

# 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

BURATTA DI PUGLIA ΜΕ ΥΦΕΣ ΝΤΟΜΑΤΑΣ, ΚΡΟΣΤΙΝΙ ΜΕ ΠΕΣΤΟ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ  
ΚΑΙ ΠΡΟΣΟΥΤΟ FERRANO

BURATTA DI PUGLIA WITH TOMATO TEXTURES, CROSTINI WITH BASIL PESTO  
AND FERRANO PROSCIUTTO

20

ΛΑΧΑΝΟΝΤΟΛΜΑΔΕΣ ΜΕ ΤΑΡΤΑΡ ΜΟΣΧΟΥ  
ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ

VEAL TARTAR WITH CRISPY RICE LEAVES, WHITE CABBAGE CREAM  
AND FRESH HERBS

18

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΕ ΑΝΘΟ ΑΛΑΤΙΟΥ, ΛΑΔΙ ΤΡΟΥΦΑΣ,  
ΡΟΚΑ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑΣ 24 ΜΗΝΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ  
VEAL CARPACCIO WITH FLEUR DE SEL, TRUFFLE OIL, ARUGULA  
AND 24 MONTHS AGED PARMESAN CREAM

28

ΤΑΤΑΚΙ ΤΟΝΟΥ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΗ ΚΙΝΟΑ, ΠΕΠΕΡΟΝΤΣΙΝΟ,  
ΦΙΝΟΚΙΟ ΚΑΙ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ WASABI

TUNA TATAKI WITH CRISPY QUINOA, PEPPERONCINO,  
FENNEL AND WASABI MAYONNAISE

18

ΧΤΕΝΙΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ ΣΩΤΕ ΜΕ ΚΡΟΥΣΤΑ ΜΥΡΩΔΙΚΩΝ, ΑΡΩΜΑΤΙΚΗ ΚΡΕΜΑ BOUILLABAISSE,  
ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ ΚΑΙ CRUMBLE ΚΑΡΔΑΜΟ

SEARED SCALLOPS WITH HERB CRUSTED SAUCE, AROMATIC BOUILLABAISSE CREAM,  
CHIOS MASTIC AND CARDAMOM CRUMBLE

28

ΨΩΜΙ – AMUSE - BOUCHE

BREAD – AMUSE - BOUCHE

4

# Salads

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΡΟΚΑ, ΣΠΑΝΑΚΙ ΜΕ ΨΗΤΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ,  
CHEVRE AU GRATIN ΚΑΙ VINAIGRETTE ΛΙΑΣΤΗΣ ΝΤΟΜΑΤΑΣ  
GREEN SALAD ARUGULA, SPINACH WITH ROASTED MUSHROOMS,  
CHEVRE AU GRATIN AND SUN-DRIED TOMATO VINAIGRETTE

17 • V

ΤΡΑΓΑΝΗ ΠΑΠΙΑ ΜΕ ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ ΣΑΛΑΤΑ, ΠΙΚΛΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙ, ΦΙΛΕΤΟ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ, ΕΔΑΜΑΜΕ,  
ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ ΚΑΙ VINAIGRETTE ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΣΟΓΙΑ  
CRISPY DUCK WITH MIXED SALAD, PICKLED MUSHROOMS, ORANGE FILLET,  
EDAMAME, FLORINA PEPPER AND ORANGE SOY VINAIGRETTE

22

ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ ΣΑΛΑΤΑ, ΠΡΑΣΙΝΟ ΜΗΛΟ, ΦΙΝΟΚΙΟ, ΡΑΠΑΝΑΚΙ,  
ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΑ ΚΑΙ VINAIGRETTE ΛΕΜΟΝΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟ  
GRILLED SHRIMPS WITH MIXED SALAD, GREEN APPLE, FENNEL, RADISH,  
CARAMELIZED HAZELNUTS AND LEMON BASIL VINAIGRETTE

20

ΦΑΚΕΣ BELUGA ΜΕ ΜΠΡΟΚΟΛΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ, ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΚΟΝΦΙ,  
ΤΟΦΟΥ ΚΑΙ VINAIGRETTE ΒΑΝΙΛΙΑ LIME. (VEGAN)  
BELUGA LENTILS WITH BROCCOLI, FRESH HERBS,  
TOMATO CONFIT, TOFU AND VANILLA LIME VINAIGRETTE

19 • Vegan

# Pasta - Risotti

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΡΑΒΙΟΛΙ ΜΕ ΚΟΛΟΚΥΘΑ, ΜΠΙΣΚΟΤΟ ΑΜΑΡΕΤΤΙ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ  
ΚΑΙ ΦΑΣΚΟΜΗΛΟ

HANDMADE RAVIOLI WITH PUMPKIN, ALMOND AMARETTI BISCUITS  
AND SAGE

22

---

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ DUXELLE ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ ΚΑΙ ΜΑΥΡΗ ΤΡΟΥΦΑ, ΘΥΜΑΡΙ  
ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΓΛΥΚΟΥ ΣΚΟΡΔΟΥ

RISOTTO WITH MUSHROOM DUXELLE AND BLACK TRUFFLE, THYME  
AND SWEET GARLIC CREAM

26

---

ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ ΚΑΙ ΚΡΟΚΟ ΚΟΖΑΝΗΣ,  
ΨΗΤΗ ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΒΑΣΙΛΙΚΟ

ORZO PASTA WITH SHRIMPS AND KOZANI SAFFRON,  
ROASTED TOMATOES AND FRESH BASIL

25

# Main courses

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΑΓΟΥΛΑ ΜΠΡΕΖΕ, ΠΟΛΕΝΤΑ ΜΕ ΠΕΚΟΡΙΝΟ ΡΟΜΑΝΟ  
ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΜΠΕΣΑΜΕΛ

BEEF CHEEKS BREZE, POLENTA WITH PECORINO ROMANO  
AND BÉCHAMEL SAUCE

35

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΕΛΕΥΘΕΡΑΣ ΒΟΣΚΗΣ ΜΠΑΛΟΤΙΝΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ VERDE, MOUSSELINE ΠΑΤΑΤΑΣ  
ΜΕ ΛΕΜΟΝΙ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ, ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΣΗΜΕЈΙ ΣΩΤΕ ΜΕ ΣΟΓΙΑ ΣΩΣ

CORN FED CHICKEN FILLET BALOTINE WITH VERDE SAUCE, POTATO MOUSSELINE WITH LEMON  
AND FRESH HERBS, SHIMEJI MUSHROOMS SAUTEED WITH SOY SAUCE

28

ΦΡΕΣΚΙΑ ΣΦΥΡΙΔΑ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ ΦΡΙΚΑΣΕ, ΑΝΗΘΟ  
ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΒΕΛΟΥΤΕ ΛΕΜΟΝΙΟΥ

GRILLED FRESH GROUPER WITH SPINACH FRICASSEE,  
DILL AND LEMON VELOUTE SAUCE

49

ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΟΥ ΜΕ ΠΟΥΡΕ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑΣ, ΨΗΤΟ ΠΑΣΤΙΝΑΚΙ,  
ΒΑΣΙΛΟΜΑΝΙΤΑΡΑ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ PORTO

VEAL FILLET WITH SWEET POTATO PUREE, ROASTED PARSNIP,  
KING OYSTER MUSHROOMS AND PORTO SAUCE

47

FLAP STEAK TAGLIATA, ΠΑΤΑΤΑ ΣΠΑΣΤΗ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ,  
BABY GEM ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΜΑΥΡΗΣ ΤΡΟΥΦΑΣ

FLAP STEAK TAGLIATA, SMASHED POTATOES WITH FRESH HERBS,  
GRILLED BABY GEM AND BLACK TRUFFLE CREAM

45

ΜΑΥΡΟΣ ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΜΕ ΣΕΣΚΟΥΛΑ ΣΩΤΕ, ΣΑΛΤΣΑ ΚΡΟΚΟΥ ΚΟΖΑΝΗΣ  
ΚΑΙ ΚΡΑΜΠΛ ΜΕΛΑΝΙ ΣΟΥΠΙΑΣ

BLACK COD WITH SAUTÉED SWISS CHARD, SAFFRON SAUCE  
AND SQUID INK CRUMBLE

43

ΚΟΠΗ ΚΡΕΑΤΟΣ ΗΜΕΡΑΣ

CUT OF MEAT OF THE DAY

# Desserts

SEMIFREDDO IVOIRE ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΒΑΝΙΛΙΑ ΜΑΔΑΓΑΣΚΑΡΗΣ,  
ΚΡΟΚΑΝ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ ΣΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΗ ΒΑΣΗ ΜΠΙΣΚΟΤΟΥ ΚΑΙ COULIS ΦΡΑΟΥΛΑΣ  
SEMIFREDDO IVOIRE CHOCOLATE WITH MADAGASCAR VANILLA,  
ALMOND CRUMBLED ON A FLAVORED BISCUIT BASE AND STRAWBERRY COULIS

12

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ BROWNIE ΜΕ ΓΑΝΑΧΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ BITTER,  
ΑΦΡΟ ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ΚΑΙ GEL RASPBERRY  
HANDMADE BROWNIE WITH BITTER CHOCOLATE GANACHE,  
BUTTER CARAMEL FOAM AND RASPBERRY GEL

11

CREMEUX ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΗ ΒΑΦΛΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ,  
ΠΕΡΛΕΣ ΜΙΜΟΖΑ, «ΦΥΛΛΑ ΜΕΝΤΑΣ» ΚΑΙ ΠΑΓΩΤΟ ΚΑΙΜΑΚΙ ΠΟΛΙΤΙΚΟ  
ORANGE CREMEUX WITH CRISPY CHOCOLATE WAFFLE,  
MIMOSA PEARLS, "MINT LEAVES" AND "POLITICO" CREAM ICE CREAM

12

ΡΑΥΛΟΒΑ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΠΡΑΛΙΝΑΣ ΦΥΣΤΙΚΙΟΥ  
ΚΑΙ CHUTNEY ΡΟΔΙ  
PAVLOVA WITH PISTACHIO PRALINE CREAM  
AND POMEGRANATE CHUTNEY

14

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 ΚΑΙ 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 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