

SENSE
RESTAURANT

LUNCH
MENU

SENSE

RESTAURANT

Αγαπητέ Επισκέπτη,

Απόλαυσε το μεσημεριανό μενού του εστιατορίου SENSE, το οποίο δημιούργησε ο executive chef μας, Αλέξανδρος Χαραλαμπόπουλος και η ταλαντούχα ομάδα του, συνδυάζοντας άριστες πρώτες ύλες Ελληνικής προέλευσης σε συνταγές που χαρακτηρίζονται ως comfort food.

Καλή Όρεξη!

Dear Guest,

Make a little time in your day to enjoy our lunch menu, created by our executive chef, Alexandros Charalambopoulos, and his talented culinary team, and it is a perfect marriage of Greek quality products and comfort food.

Bon Appétit

LUNCH MENU

Κουβέρ Φρεσκοψημένο Ψωμί με Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο & Ταραμοσαλάτα Cover charge Freshly baked bread with extra virgin olive oil & fish roe cream taramosalata	3€/person
Σούπα τραχανά Λαχανικά, Τοματίνια, Άνιθος, Πάπρικα & Ψητό Ταλαγάνι Μεσσηνίας Fruментy soup Vegetables, Cherry Tomatoes, Dill, Paprika & Roasted Talagani Cheese from Messinia	12€
Χυλοπιτάκι με σάλτσα τομάτα Βασιλικό, Τοματίνια, Τριμμένη Γραβιέρα, Ελαιόλαδο Hilopites Greek pasta with tomato sauce Basil, Cherry tomatoes, Grated gruyere, Olive oil	13€
Πράσινα σαλατικά με τυρί Κυανό Πράσινα σαλατικά, Κυανό Ελληνικό Blue Cheese, Αχλάδι, Κράνα, Φουντούκια Green leaves salad with local blue cheese Green leaves, Kiano - Greek Blue Cheese, Pear, Dried Cornelian Cherry, Hazelnuts	14€
Σαλάτα με τοματίνια Βουβαλίσια Μοτσαρέλα Κερκίνης, Πίκλα αγγούρι, Κάπαρη, Πέστο ρίγανης, Ελαιόλαδο & Τραγανή Λαδόπιτα Ρόδου Cherry tomatoes salad Buffalo Mozzarella from Kerkini, Pickled Cucumber, Capers, Oregano Pesto, Olive Oil & Crispy Pita from Rhodes	15€
“Τάκος” σπανακόπιτα Σπανάκι, Μυρώνια, Λαδόπιτα Ρόδου, Καραμελωμένα Πράσα, Σφέλα Μεσσηνίας, Κρέμα Άνιθου Spinach “tacos” Spinach, Chervil, Olive Oil Pita from Rhodes, Caramelized Leeks, Sfela Cheese from Messinia, Dill Cream	12€
Πεϊνιρλί Σάλτσα Τομάτας, Φέτα, Ελιές, Πιπεριά, Ρίγανη & Ελαιόλαδο Peinirli Tomato Sauce, Feta Cheese, Olives, Pepper, Oregano & Olive Oil	13€
Ορεν πίτα σουβλάκι Χειροποίητη Πίτα, Μαριναρισμένη Καπνιστή πανσέτα, Τομάτα, Κάπαρη, Τυροκαυτερή, Πάπρικα & Ρίγανη Open pita souvlaki Homemade Pita, Marinated Smoked Pancetta, Tomato, Capers, Spicy Cheese Cream, Paprika & Oregano	14€
Ψητό σάντουιτς Κοτόπουλο Πανέ, Μοτσαρέλα Κερκίνης, Πολίτικη Σαλάτα & Σάλτσα Μουστάρδα-Μέλι Grilled sandwich Crispy Breaded Chicken, Mozzarella from Kerkini, Politiki Cabbage Salad & Mustard-Honey Sauce	18€

<p>Burger με κρέμα τυριών 20€ Καραμελωμένο κρεμμύδι, Ψωμάκι brioche, Μαρούλι, Πίκλα Αγγούρι, Σάλτσα BBQ με Μαυροδάφνη & Πατάτες Τηγανιτές</p> <p>Burger with Greek cheese custard Caramelized Onion, Brioche bread, Lettuce, Pickled cucumber, BBQ Sauce with Mavrodafni Wine & French Fries</p>	
<p>Μαριναρισμένο κοτόπουλο 21€ Χλιαρή Σαλάτα Οσπρίων με Χόρτα, Ψητά Παντζάρια & Λαδολέμονο με Θυμάρι & Σκινόπρασο</p> <p>Marinated chicken Local Legume Salad with Wild Greens, Roasted Beetroot, Olive Oil & Lemon Sauce with Thyme & Chives</p>	
<p>Καπνιστή πανσέτα 22€ Πουρές Λεμονοριγανάτης Πατάτας, Ψητά Σπαράγγια, Τοματίνια Κονφί, Σάλτσα Ρίγανης</p> <p>Smoked pork pancetta Mashed Potatoes with Lemon & Oregano, Roasted Asparagus, Cherry Tomatoes Confit, Oregano Sauce</p>	
<p>Λαβράκι 23€ Σπανάκι, Ψητό Πράσο, Πατάτα Κονφί, Λεμονάτο Γαλάκτωμα Πατάτας, Λάδι Πάπρικας</p> <p>Sea bass Spinach, Roasted leek, Potato confit, Lemony Potato Emulsion, Paprika Oil</p>	
<p>Σιγομαγειρεμένο μοσχάρι με χυλοπιτάκι 24€ Τομάτα, Θυμάρι, Κρέμα Ξινομυζήθρας, Λάδι Βοτάνων</p> <p>Slow cooked beef with hilopites Greek pasta Tomato, Thyme, Ksinomizithra Local Cheese Cream, Herbs Oil</p>	
<hr/>	
<p>Paris-Brest με φυστίκια Αιγίνης 12€ Ζύμη Choux, Βανίλια & Κόκκινα Φρούτα</p> <p>Paris-Brest with pistachios from Aegina island Choux pastry, Vanilla & Red Fruits</p>	
<p>Σοκολάτα² 12€ Μούς Σοκολάτας Γάλακτος, Παγωτό Πικρής Σοκολάτας με Καρπό Κακάο, Τραγανή Φεγιετίνη, Ξηροί Καρποί</p> <p>Chocolate² Milk Chocolate Mousse, Bitter Chocolate Ice Cream with Cocoa Nibs, Crispy Feuilletine, Nuts</p>	
<p>Παγωτά 4€/scoop Ice Cream Selection</p>	
<p>Ελληνικά τυριά με πολύσπορα κριτσίνια 22€ Greek Cheese Plateau with Multi-seeded Breadsticks</p>	



Athens Luxury Hotel



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

Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται έξτρα 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 τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις
Services & taxes are included

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

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες/δυσανεξίες
τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε
In case of food allergies/intolerances kindly inform us

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 / Market Inspector:



senserestaurants



#senserestaurants

E athens@senserestaurants.com