

# URANUS

SKY RESTAURANT

## MAIN COURSES

### LAGANON

Greek pasta Skioufixta with delicate mushrooms, tender chicken, truffle oil & cream sauce scented with thyme & rosemary

\*available as vegetarian option as well

15,00

### THE ERYMANTHIAN BOAR

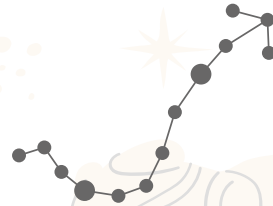
Pork with crispy skin, cooked in soft orange & thyme honey sauce, served with sauté potatoes

14,00

### PISCES

Bream fish roasted with garlic, thyme & olive oil, served with fine brunoise cut vegetable salad, lime sauce, olive oil & aubergine purée

19,00

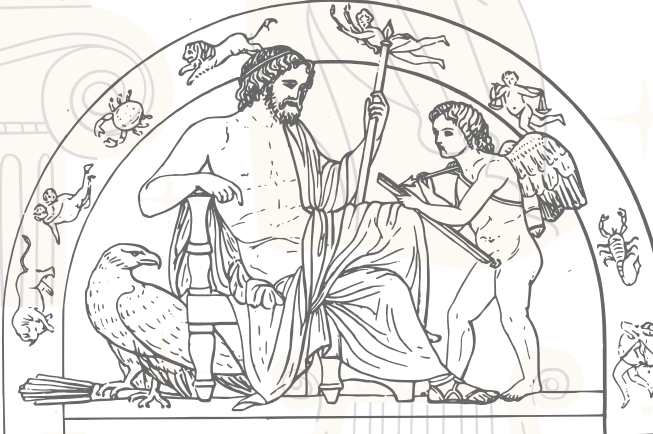


## SIGNATURE PLATE

### THE LIGHTNING OF ZEUS

Roe deer, slow-cooked in a vacuum with sweet onion, plum & red wine sauce,  
accompanied with smoked pear, wild almonds & pomegranate seeds.  
Presented at your table with dry ice.

35,00



### THE OXEN OF THE SUN

Beef cheeks slow-cooked in secret recipe sauce and wine from Naoussa – Macedonia, served with roasted carrots, and potato purée

25,00

### ARISTOPHANES BIRDS

Marinated chicken souvlaki with smoked paprika and fresh herbs, served with cucumber-fennel salad, grilled pita, and yogurt-red pepper dip

14,00

### PYTHAGORAS

Vegetarian Moussaka with lentil & aubergines in tomato sauce topped with a heavenly béchamel and melted cheese

12,00

# URANUS

SKY RESTAURANT

## APPETIZERS

### AMANITIS EDESMA

Selection of wild mushrooms, cooked in red wine, thyme sauce, served with turnips and garlic caviar

11,00

### AMFITRITE'S MYTH

Octopus marinated in vinegar, served with split pure and zucchini flakes

14,00

### PLAKUNTES

Fried feta cheese with roasted sesame, balsamic topping and flower honey

9,00

### ASFARAGO

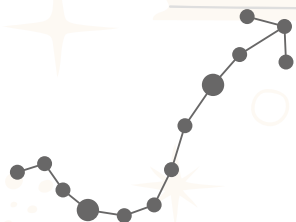
Roasted asparagus with aromatic virgin olive oil, flower salt, pumpkin pieces, pine nuts, Graviera cheese from Naxos island, and dumplings filled with spicy feta cheese, served with sweet pumpkin sauce, roasted almonds and olive oil

12,00

### KRAMVI

Crispy cauliflower & lentil patties served with mint truffle mayo

8,00



## DESSERTS

### THEOBROMA

Silky chocolate namelaka, strawberry sauce & crunchy hazelnut biscuit

9,00

### DYONISO'S HYMN

Ancient Greek milk pie with honey, walnuts and caramelised almonds

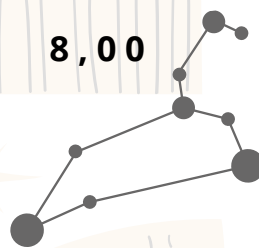
8,00

### NECTAR OF LEMON

*by Paula Freimane*

A vibrant blend of fresh lemon zest, soft dates, & coconut, wrapped in a silky white chocolate shell with a hint of citrus.

10,00



## SALADS

### DIMITRA'S BLESSING

Salad with bulgur, fresh tuna, cherry tomatoes, flavoured with fresh herbs and coriander vinaigrette

14,00

### AMVROSIA

Tomato stuffed with modernised Greek salad served on feta cheese mousse with grated carob rusk and drizzled with extra virgin olive oil

13,00

### GIFT FROM GAIA

Sweet pumpkin, zucchini, cucumber, and carrot sticks, freshly cut and tossed with basil, marinated in a honey vinaigrette, topped with freshly grated truffle and almond flakes

12,00

## EXTRAS

### ZUCCINI PARMESAN

with garlic mayo mustard lemon dip

7,00

### POTATO WEDGES

with yoghurt tzatziki sauce

5,00

### BREAD COUVERT\*

with 3 types of dips

1,50

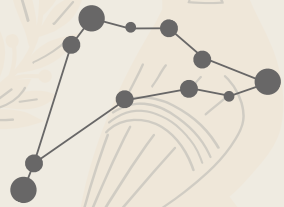
\*(price per person)



# URANUS

SKY RESTAURANT

## MAIN COURSES



### ΛΆΓΑΝΟΝ

Σκιουφιχτά με μανιτάρια, κοτόπουλο, λάδι τρούφας και κρέμα βοτάνων

\*Χορτοφαγική επιλογή διαθέσιμη

15,00



### ΕΡΥΜΑΝΘΙΟΣ ΚΆΠΡΟΣ

Χοιρινό με τραγανή πέτσα, σε σάλτσα πορτοκαλιού, θυμαριού και μελιού, με πατάτες σοτέ

14,00

### ΠΕΡΙ ΙΧΘΥΩΝ

Τσιπούρα ψητή με σκόρδο, θυμάρι & ελαιόλαδο, με σαλάτα λαχανικών, λάιμ & πουρέ μελιτζάνας

19,00



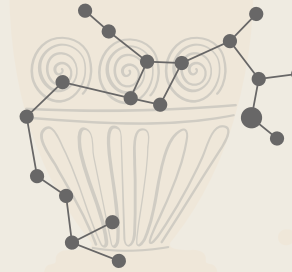
## SIGNATURE PLATE

### Ο ΚΕΡΑΥΝΟΣ ΤΟ ΔΙΟΣ

Ζαρκάδι σιγομαγειρεμένο σε κενό αέρος με γλυκά κρεμμύδια, δαμάσκηνο & σάλτσα κόκκινου κρασιού, συνοδεύεται από καπνιστό αχλάδι, άγρια αμύγδαλα & σπόρους ροδιού. Παρουσιάζεται στο τραπέζι

σας με ξηρό πάγο

35,00



### ΤΑ ΒΟΔΙΑ ΤΟΥ ΗΛΙΟΥ

Μοσχαρίσια μάγουλα σε μυστική σάλτσα και κρασί Νάουσας, με καρότα και πουρέ πατάτας

25,00

### ΟΡΝΙΘΕΣ ΤΟΥ ΑΡΙΣΤΟΦΑΝΗ

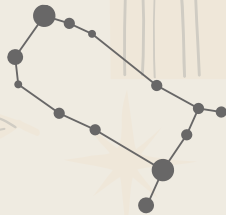
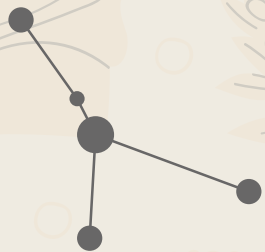
Μαριναρισμένα κομμάτια από μπούτι κοτόπουλου σε σουβλάκι με καπνιστή πάπρικα και φρέσκα μυρωδικά. Συνοδεύονται από δροσερή σαλάτα αγγουριού, φινόκιο, ψητή πίτα και ντιπ γιαουρτιού με κόκκινη πιπεριά

14,00

### ΠΥΘΑΓΟΡΑΣ

Χορτοφαγικός μουσακάς με φακές, μελιτζάνες, μπεσαμέλ και τυρί

12,00



# URANUS

SKY RESTAURANT

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

### ΑΜΑΝΊΤΗΣ ΈΔΕΣΜΑ

Επιλογή από άγρια μανιτάρια, μαγειρεμένα με κόκκινο κρασί και σάλτσα θυμαριού, σερβίρονται με γογγύλια και χαβιάρι σκόρδου

### Ο ΜΎΘΟΣ ΤΗΣ ΑΜΦΙΤΡΙΤΗΣ

Χταπόδι ξυδάτο πάνω σε φάβα, γαρνιρισμένο με φλίκες κολοκυθιού

### ΠΛΑΚΟΎΝΤΕΣ

Φέτα τηγανητή με ανθόμελο, βαλσάμικο και καβουρδισμένο σουσάμι

### ΑΣΦΆΡΑΓΚΟ

Ψητά σπαράγγια με ελαιόλαδο, ανθό αλατιού, κολοκύθα, κουκουνάρι και γραβιέρα Νάξου. Συνοδεύεται με πουγκιά φέτας, σάλτσα κολοκύθας & αμύγδαλα

### ΚΡΆΜΒΗ

Μπιφτέκια κουνουπιδιού και φακής με μαγιονέζα μέντας και τρούφας

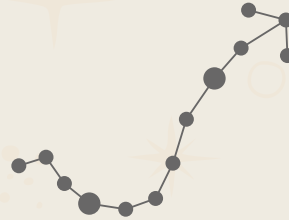
11,00

14,00

9,00

12,00

8,00



## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

### Η ΒΡΩΜΗ ΤΩΝ ΘΕΩΝ

Απαλή ναμελάκα σοκολάτας, σάλτσα φράουλας & τραγανό μπισκότο φουντουκιού

9,00

### Ο ΎΜΝΟΣ ΤΟΥ ΔΙΟΝΎΣΟΥ

Αρχαιοελληνική γαλατόπιτα με μέλι, καρύδια & καραμελωμένα αμύγδαλα

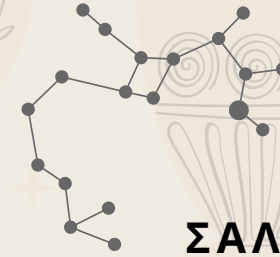
8,00

### ΝΕΚΤΑΡ ΛΕΜΟΝΙΟΥ

*από την Paula Freimane*

Μια ζωηρή μίξη από φρέσκο ξύσμα λεμονιού, απαλούς χουρμάδες και καρύδα, τυλιγμένα σε ένα μεταξένιο περίβλημα λευκής σοκολάτας με μια διακριτική νότα εσπεριδοειδών.

10,00



## ΣΑΛΑΤΕΣ

### Η ΕΥΛΟΓΊΑ ΤΗΣ ΔΉΜΗΤΡΑΣ

Σαλάτα με πλιγούρι, φρέσκο τόνο και ντοματίνια αρωματισμένη με φρέσκα μυρωδικά και βινεγκρέτ κόλιανδρο

14,00

### ΑΜΒΡΟΣΊΑ

Ντομάτα γεμιστή με ελληνική σαλάτα, σε μους φέτας με χαρούπι & ελαιόλαδο

13,00

### ΔΩΡΟ ΤΗΣ ΓΑΙΑΣ

Στικς από γλυκιά κολοκύθα, κολοκύθι, αγγούρι και καρότο, μαριναρισμένα με φρέσκο βασιλικό και αρωματική βινεγκρέτ μελιού, σερβιρισμένα με φρεσκοτριμμένη τρούφα και flakes αμυγδάλου

12,00

## ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

### ΚΟΛΟΚΥΘΆΚΙΑ ΠΑΡΜΕΖΆΝΑΣ

Με ντιπ λεμονιού-μουστάρδας και σκόρδου

7,00

### ΠΑΤΆΤΕΣ ΚΥΔΩΝΆΤΕΣ

Με ντιπ γιαουρτιού και τζατζίκι

5,00

### ΚΟΥΒΈΡ

Με 3 είδη ντιπ (ανά άτομο)

1,50

