

Το εστιατόριο SENSE σας προσκαλεί να απολαύσετε
μία ξεχωριστή γαστρονομική εμπειρία που έχει επιμεληθεί
ο Αλέξανδρος Χαραλαμπόπουλος με την ομάδα του,
δημιουργώντας τρία μενού γευσιγνωσίας με επιρροές από
την Ελληνική παραδοσιακή κουζίνα όμως σε μοντέρνα
προσέγγιση, υπό το λαμπερό φως του ιερού βράχου
της Ακρόπολης και της νυχτερινής Αθήνας.

Καλή σας όρεξη!

SENSE RESTAURANT invites you to experience
a gastronomic journey created by Alexandros Charalabopoulos
and his culinary team, offering three tasting menus inspired
by the homecoming feeling of traditional Greek cuisine
with modern touches, under the breathtaking views
of Acropolis and Athens by night.

Bon Appetit!

SENSE
RESTAURANT

Καλωσόρισμα • Welcome • Amuse bouche

Προζυμένιο ψωμί με συνοδευτικά
Sourdough bread with accompaniments

Φάβα παντρεμένη

Φάβα από λαθούρι και αρακά Φενεού • Τοματίνια • Πιπεριά • Ελιά •
Καπαρόφυλλα • Πίκλα κρεμμύδι • Κρέμα λιαστής τομάτας

“Married” split peas fava

Split peas fava from Feneos • Cherry tomatoes • Pepper • Olives •
Caper leaves • Pickled onions • Sun-dried tomato cream

Γεμιστά

“Ριζότο” κολοκύθι-μελιτζάνα-πιπεριά • Παγωτό φέτας • Κράκερ ρυζιού •
Κρέμα άνιθου

Gemista

Courgette-aubergine-pepper “risotto” • Feta cheese ice cream • Puff rice
crackers • Dill cream

Πατάτα με λαχανίδα

Πιπεριά Φλωρίνης σε ζύμωση • Σπαράγγια • Γιαούρτι • Σταφύλια

Potato and grilled kale

Fermented Florina pepper • Asparagus • Yoghurt • Grapes

Αρμενοβιλ

Αμύγδαλο • Μοσχολέμονο • Φυστίκι Αιγίνης • Σοκολάτα γάλακτος

Armenovil

Almond • Lime • Aegina pistachios • Milk chocolate

Mignardise

70€/άτομο • 70€/person

Καλωσόρισμα • Welcome • Amuse bouche

Προζυμένιο ψωμί με συνοδευτικά
Sourdough bread with accompaniments

Φάβα παντρεμένη

Φάβα από λαθούρι και αρακά Φενεού • Τοματίνια • Πιπεριά • Ελιά • Καπαρόφυλλα •
Πίκλα κρεμμύδι • Κρέμα λιαστής τομάτας

“Married” split peas fava

Split peas fava from Feneos • Cherry tomatoes • Pepper • Olives • Caper leaves •
Pickled onions • Sun-dried tomato cream

Ψάρι ημέρας

Σάλτσα Κερκυραϊκού μπουρδέτο • Άρωμα νερατζιάς • Μούς θαλασσινών •
Γλυκιά και καυτερή πάπρικα

Catch of the day

Corfiot bourdeto sauce • Bitter orange aroma • Seafood mousse • Hot & sweet
paprika powder

Πανσέτα καπνιστή σε οξιά

Εικονικό κάρβουνο • Σφαιροποιημένο λαδολέμονο • Πανακότα γραβιέρας •
Jus ρίγανης • Βλαστοί θυμάρι

Smoked pork belly on beech tree woods

Virtual charcoal • Lemon – olive oil dressing sphere • Gruyere panna cotta •
Oregano jus • Thyme cress

Αρμενοβίλ

Αμύγδαλο • Μοσχολέμονο • Φυστίκι Αιγίνης • Σοκολάτα γάλακτος

Armenovil

Almond • Lime • Aegina pistachios • Milk chocolate

Mignardise

75€/άτομο • 75€/person

Καλωσόρισμα • Welcome • Amuse bouche

Προζυμένιο ψωμί με συνοδευτικά
Sourdough bread with accompaniments

Φάβα παντρεμένη

Φάβα από λαθούρι και αρακά Φενεού • Τοματίνια • Πιπεριά • Ελιά • Καπαρόφυλλα • Πίκλα κρεμμύδι • Κρέμα λιαστής τομάτας

“Married” split peas fava

Split peas fava from Feneos • Cherry tomatoes • Pepper • Olives • Caper leaves • Pickled onions • Sun-dried tomato cream

Ταρτάρ караβίδας σαγανάκι

Ταρτάρ караβίδας με τσίλι και μαραθόριζα • Ντρέσινγκ βασιλικού • Αφρός σαγανάκι • Κρέμα ψητής σφέλας

Langoustine tartare saganaki

Langoustine tartare with chili pepper & fennel • Basil dressing • Saganaki foam • Roasted Messinian sfela cheese cream

Ψάρι ημέρας

Σάλτσα Κερκυραϊκού μπουρδέτο • Άρωμα νερατζιάς • Μούς θαλασσινών • Γλυκιά και καυτερή πάπρικα

Catch of the day

Corfiot bourdeto sauce • Bitter orange aroma • Seafood mousse • Hot & sweet paprika powder

Πανσέτα καπνιστή σε οξιά

Εικονικό κάρβουνο • Σφαιροποιημένο λαδολέμονο • Πανακότα γραβιέρας • Jus ρίγανης • Βλαστοί θυμάρι

Smoked pork belly on beech tree woods

Virtual charcoal • Lemon – olive oil dressing sphere • Gruyere panna cotta • Oregano jus • Thyme cress

Μοσχαρίσια στηθοπλευρά

Λαχανίδα στα κάρβουνα • Πιπεριά Φλωρίνης σε ζύμωση • Γιαούρτι • Σάλτσα με σταφύλι

Wagyu short ribs

Grilled kale • Fermented Florina pepper • Greek yoghurt • Grape sauce

Το ροδάκινο

Μπαμπάς με σιρόπι φρούτων • Μούς γιαούρτι με μοσχολέμονο • Ζελέ ροδάκινο • Μελισσόχορτο

The peach

Babà with fruit syrup • Yoghurt mousse with lime • Peach gel • Lemon balm

Mignardise

95€/άτομο • 95€/person

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

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 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: