

O C E A N

Το εστιατόριο Ocean παρουσιάζει το πολύχρωμο κράμα πολιτιστικών επιρροών της Κρήτης, μέσα από ένα μενού που συνδυάζει κομψά τα στοιχεία του παρελθόντος με το παρόν. Με σύγχρονο πνεύμα, οι σεφ μας επιδεικνύουν τη δημιουργικότητα τους μαζί με την καταξιωμένη ομάδα Ducasse Conseil, δημιουργώντας μια ολοκληρωμένη γαστρονομική εμπειρία που διεγείρει όλες τις αισθήσεις. Απλές πρώτες ύλες, με πολύπλοκη προσωπικότητα, βρίσκουν έκφραση σε ευρηματικούς συνδυασμούς με κάθε πιάτο.

Погрузитесь в удивительный мир высокой кухни, наслаждаясь кулинарными шедеврами с ароматами Крита из меню, созданного талантливой командой шеф-поваров Ducasse Conseil. Совершите кулинарное путешествие во времени в непринужденной атмосфере ресторана Ocean, проникаясь тайнами и традициями Крита. Предайтесь празднику жизни и феерии вкуса!

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / ЗАКУСКИ

Χταπόδι, μυρωδικά και ρεβύθι GF, SF, DF, NF Осьминог, пряности и нут	26€
Φαγκρί καρπάτσιο, αβοκάντο και λάιμ GF, SF, DF, NF Карпаччо из морского леща с авокадо и лаймом	24€
Μοσχάρι με σάλτσα τόνου H, SF, NF Вителло Тоннато Телятина с тунцовым соусом	29€
Shakshouka με αυγά ποσέ H, VG, SF, NF, DF Яйцо-пашот и яичница шакшука	16€
Λαχανικά με αγιολί H, VG, GF, SF, DF, NF Вареные и сырые овощи, соус айоли	16€
Κουνουπίδι* μαύρης τεμπούρα, σάλτσα μυρωδικών ταρατόρ και λάδι αρωματισμένο με κάρι H, VG Цветная капуста в кляре темпура*, травяной соус Таратор и масло, ароматизированное карри	16€
<i>*ανάλογο εποχιακό λαχανικό / *Овоци в зависимости от сезона</i>	
Ανθότυρο με σαλάτα ντομάτας μπατάλα, πέστο από φιστίκι Αιγίνης H, VG, SF Сыр анфотиро и салат из помидоров хейрлум, песто из фисташек с острова Эгина	19€

*Μέλη του Residents' Club έχουν τη δυνατότητα να επιλέξουν συνολικά τρία πιάτα ανά άτομο
Участники программы Residents' Club могут заказать три блюда на человека*

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Λυθρίνι, κορδέλες και ανθοί κολοκυθίου, tapenade H, GF, SF, DF	32€
Рыба красный люциан, цветки и ленты из цукини, тапенад	
Ριζότο αυγοτάραχου, γαρίδες, ντομάτα, βασιλικό GF, SF, NF	36€
Ризото с вяленой икрой ботарга, креветки, помидоры и базилик	
Καρέ αρνιού σε κρούστα μυρωδικών με κανελόνια μελιτζάνας SF, NF	36€
Каре ягненка в панировке из трав и каннеллони с баклажанами	
Φιλέτο μοσχαριού, αγκινάρα*, χυμός τρούφας GF, SF, NF	49€
Каре ягненка в панировке из трав и каннеллони с баклажанами	
<i>* ανάλογο εποχιακό λαχανικό / *Овоци в зависимости от сезона</i>	
Μεσογειακά γεμιστά λαχανικά με κινόα και σιρόπι πικάντικης ντομάτας H, GF, SF, NF, VG	26€
Фаршированные овощи по-средиземноморски с киноа и острым томатным сиропом	
Σπιτικά νιόκι, λεμόνι, μπρόκολο ραπίνι, τσιπς kashkaval SF, NF	26€
Домашние клецки, лимон, листовое брокколи рапини и хрустящие чипсы кашкавал	

*Μέλη του Residents' Club έχουν τη δυνατότητα να επιλέξουν συνολικά τρία πιάτα ανά άτομο
Участники программы Residents' Club могут заказать три блюда на человека*

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / ΔΕΣΕΡΤΥ

Γαλατόπιτα με άνηθ πορτοκαλιού SF Пирог с молочным кремом и апельсином	17€
Χαρούπι σοκολάτας και τραγανό κριθάρι με ελιά SF Шоколад из кэроба с хрустящим ячменем и оливкой	19€
Ψητά και ποσέ φρούτα εποχής, φινανσιέ φιστικιού, γρανίτα καρύδας H, SF Сезонные фрукты, подрумяненные на гриле, фисташковый кекс, кокосовая гранита	19€
Μαρέγκα από κίτρο, αγγούρι και λάιμ H, GF, SF, NF Безе со вкусом цитруса, огурца и лайма	18€
Σουφλέ αμυγδάλου με σορμπέ GF, SF Миндальное «суфле» и сорбет	17€

*Μέλη του Residents' Club έχουν τη δυνατότητα να επιλέξουν συνολικά τρία πιάτα ανά άτομο
Участники программы Residents' Club могут заказать три блюда на человека*

DINNER TEA PAIRING

Ηλιοφάνεια, σύσταση του εδάφους, χλωρίδα και άνθρωποι - τα χαρακτηριστικά ενός τσαγιού καθορίζονται από κάθε περιβαλλοντική και ανθρώπινη επιρροή από τη στιγμή που θα φυτευτεί ο σπόρος. Η Lalani & Co London είναι πρωτοπόρα στην τέχνη του εξαιρετικού τσαγιού, επιλέγοντας μοναδικά τσάγια ανάλογα με την εποχή και με εκτίμηση στα οικογενειακά κτήματα, τη βιολογική γεωργία και την πλήρη ιχνηλασιμότητα. Σας καλούμε να απολαύσετε το δικό σας αγαπημένο μονοποικιλιακό τσάι από κάθε terroir.

Мы предлагаем оценить редкие сорта чая с восхитительным ароматом и тонким вкусом от британской компании Lalani & Co, специализирующейся на выпуске элитного чая в пакетиках, выращенного и собранного на семейных плантациях с заботой и любовью. Чашка лучшего сортового чая, заваренного по правилам чайной церемонии дополнит гармоничную картину мира, помогая войти в состояние спокойного созерцания.



SPECIALISTS IN SINGLE-BATCH TEA

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΔΕΙΠΝΟΥ / ΠΡΕΔΛΟЖЕНИЯ НА УЖИН

Ο sommelier μας είναι στη διάθεση σας με προτάσεις για κρασί ή τσάι ανάλογα με την προτίμησή σας. Κάθε τσάι παρασκευάζεται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος και σερβίρεται σε γυάλινο ποτήρι.

Наши сомелье с удовольствием помогут подобрать к вашему блюду подходящее вино или изысканный чай. Чай подается комнатной температуры и в винном бокале. Пожалуйста, воспользуйтесь нашими рекомендациями.

ΜΑΥΡΟ / ЧЕРНЫЙ

Honey Black 2019

7€

Από το οικογενειακό κτήμα Huang στο Όρος Ίασηπ της Ταϊβάν. Η επίγευση ανθέων και μελιού είναι αποτέλεσμα του δαγκώματος των φύλλων του τείόδεντρου από τον γρύλλο. Η γεύση μελιού είναι μέρος της αμυντικής αντίδρασης του φύλλου.

Προτείνεται με:

κρεατικά, κρέας κυνηγιού, επιδόρπια

Черный Медовый Чай 2019

Черный медовый чай выращивается в семейном саду Хуан на Нефритовой горе в Тайване. Медовый чай изготавливается из чайных листьев, поврежденных цикадками-тифлуцибинами. Из-за этих укусов чайные листья немного замедляют рост и начинают источать тонкий аромат меда, являющийся частью защитной реакции листа.

Гастрономические композиции:

Сочетается с мясом, дичью, десертами

ΠΡΑΣΙΝΟ / ЗЕЛЕНЫЙ

Green Pearl Gyokuro 2019

13€

Το απόλυτο ιαπωνικό τσάι - από επιλεγμένα φύλλα ποικιλίας Okumidori από τους κήπους Nakai στο Κυότο. Αρχική γεύση ενταμάμε και kombu, απαλή υφή και μακρύ τελείωμα umami.

Προτείνεται με:

θαλασσινά, πράσινα λαχανικά, τυριά

Green Pearl Gyokuro 2019

Жемчужная Роса - один из самых ярких и дорогостоящих элитных японских чаев, выращиваемых в садах префектуры Киото. Гёкуро производят из сортов чайного растения Окумидори. Вкус чая завораживает маслянистой и бархатной текстурой удивительной плотности. Долгоиграющие и пьянящие ароматы водорослей, жирных орехов и сахарного горошка интенсивно выражены.

Γαστρονομικές композиции:

Сочетается с морепродуктами, зелеными овощами, сырами

O O L O N G

QX Oolong 2019

11€

Ένα ελαφρώς καβουρδισμένο oolong από φύλλα ποικιλίας Qi Xin από το Όρος Ιασπη της Ταϊβάν. Αρχική γεύση ανθέων και φρούτων, κρεμώδης υφή, νότες μπαχαρικών και γλυκό τελείωμα.

Προτείνεται με:

Ρίζες λαχανικών, ελαφρύ κρέας και ψάρι, επιδόρπια με φρούτα

QX Oolong 2019

Цин Син Улун - Улун с зеленой сердцевиной выращивается в садах на Нефритовой горе в Тайване. Внешне лист Цин Син Улуна продолговатый, насыщенного зеленого цвета, с заметными прожилками. Вкус улуна из куста сорта Цин Син - нежный, мягкий, фруктовый, деликатный с кремовой текстурой и нотами специй и жареных орехов.

Гастрономические композиции:

Сочетается с корнеплодами, легким мясом и рыбой, фруктовыми десертами

Παρακαλούμε να απευθυνθείτε στον προϊστάμενο του εστιατορίου σε περίπτωση που πάσχετε από αλλεργία ή δυσανεξία σε οποιοδήποτε προϊόν ή ουσία ώστε να σας ενημερώσουμε για τα συστατικά που έχουμε χρησιμοποιήσει στα διάφορα εδέσματα ή εναλλακτικά να προετοιμάσουμε κάποιο κατάλληλο για εσάς

Уважаемые гости, если у вас есть аллергия или пищевая непереносимость определенных продуктов, пожалуйста, подойдите к менеджеру ресторана. Мы будем рады рассказать об ингредиентах, которые используются при приготовлении блюд или, если есть необходимость, можем приготовить специальное блюдо для вас.

- H** Υγιεινή επιλογή / Полезный
- V** Για αυστηρά χορτοφάγους / Веганские блюда
- VG** Για χορτοφάγους / Вегетарианские блюда
- GF** Χωρίς γλουτένη / Не содержит глютен*
- SF** Χωρίς σόγια / без сои
- DF** Χωρίς γαλακτοκομικά / без молочных продуктов
- NF** Χωρίς ξηρούς καρπούς / без орехов

*Όλα τα πιάτα ενδέχεται να περιέχουν ίχνη σιταριού, κριθαριού, σίκαλης ή τριτικάλε
Во всех блюдах возможно присутствие небольшого количества следы пшеницы, ячменя, ржи или тритикале

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Παναγιώτης Αλμιράντης
Представитель инспекции: Панос Альмирантис

Φ.Π.Α και λοιποί φόροι συμπεριλαμβάνονται.
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).

Цены включают все государственные налоги и сборы за обслуживание. Клиенты могут отказаться оплатить свой заказ, если ресторан не выдает кассовый чек или квитанцию.