



# BEACHCOMBER

Ελληνικά

# Για Ξεκίνημα

<b>1. Ποικιλία συνοδευτικών (ανά άτομο)</b>	<b>2,50</b>
ψωμί και κριτσίνια	
<b>2. Σκορδόψωμο</b>	<b>4,00</b>
με mozzarella και ρίγανη	
<b>3. Χαλούμι στη σχάρα</b>	<b>10,00</b>
με σάλτσα καρυδιού και μαρμελάδα τομάτας	
<b>4. Ελληνικά ορεκτικά</b>	<b>14,00</b>
τζατζίκι, φάβα και τυροκαυτερή, σερβιρισμένα με πιτούλες	
<b>5. Ταραμάς</b>	<b>9,00</b>
σερβίρεται με chips αράβικης πίτας και καπνιστή πάπρικα	
<b>6. Ταρτάρ αβοκάντο</b>	<b>13,00</b>
με καμμένο καλαμπόκι, τοματίνια, πίκλα αγγουριού και σάλτσα λάιμ	
<b>7. Χούμους παντζαριού</b>	<b>9,00</b>
με τηγανιτή κινόα και πίκλες λαχανικών	
<b>8. Χταπόδι σχάρας</b>	<b>19,00</b>
με σάλτσα οξύμηλη, καμμένο κρεμμύδι, πέστο μυρωδικών και ελιές	
<b>9. Γαρίδες σχάρας</b>	<b>16,00</b>
μαριναρισμένες με λαδολέμονο και καπνιστά μυρωδικά	
<b>10. Τηγανητό Καλαμάρι</b>	<b>13,00</b>
με σουμάκ και καμμένο λεμόνι	
<b>11. Μύδια αχνιστά</b>	<b>18,00</b>
με λευκό κρασί Λήμνου, τζίντζερ, μυρωδικά και ξύσμα λεμόνι	
<b>12. Ταρτάρ τόνου</b>	<b>18,00</b>
με σάλτσα σόγιας αρωματισμένη με σισαμέλαιο, αβοκάντο, φρέσκο κρεμμυδάκι και ponzu	
<b>13. Γαρίδα tempura</b>	<b>16,00</b>
τηγανιτό γαριδάκι με σάλτσα μάνγκο και σχοινόπρασο	
<b>14. Ceviche λευκού ψαριού</b>	<b>16,00</b>
με aji Amarillo sauce, γλυκοπατάτα και κόκκινο κρεμμύδι	
<b>15. Καρπάτσιο γαρίδας</b>	<b>17,00</b>
με σάλτσα τομάτας, φέτα, αρωματικό λάδι γαρίδας και σάλτσα λαδολέμονο	

<b>16. Καρπάσιο μοσχαριού (Black Angus)</b>	<b>22,00</b>
με σάλτσα veijus, φουντούκια, κρέμα παρμεζάνας και πίκλα κρεμμυδιού	
<b>17. Τατάκι μοσχαριού</b>	<b>18,00</b>
σερβιρισμένο με ρόκα και Maui sauce	
<b>18. Πόδι πάπιας κονφί</b>	<b>18,00</b>
με φακές Beluga, μήλο Granny Smith και σουμάκ	

## Σαλάτες

<b>1. Μεσογειακή</b>	<b>12,00</b>
με τραγανή φέτα, sherry vinaigrette, τοματίνια κονφί, μαρμελάδα τομάτας	
<b>2. Κρητική</b>	<b>10,00</b>
τοματίνια, αγγούρι, κρίταμο, σελιανή φέτα, ελιές και παξιμάδια χαρουπιού	
<b>3. Σαλάτα μαύρες φακές</b>	<b>12,00</b>
με ψητά λαχανικά, vinaigrette παλαιωμένου βαλσάμικου και σάλτσα ταχίι	
<b>4. Πράσινη σαλάτα</b>	<b>13,00</b>
ανάμεικτη σαλάτα με πορτοκάλι, κατσικίσιο τυρί, παστέλι σισαμιού και αποξηρωμένο σύκο	
<b>5. Καβουροσαλάτα</b>	<b>48,00</b>
Ελληνικό καβούρι με μάραθο, αγγούρι, κουμκουάτ και σάλτσα λαδολέμονο	

## Ριζότο & Ζυμαρικά

1. Ριζότο μανιταριών	13,00
ανάμεικτη πάστα μανιταριών με παλαιωμένη παρμεζάνα	
2. Μογγολικό στυλ μοσχάρι και λαχανικά stir fry	18,00
ανάμεικτα λαχανικά, σάλτσα στρειδιών και κρέας	
3. Πέννες με κοτόπουλο	13,00
με σάλτσα παλαιωμένης γραβιέρας και θυμαρόλαδο	
4. Λιγκουίτι με θαλασσινά	18,00
με γαρίδες, μύδια και σάλτσα οστρακοειδών	
5. Λιγκουίτι με καραβίδες	35,00
με bisque, σάλτσα τομάτας και βασιλικό	
6. Κους κους με μύδια	19,00
πέστο μυρωδικών, λευκό κρασί και μάραθο	

## Από τη Θάλασσα

1. Φιλέτο σολομού	29,00
με σάλτσα teriyaki και πουρέ αρακά	
2. Τσιπούρα	25,00
ψημένη ολόκληρη με χόρτα εποχής και λαδολέμονο	
3. Φιλέτο τόνου	23,00
με σάλτσα chimichurri, λάιμ και ψητά λαχανικά	
4. Ψητό λαβράκι	26,00
φιλέτο με ντόπια χόρτα εποχής, ταμπουλέ και σάλτσα λαδολέμονο	
5. Ψάρια ημέρας	55,00 - 80,00 το κιλό
6. Αστακός	140,00 το κιλό

# Από τη Φάρμα Ζεστά

1. Σωτέ κοτόπουλο	16,00
με κινέζικο λάχανο, αρωματικό γλάσσο nori dust	
2. Κοτόπουλο teriyaki	15,00
φιλέτο κοτόπουλο με πουρέ καρότου, ψητό shallot και σάλτσα teriyaki	
3. Black Angus Ταλιάτα	28,00
σερβιρισμένη με σαλάτα ρόκα, πατάτες baby, καπνιστό αλάτι και παρμεζάνα	
4. Μοσχαρίσιο Φιλέτο	35,00
με πουρέ παστινάκι, σάτσα μαύρου πιπεριού και ψητό μίνι μπρόκολο	
5. Αρνίσιο κότσι	22,00
αργοψημένο, σερβιρισμένο με κριθαρότο, πέστο δενδρολίβανο και μυζήθρα	
6. Κοντοσούβλι κεμπάπ	18,00
μαριναρισμένο χοιρινό iberico με καπνιστή μελιτζάνα και σάλτσα γιαούρτι-ταχίνι	

## Οι Κοπές μας

1. Tomahawk Steak Black Angus USA

2. Porter House Black Angus USA

3. T-bone Steak Black Angus USA

4. Rib-eye Black Angus USA

5. Rib-eye MS 5-6 Wagyu Australia

6. Rib-eye A5 Wagyu Japan 'Kagoshima'

7. Rib-eye A5 Wagyu Japan 'kobe'

## Σάλτσες

1. Black pepper sauce	4,00
2. Ponzu	5,00
3. Lemon-oil sauce	4,00
4. Teriyaki sauce	5,00
5. Chimichurri	5,00

## Συνοδευτικά

1. Τηγανιτές πατάτες	5,00
2. Μίνι μπρόκολο	7,00
3. Ψητές baby πατάτες	7,00
4. Ψητά λαχανικά	8,00
5. Πουρέ πατάτας	4,00

## Επιδόρπια

<b>1. Comber Banoffee</b>	<b>12,00</b>
μπανάνα με λευκό crumble, dulcey ναμελάκα, τζελ μπανάνας και αλμυρή καραμέλα	
<b>2. Λιωμένο κέικ σοκολάτας</b>	<b>15,00</b>
με σάλτσα Miso lime toffee & παγωτό καραμέλα	
<b>3. Mille feuille φράουλα</b>	<b>12,00</b>
με παγωτό φράουλα και φράουλες	
<b>4. Τιραμισού</b>	<b>9,00</b>
με ελαφριά κρέμα mascarpone αρωματισμένη με espresso και χύμα κακάο από λικέρ kahlua και Amaretto	
<b>5. Πύργος Beachcomber</b>	<b>32,00</b>
παγωτό βανίλια, stracciatella, gianduja, τραγανά φουντούκια, σοκολάτα, καραμέλα	
<b>6. Φρούτα της Εποχής</b>	<b>14,00</b>
<b>7. Ποικιλία Παγωτού &amp; Sorbet</b>	<b>1,50 &amp; 3,00</b>

## Παιδικό Μενού - Kids Menu

<b>1. Πέννες με κόκκινη σάλτσα</b>	<b>6,00</b>
<b>2. Κοτομπουκιές</b>	<b>8,00</b>
σερβίρονται με τηγανιτές πατάτες, μαγιονέζα και κέτσαπ	



Indulge in an unforgettable experience with the most luxurious shisha pipes ever made. Please ask our waiter about available flavors and cocktails.



For cigar aficionados who appreciate and know how to enjoy a great smoke, Beachcomber offers a selection of fine cigars (on availability basis) to suit every taste. Just ask our waiter.







# BEACHCOMBER

English

# Starters

<b>1. Side Dish Variety (per person)</b>	<b>2,50</b>
bread & breadsticks	
<b>2. Garlic Bread</b>	<b>4,00</b>
with mozzarella & fresh oregano	
<b>3. Grilled Haloumi</b>	<b>10,00</b>
with walnuts sauce & tomato jam	
<b>4. Greek Dip &amp; Spread variety</b>	<b>14,00</b>
tzatziki, fava and spicy cheese spread served with pita bread	
<b>5. Greek Tarama Dip</b>	<b>9,00</b>
served with crispy bites and smoked paprika	
<b>6. Avocado Tartar</b>	<b>13,00</b>
with burned corn, cherry tomatoes, pickled cucumber and lime dressing	
<b>7. Beetroot Hummus</b>	<b>9,00</b>
with fried kinoa and pickled vegetables	
<b>8. Grilled Octopus</b>	<b>19,00</b>
with oxymeli sauce, burned onion, herbs pesto and olives	
<b>9. Grilled Shrimps</b>	<b>16,00</b>
marinated with lemon-oil sauce and smoked spices	
<b>10. Fried Squid</b>	<b>13,00</b>
with sumak and burned lemon	
<b>11. Steamed Mussels</b>	<b>18,00</b>
steamed with sweet white wine from Limnos, ginger, herbs and lemon zest	
<b>12. Tuna Tartar</b>	<b>18,00</b>
with sesame soya sauce, avocado, spring onion and ponzu	
<b>13. Rock Shrimp</b>	<b>16,00</b>
tempura style with mango mayo and chive	
<b>14. White fish Ceviche</b>	<b>16,00</b>
white fish of the day, aji Amarillo sauce, sweet potato and red onion	
<b>15. Shrimp Carpaccio</b>	<b>17,00</b>
with tomato sauce, feta cheese, spiced oil and lemon-oil sauce	

<b>16. Beef Carpaccio (Black Angus)</b>	<b>22,00</b>
with verjus dressing, hazelnut, parmesan cream and pickled onion	
<b>17. Beef Tataki</b>	<b>18,00</b>
served with rocket salad and Maui sauce	
<b>18. Duck leg confit</b>	<b>18,00</b>
with lentils Beluga, apple granny Smith and sumac	

## Salads

<b>1. Mediterranean crispy feta</b>	<b>12,00</b>
sherry vinaigrette, baby tomatoes confi, tomato jam and soft greens	
<b>2. Cretan</b>	<b>10,00</b>
cherry tomatoes, cucumber, crithmum, seliani feta, olives and carob rusks	
<b>3. Lentils Salad</b>	<b>12,00</b>
black lentils with grilled vegetables, aged balsamic vinaigrette and tahini sauce	
<b>4. Green Salad</b>	<b>13,00</b>
mix greens with orange, soft goat cheese, sesame 'pasteli' and dried fig	
<b>5. Crab Salad</b>	<b>48,00</b>
Greek crab meat with fennel, cucumber, kumquat and lemon-oil sauce	

# Risotto & Pasta

<b>1. Mushroom Risotto</b>	13,00
mushroom duxelle and aged parmesan	
<b>2. Mongolian style beef and veg stir fry</b>	18,00
mixed veg, oyster sauce and flap meat	
<b>3. Pennes with chicken</b>	13,00
with aged gruyere sauce and thyme oil	
<b>4. Linguini and seafood</b>	18,00
shrimps, mussels homemade bisque	
<b>5. Crayfish Pasta</b>	35,00
linguini with homemade Napoli, bisque sauce and basil	
<b>6. Couscous Pasta</b>	19,00
steamed mussels, herbs pesto, white wine and fennel	

# Fish

<b>1. Salmon fillet</b>	29,00
with teriyaki sauce and green peas puree	
<b>2. Gild-Head Seabream</b>	25,00
roasted whole served with local greens and lemon-oil sauce	
<b>3. Tuna fillet</b>	23,00
grilled with chimichurri sauce, lime and grilled veggies	
<b>4. Roasted Seabass</b>	26,00
served with local greens, tabbouleh salad and lemon-oil sauce	
<b>5. Fish of the day</b>	55,00 - 80,00 per kg
<b>6. Slipper Lobster</b>	140,00 per kg

## Meat Hot dishes

<b>1. Pan-fried chicken</b>	<b>16,00</b>
with grilled chinese cabbage, chicken jus and nori dust	
<b>2. Chicken teriyaki</b>	<b>15,00</b>
with carrot puree, burned shallot and teriyaki sauce	
<b>3. Black Angus Tagliata</b>	<b>28,00</b>
served with rocket salad, baby potatoes, truffle oil, smoked salt and parmesan flakes	
<b>4. Beef fillet</b>	<b>35,00</b>
with parsnip puree, black pepper sauce and burned baby broccoli	
<b>5. Lamb Shank</b>	<b>22,00</b>
slow cooked, served with rosemary pesto orzo and mizithra cheese	
<b>6. 'Kontosouvli' Kebab</b>	<b>18,00</b>
marinated pork iberico, served with smoked eggplant and yogurt-tahini sauce	

## Our Prime Cuts

1. Tomahawk Steak Black Angus USA

---

2. Porter House Black Angus USA

---

3. T-bone Steak Black Angus USA

---

4. Rib-eye Black Angus USA

---

5. Rib-eye MS 5-6 Wagyu Australia

---

6. Rib-eye A5 Wagyu Japan 'Kagoshima'

---

7. Rib-eye A5 Wagyu Japan 'kobe'

---

## Sauces

1. Black pepper sauce	4,00
2. Ponzu	5,00
3. Lemon-oil sauce	4,00
4. Teriyaki sauce	5,00
5. Chimichurri	5,00

## Sides

1. French fries	5,00
2. Baby Broccoli	7,00
3. Oven baked baby potatoes	7,00
4. Sauteed vegetables	8,00
5. Potato puree	4,00

## Desserts

<b>1. Comber Banoffee</b>	<b>12,00</b>
fresh banana with white crumble, dulcey namelaka, banana jelly and salted caramel	
<b>2. Chocolate Lava</b>	<b>15,00</b>
with Miso lime toffee sauce and caramel ice cream	
<b>3. Strawberry Mille feuille</b>	<b>12,00</b>
with strawberry ice cream and strawberry elements	
<b>4. Tiramisu</b>	<b>9,00</b>
with light mascarpone cream flavored with espresso and cocoa soil with kalhua and amaretto	
<b>5. Beachcomber Tower</b>	<b>32,00</b>
vanilla ice cream, stracciatella, gianduja, crispy hazelnuts, chocolate, caramel	
<b>6. Seasonal fruits</b>	<b>14,00</b>
<b>7. Variety of ice creams &amp; sorbet</b>	<b>1,50 &amp; 3,00</b>

## Kids Menu

<b>1. Pennes with red sauce</b>	<b>6,00</b>
<b>2. Chicken nuggets</b>	<b>8,00</b>
served with French fries, mayo and ketchup	



Indulge in an unforgettable experience with the most luxurious shisha pipes ever made. Please ask our waiter about available flavors and cocktails.



For cigar aficionados who appreciate and know how to enjoy a great smoke, Beachcomber offers a selection of fine cigars (on availability basis) to suit every taste. Just ask our waiter.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΑΝΑΓΚΕΣ. Παρακαλούμε, ενημερώστε τον σερβιτόρο για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες, πριν την παραγγελία σας.  
Χρησιμοποιούμε παρθένο ελαιόλαδο. Για τα τηγανητά χρησιμοποιούμε αραβοσιτέλαιο.  
Τα θαλασσινά είναι κατεψυγμένα.  
Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ. Οι τιμές ισχύουν έως τον Οκτώβριο 2022.  
Οι τιμές εμπεριέχουν ΦΠΑ, Δημοτικούς φόρους και σέρβις.  
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Εμμανουήλ Μαρινάκης.

SPECIAL DIETARY NEEDS. Please inform your waiter if you have any food allergies or dietary needs, prior to ordering. We use virgin olive oil. Fried foods are fried in corn oil. Crustaceans are frozen.  
All prices are in Euro. Prices are valid until October 2022.  
Prices include: service charge, Municipal Tax and VAT.  
Managing Director: Manolis Marinakis