

Nobilis

ALL-DAY DINING CONCEPT

DINNER MENU

ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΔΟ ΤΗΣ ΡΩΜΑΪΚΗΣ ΑΥΤΟΚΡΑΤΟΡΙΑΣ, “NOBILIS”
ΗΤΑΝ ΑΥΤΟΣ ΠΟΥ ΕΙΧΕ ΦΤΑΣΕΙ ΣΤΟ ΑΞΙΩΜΑ ΤΟΥ ΥΠΑΤΟΥ.
ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΥΤΕΡΗ ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ ΟΡΟΥ ΗΤΑΝ Ο «ΕΥΓΕΝΗΣ»,
ΜΕ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ ΚΑΙ ΑΝΩΤΕΡΟ ΠΝΕΥΜΑ.

ΣΤΟ NOBILIS ΑΓΑΠΑΜΕ ΤΙΣ ΕΥΓΕΝΕΙΣ, ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ,
ΤΙΣ ΟΠΟΙΕΣ ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΑ, ΜΕ ΕΝΑΝ ΣΤΟΧΟ:

ΝΑ ΣΑΣ ΣΕΡΒΙΡΟΥΜΕ ΠΙΑΤΑ ΑΠΟ ΟΛΟ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ
ΜΕ ΜΟΝΑΔΙΚΟ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ ΚΑΙ ΑΝΑΠΑΝΤΕΧΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ
ΠΟΥ ΘΑ ΣΑΣ ΚΑΝΟΥΝ ΝΑ ΕΠΙΣΤΡΕΨΕΤΕ ΞΑΝΑ.

“NOBILIS” WAS A TERM USED DURING THE ROMAN REPUBLIC
TO INDICATE THAT SOMEONE HAD ACHIEVED THE CONSULSHIP.

IN A BROADER SENSE, IT WAS USED TO DESIGNATE THE
ARISTOCRACY AND THE POSSESSION OF EXCELLENT QUALITIES.

AT NOBILIS WE LOVE NOBLE, QUALITY INGREDIENTS, WHICH
WE COMBINE IN DELICIOUS WAYS, WITH ONE GOAL IN MIND:

TO SERVE YOU DISHES FROM ALL OVER THE WORLD
WITH CHARACTER AND UNEXPECTED TWISTS
THAT WILL MAKE YOU WISH TO COME BACK.

Bon Appetit!

Classic Cocktails

COSMOPOLITAN

VODKA, TRIPLE SEC, CRANBERRY, FRESH LIME AND ORANGE PEEL

13

BLOODY MARY

VODKA, TOMATO JUICE, FRESH LEMON JUICE, WORCESTERSHIRE SAUCE, SALT FLAVORED WITH CELERY, PEPPER AND TABASCO

14

MINT JULEP

CANADIAN WHISKEY, ANGOSTURA BITTER, SUGAR, MINT AND LIME WHEEL

12

PALOMA

TEQUILA BLANCO, FRESH LIME ,GRAPEFRUIT SODA, HIMALAYAN PINK SALT AND GRAPEFRUIT

13

MOJITO

LIGHT RUM, AGED RUM, SUGAR, FRESH LIME JUICE, SODA, MINT AND LIME WHEEL

12

NEGRONI

GIN, CAPRANO ANTICO, CAMPARI

13

MARGARITA

TEQUILA, TRIPLE SEC, FRESH LIME, HIMALAYAN PINK SALT

13

ALMOND CIGAR

DARK RUM, AMARETTO LIQUEUR, LIME CORDIAL, CINAMON AND LIME

12

MAI TAI

RUM AND AGED RUM, TRIPLE SEC, SUGAR ,ORGEAT SYRUP, FRESH LIME, MINT AND MARASCHINO CHERRY

14

Sparkling Collection

KIR ROYALE

CHAMPAGNE, CRÈME DE CASSIS AND LEMON PEEL

17

MIMOSA

CHAMPAGNE, TRIPLE SEC AND FRESH ORANGE JUICE

14

ROSSINI

PROSECCO, CRÈME DE FRAISE LIQUER AND STRAWBERRY

12

BELLINI

PROSECO, CRÈME DE PECHE AND PEACH

12

APEROL CLASSIC

13

Starters

ΤΙΡΑΔΙΤΤΟ ΑΠΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΛΑΥΡΑΚΙ ΜΕ ΣΧΟΙΝΟΠΡΑΣΟ,
ΛΑΔΙ ΜΑΣΤΙΧΑΣ, GEL ΑΠΟ LIME ΚΑΙ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ WASABI

TIRADITTO FROM ORGANIC SEA BASS WITH CHIVES,
MASTIC OIL, LIME GEL AND WASABI MAYONNAISE

18

ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΧΑΡΑΣ ΣΕ ΧΛΙΑΡΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΥΡΟΜΑΤΙΚΑ, ΑΝΙΘΟ, ΜΗΛΟΞΥΔΟ
ΚΑΙ KETCHUP ΠΙΠΕΡΙΑΣ ΦΛΩΡΙΝΗΣ

GRILLED SHRIMPS IN A WARM SALAD WITH MAVROMATICA,
DILL, APPLE CIDER AND BELL PEPPER KETCHUP

20 • V

ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ, ΚΡΕΜΑ ΑΓΓΙΝΑΡΑΣ ΙΕΡΟΥΣΑΛΗΜ
ΚΑΙ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΑΠΟ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΜΠΕΙΚΟΝ

GRILLED OCTOPUS WITH CITRUS, JERUSALEM ARTICHOKE CREAM
AND SMOKED BACON JAM

22

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 'SHAWARMA' ΚΑΙ ΔΡΟΣΕΡΗ SLAW
ΜΕ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΚΑΙ ΚΟΥΡΚΟΥΜΑ

CHICKEN FILLET 'SHAWARMA' ΚΑΙ COOL SLAW WITH YOGURT ΚΑΙ TURMERIC

17

ΤΑΡΤΑΡ ΜΟΣΧΟΥ ΜΕ ΤΡΟΥΦΑ, ΠΙΠΕΡΟΡΙΖΑ, ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ
ΚΑΙ ΤΡΑΓΑΝΑ CHIPS ΑΠΟ ΠΑΤΑΤΑ VITELLOTE

BEEF TARTARE WITH TRUFFLE, GINGER, PARMESAN
AND CRISPY VITELLOTTE POTATO CHIPS

24

VITELLONE ΤΟΝΑΤΟ, CARPACCIO ΑΠΟ ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΟΥ ΜΕ ΑΦΡΟ ΤΟΝΟΥ,
ΛΑΔΙ ΛΕΥΚΗΣ ΤΡΟΥΦΑΣ ΚΑΙ ΠΟΥΔΡΑ ΚΑΠΑΡΗΣ

VITELLONE TONATTO, CARPACCIO OF BEEF FILLET WITH TUNA ESPUMA,
WHITE TRUFFLE OIL AND CAPER POWDER

26

ΨΩΜΙ – AMUSE - BOUCHE

BREAD – AMUSE - BOUCHE

4

Salads

ΤΡΙΛΟΓΙΑ ΤΟΜΑΤΑΣ, ΦΡΕΣΚΙΑ BURATTA DI PUGLIA, ΚΟΥΚΟΥΝΑΡΙ, ΦΡΑΟΥΛΕΣ ΟΣΜΩΣΗΣ,
ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ PESTO ΚΑΙ ΒΑΛΣΑΜΙΚΟ ΜΕ ΠΕΤΙΜΕΖΙ

TOMATO TRILOGY, FRESH BURATTA DI PUGLIA, PINE NUTS, OSMOTIC STRAWBERRIES,
HANDMADE PESTO AND BALSAMIC WITH GRAPES MOLASSES

20 • V

ΔΡΟΣΕΡΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ ΜΑΡΙΝΕ ΣΕ PERNOD RICARD, ΦΙΝΟΚΙΟ,
ΤΡΑΓΑΝΗ ΚΙΝΟΑ ΚΑΙ PINK GRAPEFRUIT

REFRESHING SALAD WITH SALMON MARINATED IN PERNOD RICARD,
FENNEL, CRISPY QUINOA AND PINK GRAPEFRUIT

23

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ, ΑΓΓΟΥΡΙ, ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ,
ΚΡΙΤΑΜΟ, ΠΑΞΙΜΑΔΙ ΑΠΟ ΧΑΡΟΥΠΙ ΚΑΙ ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ

GREEK SALAD WITH SANTORINI CHERRY TOMATOES, CUCUMBER, FLORINA PEPPER,
KRITAMO, CAROB RUSK AND DOMOKO KATIKI CREAM CHEESE

18 • V

ΤΡΑΓΑΝΑ ΦΥΛΛΑ ΣΑΛΑΤΑΣ ΜΕ ΤΣΑΠΕΛΕΣ, ΤΑΛΑΓΑΝΙ ΣΧΑΡΑΣ,
ΑΓΡΙΑ ΑΓΓΙΝΑΡΑ ΤΗΝΟΥ ΚΑΙ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΑΠΟ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟ ΤΣΙΠΟΥΡΟ

CRISPY SALAD LEAVES WITH DRIED FIGS, GRILLED TALAGANI CHEESE,
WILD ARTICHOKE AND AGED SPIRIT VINAIGRETTE

19 • V

Pasta - Risotti

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΣΕ BISQUE ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΠΑΠΡΙΚΑ, ΨΗΤΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ,
ΒΑΣΙΛΙΚΟ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ

LINGUINE IN BISQUE WITH SMOKED PAPRIKA, GRILLED SHRIMPS,
BASIL AND CHALAFOUTI CREAM CHEESE

22 • V

ANGUS TRI TIP TAGLIATA ΣΕ ΡΙΖΟΤΟ ΜΙΛΑΝΕΖ ΜΕ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ,
ΣΧΟΙΝΟΠΡΑΣΟ ΚΑΙ ΜΟΣΧΟΛΕΜΟΝΟ

ANGUS TRI TIP TAGLIATA, MILANESE RISOTTO WITH PARMESAN,
CHIVES AND LEMON

28

ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ ΠΕΣΚΑΝΔΡΙΤΣΑΣ ΜΕ ΨΗΤΗ ΤΟΜΑΤΑ, ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ,
ΕΛΑΙΑ ΣΚΟΡΔΟΥ ΚΑΙ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟ

MONKFISH ORZO "GIUVETSI" WITH ROASTED TOMATO SAUCE, ORANGE,
GARLIC OIL AND ANISEED

38

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΡΑΒΙΟΛΙ ΜΕ ΚΑΡΑΒΙΔΑ ΚΑΙ ΜΟΣΧΟΛΕΜΟΝΟ,
ΚΡΕΜΑ AMERICAINE ΚΑΙ CRUMBLE ΜΑΥΡΟΥ ΣΚΟΡΔΟΥ

HANDMADE RAVIOLI WITH LANGUSTINE AND LEMON,
CREAM AMERICAINE AND BLACK GARLIC CRUMBLE

27 • V

Main courses

ΣΦΥΡΙΔΑ ΣΧΑΡΑΣ (160 ΓΡ) ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ, ΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ EN PAPILOTE,
CRUMBLE ΕΛΙΑΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΙΑ ΡΙΓΑΝΗ

GRILLED GROUPER (160 G) WITH POTATOES, TOMATO AND ZUCCHINI EN PAPILOTE,
OLIVE CRUMBLE AND FRESH OREGANO

49

ΦΙΛΕΤΟ ΑΠΟ ΨΗΤΟ ΣΟΛΟΜΟ ΣΕ ΚΡΟΥΣΤΑ ΜΥΡΩΔΙΚΩΝ (170 ΓΡ),
ΑΡΑΚΑΣ 'ΓΙΑΧΝΙ' ΜΕ ΚΑΡΟΤΑ ΚΑΙ ΑΝΗΘΟ

GRILLED SALMON FILLET IN A HERB CRUST (170 G),
'YACHNI' PEAS WITH CARROTS AND DILL

34

ΨΗΤΟ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ (200 ΓΡ) ΜΕ RELISH ΛΙΑΣΤΗΣ ΤΟΜΑΤΑΣ,
GNOCCI ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ, MASCARPONE ΚΑΙ 'ΜΠΙΣΚΟΤΟ' ΠΑΡΜΕΖΑΝΑΣ

GRILLED CHICKEN FILLET (200 G) SUN-DRIED TOMATO RELISH,
GNOCCI WITH SPINACH, MASCARPONE AND PARMESAN 'BISCUIT'

28

ANGUS FLAP STEAK TAGLIATA (200 ΓΡ), ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΧΑΡΑΣ,
GREMOLATA ΚΑΙ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΑΛΑΤΙ

ANGUS FLAP STEAK TAGLIATA (200 G), GRILLED VEGETABLES,
GREMOLATA AND SMOKED SALT

44

ΓΑΛΛΙΚΟ ΦΙΛΕΤΟ ΣΧΑΡΑΣ (220 ΓΡ) ΨΗΤΑ ΒΑΣΙΛΟΜΑΝΙΤΑΡΑ,
BABY ΠΑΤΑΤΕΣ, JUS DOLCETTO

FRENCH GRILLED FILLET (220G), GRILLED KING OYSTER MUSHROOMS,
BABY POTATOES, DOLCETTO JUS

47

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΧΤΕΝΙ 'ΠΑΣΤΙΤΣΑΔΑ' ΣΕ ΦΡΕΣΚΟ ΛΑΖΑΝΙ,
ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΑΡΣΕΝΙΚΟ ΝΑΞΟΥ ΚΑΙ ΛΑΔΙ 'ΣΠΕΤΣΕΡΙΚΟ'

BEEF SHOULDER 'PASTITSADA' IN FRESH LASAGNA,
WITH NAXOS GRUYERE CREAM AND 'SPETSERIKO' OIL

39

ΚΟΠΗ ΚΡΕΑΤΟΣ ΗΜΕΡΑΣ

CUT OF MEAT OF THE DAY

Desserts

LEMON PIE, ΑΦΡΑΤΗ ΚΡΕΜΑ ΛΕΜΟΝΙ ΜΕ ΙΤΑΛΙΚΗ ΜΑΡΕΓΚΑ
ΚΑΙ SORBET RASPBERRY

LEMON PIE, FLUFFY LEMON CREAM WITH ITALIAN MERINGUE
AND RASPBERRY SORBET

11

ΜΙΝΙ CHOUX ΑΥ CRAQUELE ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑΣ ΜΑΔΑΓΑΣΚΑΡΗΣ
ΚΑΙ ΖΕΣΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΑΝJΑΡΙ ΒΑΛΗΡΟΝΑ

MINI CHOUX AU CRAQUELE WITH MADAGASCAR VANILLA ICE CREAM
AND MANJARI VALHRONA HOT CHOCOLATE

12

ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ ΜΕ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΜΠΙΣΚΟΤΟ ΣΑΒΑΓΙΑΡ,
ΜΑΥΡΟ ΡΟΥΜΙ ΚΑΙ ΤΡΑΓΑΝΗ ΓΚΟΦΡΕΤΑ

TIRAMISU WITH HANDMADE SAVAGIARDI BISCUIT,
BLACK RUM AND CRISPY WAFER

10

ΝΟΥΓΚΑΤΙΝΑ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΑ ΦΥΛΛΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ, ΚΡΕΜΕΥΧ ΠΡΑΛΙΝΑΣ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ
ΚΑΙ ΠΑΓΩΤΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

NOUGATINE WITH CRISPY ALMOND PASTRY, ALMOND PRALINE CREMEUX
AND OLIVE OIL CHOCOLATE ICE CREAM

11

V = VEGETARIAN

ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ Ή ΔΥΣΑΝΕΞΙΕΣ ΠΟΥ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΕΧΕΤΕ, ΤΟ ΜΕΝΟΥ ΜΑΣ ΜΠΟΡΕΙ (Η ΕΙΝΑΙ ΠΙΘΑΝΟ) ΝΑ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΙΧΝΗ ΑΠΟ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΕΣ ΟΥΣΙΕΣ ΟΙ ΟΠΟΙΕΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΣΑΣ ΠΡΟΚΑΛΕΣΟΥΝ ΑΛΛΕΡΓΙΑ Ή ΔΥΣΑΝΕΞΙΑ.

ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΑΡΙΔΕΣ, ΚΑΡΑΒΙΔΕΣ, ΧΤΑΠΟΔΙ, ΘΡΑΨΑΛΟ, ΧΤΕΝΙΑ ΕΙΝΑΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ.

ΣΤΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΗΛΙΕΛΑΙΟ ΚΑΙ ΑΛΛΑΖΕΤΑΙ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ. ΣΤΙΣ ΣΑΛΑΤΕΣ ΚΑΙ ΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ. Η ΦΕΤΑ ΕΙΝΑΙ Π.Ο.Π.

ΌΛΕΣ ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ. ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ Φ.Π.Α. ΚΑΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ. Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΚΑΛΟΓΕΡΑΣ

PLEASE INFORM OUR STAFF OF ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES YOU MAY HAVE. OUR MENU MAY CONTAIN TRACES OF ALLERGENIC SUBSTANCES THAT CAN CAUSE AN ALLERGIC REACTION OR INTOLERANCE. THE FOLLOWING PRODUCTS ARE FROZEN: SHRIMP, CRAYFISH, OCTOPUS AND SCALLOPS. WE USE SUNFLOWER OIL FOR FRYING WHICH IS REPLACED DAILY, AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL IN SALADS AND STEWS. OUR FETA CHEESE IS PDO CERTIFIED.

ALL PRICES ARE IN EURO. ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF VAT AND ALL LEGAL CHARGES. CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE).

COMPLIANCE MANAGER: NIKOLAOS KALOGERAS