San Michali cheese | Crispy leek |
Virtual eggshell

Κρεμμυδόπιτα*

Χαρουπόμελο Κρήτης | Φραγκοσυριανή | Σταφίδες Ζακύνθου | Εσαλότ
Onion pie*
Cretan carob syrup | Local Gruyere from Syros island | Zakynthos island raisins | Shallot
Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο, ποικιλία Λιανολιά - Κέρκυρα
Extra Virgin Olive Oil, Lianolia variety - Corfu

Γιουβαρλάκι άγριων Ελληνικών μανιταριών

Αφρός αυγολέμονο | Χειμερινή τρούφα | Ρύζι γλασέ Σερρών | Άνιθο & Μελισσόχορτο
Traditional wild Greek mushroom balls
Egg & lemon foam | Winter truffle | Serres glassé rice | Dill & Lemon balm
Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο, ποικιλία Τσουνάτη - Ρέθυμνο
Extra Virgin Olive Oil, Tsounati variety - Rethymno Crete

Πορτοκάλι με δενδρολίβανο

Κρέμα και κομποτέ πορτοκάλι | Παγωτό μαστίχα | Μοντέ δενδρολίβανο | "Γυαλί"
καραμέλας
Orange and Rosemary
Orange cream and compote | Mastic ice cream | Rosemary montée | Caramel "glass"

Γλυκά κεράσματα • Mignardise

Menu Price 5* stages: 65€/guest & Wine Pairing: 39€

Menu Price 7 stages: 80€/guest & Wine Pairing: 54€

Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
& άριστης ποιότητας ηλιέλαιο για τηγανιτά εδέσματα
All foods are prepared with extra virgin olive oil
and finest quality sunflower oil for any fried meals

Οι παραπάνω τιμές είναι σε ευρώ (€)
All above prices are in Euro (€)

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις
All legal taxes are included on the price menu.

Το ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών,
του ωραρίου & ημερών λειτουργίας του εστιατορίου
χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση
The hotel reserves the right to change prices,
operating hours & days of the restaurant without prior notice

Η επιχείρηση είναι υποχρεωμένη να διαθέτει έντυπα δελτία
σε ένα ειδικό χώρο κοντά στην έξοδο για την καταγραφή τυχόν παραπόνων
The establishment is obliged to have a printed form available
in a special location near the exit for the registration of complaints

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει
εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο)
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice)

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ειρήνη Λάμτσε
Market Inspector: Iirini Lamce

SENSE
RESTAURANT