



DECK

bar · restaurant

ART PLACE

— ◆ —
— ◆ —

MENU

MENU DINNER

ΦΡΕΣΚΟΨΗΜΕΝΟ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΨΩΜΙ /
FRESHLY BAKED COUNTRY STYLE BREAD

*με βούτυρο, αρωματικό μέλι & γραβιέρα Νάξου/
butter, honey and aged Naxos graviera cheese*

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ / SUMMER SALAD

*ντοματίνια, βατόμουρα, παξιμάδι χαρουπιού, κρέμα από κατσικίσιο τυρί, βασιλικός /
cherry tomatoes, blackberries, locust bean crisps, goat cheese cream, basil*

ΛΕΜΟΝΑΤΗ ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ / MIXT GREEN SALAD

*μαρούλι baby gem, λαχανικά εποχής, αβοκάντο, φρέσκα μυρωδικά, φιστίκια Αιγίνης,
βινεγκρέτ λεμόνι / baby gem lettuce, seasonal vegetables, avocado, fresh herbs,
peanuts, lemon vinaigrette*

ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ & ΓΑΡΙΔΕΣ / ORANGE & SHRIMPS

*ανάμεικτα σαλατικά, pecans, τραγανές γαρίδες & αρωματική βινεγκρέτ με πορτοκάλι
& τζίντζερ / mixed salad, pecans, crispy shrimp & aromatic orange & ginger vinaigrette*

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS

ΣΟΥΠΑ ΑΣΤΑΚΟΥ / LOBSTER SOUP

αρωματική βελουτέ αστακού με καλαμπόκι / aromatic lobster veloute soup with corn

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΝΤΙΠ / VARIETY OF GREEK DIPS

*γλυκές πιπεριές με καρύδια και φέτα, φάβα με καραμελωμένα κρεμμύδια και κάπαρη,
κρέμα ταραμά με αυγοτάραχο, τραγανές λαδόπιτες / sweet peppers with walnuts and
feta cheese, fava beans with caramelized onions and capers, tarama cream with roe,
crispy oil "pita"*

ΚΑΒΟΥΡΟΣΑΛΑΤΑ / CRAB SALAD

*μπλε καβούρι και λευκό ψάρι, πουρέ αβοκάντο, φασολάκια, κολοκύθι, βινεγκρέτ
λεμόνι / blue crab and white fish, mashed avocado, green beans, pumpkin, lemon
vinaigrette*

ΛΑΒΡΑΚΙ CARPACCIO / SEA BASS CARPACCIO

*αχινός, αρωματικό λαδολέμονο με yuzu, ταραμοσαλάτα, ντομάτες confit /urchin,
aromatic oil and lemon with yuzu, taramosalata, tomato confit*

ΤΑΡΤΑΡ ΤΟΝΟΥ / TUNA TARTARE

φρέσκος τόνος, καρπούζι, δυόσμος, σουσάμι /fresh tuna, watermelon, mint, sesame

ΤΡΑΓΑΝΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ / CRISPY CALAMARI

*κρούστα με panko, κρέμα με ταραμά & ντομάτες confit, σαλάτα σαλάτα με αγγούρι &
κολοκύθι /breaded with panko, cream with taramas and tomato confit, salad with
cucumber and zucchini*

ΧΤΕΝΙΑ / SCALLOPS

*σάλτσα και πουρές από σελινόριζα, κρέμα αυγολέμονο, λάδι λευκής τρούφας / celery root
puree & sauce, egg lemon cream, white truffle oil*

ΜΟΥΣΑΚΑΣ / "MOUSSAKA"

*αρωματική σάλτσα από μοσχαρίσιο κιμά, ψητή μελιτζάνα, αφράτη μπεσαμέλ με
γραβιέρα, τραγανές πατάτες "άχυρο" / Beef ragout, grilled eggplant, bechamel sauce
with graviera cheese and crispy straw potatoes*

ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ / EGGPLANT

*ψητή μελιτζάνα, πουρές «ιμάμ», κρέμα από Μετσοβόνη, καραμελωμένα κρεμμύδια,
σάλτσα από γλυκές πιπεριές και καρύδια, ψητή φέτα /roasted eggplant, "imam" puree,
Metsovone cream, caramelized onions, sweet pepper and walnut sauce, grilled feta
cheese*

TO SHARE

ΑΣΤΑΚΟΣ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ / LOBSTER GIOUVETSI

*φρέσκος αστακός κριθαράκι μαγειρεμένο με ζωμό αστακού, ψητές ντομάτες και
φρέσκα βότανα / fresh lobster, orzo pasta cooked with lobster broth, roasted tomatoes
and fresh herbs*

ΑΡΝΙΣΙΟ ΜΠΟΥΤΙ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ / ROASTED LAMB

*γιαούρτι με φρέσκα μυρωδικά, πατάτες γαλλικές σοτέ, σαλάτα με φασολάκια και
φυστίκια αιγίνης /yogurt with fresh herbs, french sauteed potatoes, salad with green
beans and pistachios*

ΚΥΡΙΩΣ / MAIN DISHES

ΣΠΑΓΓΕΤΙ CACIO E PEPE / SPAGHETTI CACIO E PEPE

*κρέμα παρμεζάνα & μαύρο πιπέρι, κρόκος confit σε ελαιόλαδο, καλοκαιρινή τρούφα /
parmesan cream & black pepper, confit yolk in olive oil, summer truffle*

ΣΠΑΓΓΕΤΙ NERI & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ / SPAGHETTI NERI & SEAFOOD

*γαρίδες, μύδια, κολοκύθια, ντοματίνια, αρωματικός ζωμός από όστρακα και λάιμ /
Pasta with cuttlefish ink, shrimps, mussels, zucchini, cherry tomatoes, aromatic clam
broth and lime*

ΣΦΥΡΙΔΑ FRICASSEE / GROUPER FRICASSEE

*σφυρίδα σχάρας, καλοκαιρινά χόρτα με μυρωδικά, αυγολέμονο αρωματισμένο με
λάιμ, σκόνη nori / grilled grouper, summer greens with herbs, egg lemon flavored with
lime, nori powder*

ΡΟΦΟΣ «ΜΠΟΥΓΙΑΜΠΕΣΑ» / "BUILLABESA" RED GROUPER

*αρωματική σάλτσα μπουγιαμπέσα, πουρές από λευκά φασόλια, λαχανικά, σαλάτα από
φρέσκα βότανα / aromatic bouillabaisse sauce, white bean puree, vegetables, fresh
herb salad*

ΛΑΒΡΑΚΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ / LEMON SEA BASS

*ολόκληρο φιλτραρισμένο λαβράκι στο τηγάνι, λεμονάτη σάλτσα, καλοκαιρινό
πλιγούρι & quinoa / whole filleted sea bass in the pan, lemony sauce, summer groats &
quinoa*

«ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ & ΠΑΤΑΤΕΣ» / "CHICKEN & POTATOES"

*κοτόπουλο νανάκι με κρούστα από μπαχαρικά, πατάτες παβέ, σάλτσα με λεμόνι,
ψητές ντομάτες και πιπεριές jalapeno / spice-cruste chicken, pané potatoes, lemon
sauce, roasted tomatoes and jalapeno peppers*

FLAP STEAK

*US Black Angus flap steak, baby πατάτες σοτέ, μαρούλι baby gem σχάρας, σάλτσα
chimichurri / US Black Angus flap, sauteed baby potatoes, grilled baby gem lettuce,
chimichurri sauce*

ΓΛΥΚΑ / DESSERT

ΕΚΜΕΚ / ΕΚΜΕΚ

*κρέμα από μαστίχα & μαχλέπι, τραγανό καταίφι, καβουρδισμένοι ξηροί καρποί,
παγωτό φιστίκι, βατόμουρο / custard of mastic and machlepi, crispy kataifi, roasted
nuts, peanut ice cream, blackberry*

ΣΟΚΟΛΑΤΑ & ΚΑΦΕΣ / CHOCOLATE & COFFEE

*cremeux σοκολάτας, namelaka καφέ, brownies, crumble καφέ, καραμελωμένο
φουντούκι / Chocolate cremeux, coffee namelaka, brownies, coffee crumble,
caramelised hazelnut*

ΓΙΑΟΥΡΤΙ & ΚΟΚΚΙΝΑ ΦΡΟΥΤΑ / YOGHURT & RED FRUIT

*αρωματική σάλτσα μπουγιαμπέσα, πουρές από λευκά φασόλια, λαχανικά, σαλάτα από
φρέσκα βότανα / aromatic bouillabaisse sauce, white bean puree, vegetables, fresh
herb salad*