

Το εστιατόριο SENSE σας προσκαλεί να απολαύσετε  
μία ξεχωριστή γαστρονομική εμπειρία που έχει επιμεληθεί  
ο Αλέξανδρος Χαραμπόπουλος 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 gastronomy journey created by Alexandros Charalmbopoulos  
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**

Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Κορωνέϊκης ποικιλίας • Κατσικίσιο βούτυρο παραγωγής μας

**Sourdough bread**

Extra virgin olive oil koroneiki variety • Homemade goats butter

**Χειμερινό μποστανί**

Παντζάρι • Ροβίτσα • Crumble ξηρών καρπών • Μανταρίνι • Ρέβα • Σταμναγκάθι

**Winter garden bostani**

Beetroot • Mung beans • Nut crumble • Tangerine • Turnip • Seasonal wild greens

**Κουνουπίδι<sup>2</sup>**

Πουρές ψητού αμυγδάλου • Σάλτσα κουνουπίδι καπαμά

**Cauliflower<sup>2</sup>**

Roasted almond sauce • Cauliflower “karama” sauce

**Κάτω από τη γη**

Εικονικό ριζότο πατάτας • Κρέμα ψητής σελινόριζας • Μανιτάρια • Λευκή τρούφα •

Custard γραβιέρας • “Χώμα” παντζάρι - αμύγδαλο

**Under the soil**

Virtual potato risotto • Roasted celeriac cream • Mushrooms • White truffle •

Gruyere custard • Beetroot - almond soil

**Μήλο και γιαούρτι**

Ξινόμηλο • Σορμπέ και αφρός γιαούρτι • Λευκή σοκολάτα • Δυόσμος

**Apple and yoghurt**

Granny smith apple • Yoghurt foam and sorbet • White chocolate • Spearmint

**Mignardise**

Καλωσόρισμα • Welcome • Amuse bouche

Προζυμένιο ψωμί

Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Κορωνέϊκης ποικιλίας • Κατσικίσιο βούτυρο παραγωγής μας

**Sourdough bread**

Extra virgin olive oil koroneiki variety • Homemade goats butter

Χειμερινό μποστανί

Παντζάρι • Ροβίτσα • Crumble ξηρών καρπών • Μανταρίνι • Ρέβα • Σταμναγκάθι

**Winter garden bostani**

Beetroot • Mung beans • Nut crumble • Tangerine • Turnip • Seasonal wild greens

Γιουβαρλάκι σκορπίνας

Αυγοτάραχο Αιτωλικού • Λεμονάτη κακαβιά • Λαχανικά • Εικονικό κοράλλι

**Scorpion fish balls "giouvarlaki"**

Bottarga • Traditional "kakavia" fish soup with lemon • Vegetables • Virtual coral

Αρνί

Λευκό και κόκκινο λάχανο • Λάδι άνιθου • Σάλτσα λαχανοντολμά

**Lamb**

White and red cabbage • Dill oil • Lachanontolma sauce

Τσουρέκι και Ελληνικός καφές

Cremeux τσουρέκι • Λευκή σοκολάτα • Αφρός Ελληνικού καφέ • Αμύγδαλο • Κουμκουάτ

**"Tsoureki" traditional sweet bun and Greek coffee**

Tsoureki cremeux • White chocolate • Greek coffee foam • Almond • Kumquat

Mignardise

55€/άτομο • 55€/person

Καλωσόρισμα · Welcome · Amuse bouche

### Προζυμένιο ψωμί

Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Κορωνέϊκης ποικιλίας · Κασικίσιο βούτυρο παραγωγής μας

### Sourdough bread

Extra virgin olive oil koroneiki variety · Homemade goats butter

### Χειμερινό μποστανί

Παντζάρι · Ροβίτσα · Crumble ξηρών καρπών · Μανταρίνι · Ρέβα · Σταμναγκάθι

### Winter garden bostani

Beetroot · Mung beans · Nut crumble · Tangerine · Turnip · Seasonal wild greens

### Καραβίδα

Τομάτα · Ούζο · Φέτα · Βασιλικός

### Crayfish

Tomato · Ouzo · Feta cheese · Basil

### Γιουβαρλάκι σκορπίνας

Αυγοτάραχο Αιτωλικού · Λεμονάτη κακαβιά · Λαχανικά · Εικονικό κοράλλι

### Scorpion fish balls "giouvarlaki"

Bottarga · Traditional "kakavia" fish soup with lemon · Vegetables · Virtual coral

### Κολοκύθα

Κρέμα στάκα – σκόρδο · Homemade καπνιστή πανσέτα · Γαλένι Κρήτης

### Pumpkin

Garlic – staka Cream · Homemade smoked pancetta · Galeni Cretan cheese

### Ορτύκι

Κουνουπίδι<sup>2</sup> · Πουρές ψητού αμυγδάλου · Σάλτσα πράσινου μήλου σε ζύμωση

### Quail

Cauliflower<sup>2</sup> · Roasted almond puree · Fermented green apple sauce

### Αρνί

Λευκό και κόκκινο λάχανο · Λάδι άνιθου · Σάλτσα λαχανοντολμά

### Lamb

White and red cabbage · Dill oil · Lachanontolma sauce

### Τσουρέκι και Ελληνικός καφές

Cremeux τσουρέκι · Λευκή σοκολάτα · Αφρός Ελληνικού καφέ · Αμύγδαλο · Κουμκουάτ

### "Tsoureki" traditional sweet bun and Greek coffee

Tsoureki cremeux · White chocolate · Greek coffee foam · Almond · Kumquat

### Mignardise

85€/άτομο · 85€/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: .....