

Το SENSE Athens σας καλωσορίζει σε ένα γαστρονομικό ταξίδι στην Ελλάδα,  
υπό το λαμπερό φως του ιερού βράχου της Ακρόπολης.

Τα δυο μενού γευσιγνωσίας που έχουν επιμεληθεί  
ο Αλέξανδρος Χαραλαμπόπουλος και η ομάδα του,  
είναι εμπνευσμένα από την διαφορετικότητα της Ελληνικής γης  
και των τοπικών παραδόσεων.

Ένα ταξίδι γεύσεων ξεκινάει με μια μπουκιά. Καλή όρεξη!

SENSE Athens invites you to embark on a gastronomy journey  
across Greece under the imposing Acropolis eye.  
The two tasting menus, inspired by Greece's diverse land and traditions  
are conceived and executed by chef Alexandros Charalabopoulos  
and his culinary team.

A culinary journey begins with a single bite. Enjoy!

**SENSE**  
RESTAURANT

**Πηλιορείτικο καλωσόρισμα**

Tsitsiravla | Ψητή τομάτα | Ξύγαλο Κρήτης | Ρίγανη

**Chef's welcome with Pelion Roots**

Pickled tsitsiravla from Pelion | Roasted tomato  
Cretan sour cream cheese | Oregano

**Φρεσκοψημένο ψωμί με συνοδευτικά**

Freshly baked bread with accompaniments

**Ταρτάρ ντολμαδάκι**

Αμπελόφυλλο | Μοσχαρίσιο φιλέτο ωρίμανσης | Κεφίρ | Λεμόνι

**Beef tartar "dolma"**

Vine leaf | Aged beef fillet | Kefir | Lemon

**Τόνος μαρινέ**

Φράουλα σε ζύμωση | Σπαράγγι της θάλασσας

**Marinated tuna**

Fermented strawberry | Sea asparagus

**Σουπιά με σπανάκι**

"Κανελόνη" σουπιές | Μάραθος | Ελιές

**Cuttlefish with spinach**

Cuttlefish "cannelloni" | Wild fennel | Olives

**Πλακί**

Μπακαλιάρος | Νερό ψητής τομάτας | Πατάτα | Σκόρδο

**Traditional plaki fish**

Cod | Roasted tomato water | Potato | Garlic

**Κόκκορας**

Γεμιστή παπαρδέλα με ξινομυζήθρα | Πουρές κρεμμύδι | Σάλτσα παστιτσάδα

**Rooster**

Papardelle with local sour cream cheese |  
Onion cream | Corfiot pastitsada sauce

**"Πάστα" αμυγδάλου**

Αμύγδαλο σε υφές | Λευκή σοκολάτα | Βανίλια | Σορμπέ πεπόνι

**Almond "cream cake"**

Textures of almond | White chocolate | Vanilla | Melon sorbet

**Mignardise**

[ Ελληνικά τυριά | Greek cheese plateau] +12€

Menu Price: 115€ / guest

Wine Pairing: 54€ / guest

**Πηλιορείτικο καλωσόρισμα**

Tsitsiravla | Ψητή τομάτα | Ξύγαλο Κρήτης | Ρίγανη

**Chef's welcome with Pelion Roots**

Pickled tsitsiravla from Pelion | Roasted tomato | Cretan sour cream cheese | Oregano

**Φρεσκοψημένο ψωμί με συνοδευτικά**

Freshly baked bread with accompaniments

**Τηνιακό αγκιναράκι**

Σταφύλι | Σεμιφρέντο φυστίκι Αιγίνης | Φύκι γουακάμε | Τσίλι

**Wild artichokes from Tinos**

Pistachio semifreddo | Wakame seaweed | Chili

**Μπατζίνα Θεσσαλίας**

Πολέντα με φέτα | Κολοκύθι | Δυόσμος | Κρόκος αυγού | Μετσοβόνη | Κουμ κουάτ

**Batzina local pie from Thessaly**

Polenta with feta cheese | Courgette | Mint | Egg yolk | Metsovone cheese | Kumquat

**Ραβιόλι σπανάκι**

Μανιτάρια | Καλοκαιρινή τρούφα | Κάσιους | Λεμόνι

**Spinach ravioli**

Mushrooms | Summer truffle | Cassius nuts | Lemon

**Μπάμιες στα κάρβουνα**

Σάλτσα σαγανάκι | Χούμους | Μυζηθοπιτάκι | Γκρεμολάτα φουντουκιού

**Grilled okra**

Saganaki sauce | Hummus | Mizithra mini pie | Hazelnut gremolata

**Μελιτζάνα Ιμάμ**

Μπουγιουρντί | Τομάτα | Σιτάρι | Καπνιστή μελιτζάνα | Κράκερ κρεμμυδιού

**Aubergine Imam**

Traditional bougiourdi | Tomato | Wheat | Smoked aubergine | Onion cracker

**Γιαούρτι και μέλι**

Κομποτέ φρούτων | Κράμπλ λευκής σοκολάτας | Παγωτό μέλι

**Yoghurt and honey**

Fruit compôte | White chocolate crumble | Honey ice-cream

**Mignardise**

[ Ελληνικά τυριά | Greek cheese plateau] +12€

Menu Price: 95€ / guest

Wine Pairing: 48€ / guest

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: Σοφία Κοράκη  
Market Inspector: Sofia Koraki