BEACHCOMBER

Ελληνικά

Κουβέρ

1. Ψωμάκια	2,50
2. Σκορδόψωμο	5,00

Ορεκτικά

1. Χαλούμι	10,00
με σάλτσα δαμάσκηνο και τορτίγια	
2. Ελληνικά ορεκτικά	14,00
τζατζίκι, φάβα και ταραμά, σερβιρισμένα με κριτσίνια	
3. King oyster μανιτάρια	14,00
κονφί με σάλτσα ολούκο πατάτας και λάδι άνηθου	
4. Causa	13,00
κροκέτα πατάτας, κοτόπουλο, λάδι τρούφας, τσάιβς και γραβιέρα	
5. Αργοψημένη πανσέτα	15,00
με σάλτσα καλαμποκιού και teriyaki sauce	
6. Μουσακάς	13,00
με μελιτζάνα, κιμάς μόσχου, μπεσαμέλ και τσιπς πατάτας	
7. Αβοκάντο ταρτάρ	9,00
ντομάτα, κρεμμύδι, φρέσκο κρεμμύδι, lime και κόλιανδρο	
8. Γαρίδες σχάρας	16,00
με τσιμιτσούρι ανανά	
9. Χταπόδι με φάβα	22,00
με σάλτσα κρεόλ, κάπαρι και γιούζου τζελ	
10. Γαρίδες tempura butterfly	16,00
με τσαιβς τσίλι και λακτονέζα lime	
11. Καλαμάρι τηγανιτό	13,00
αγιόλι με μελάνι σουπιάς	

Almost Raw

1. Καρπάτσιο μοσχαριού 18,00
με φιλέτο μοσχάρι, ανθό αλατιού, ξύσμα λεμονιού, λάδι αρωματικών και μπούκοβο

2. Ceviche λευκού ψαριού 16,00
κρεμμύδι, γλυκοπατάτα και lime

3. Τατάκι σολομού 16,00
με πίκλες λαχανικών, πόνζου και τζελ γιούζου

4. Ταρτάρ τόνου 18,00
σισαμέλαιο τσάιβς, τσίλι, τζίντζερ και ντρέσινγκ πόνζου

Σαλάτες

1. Ελληνική σαλάτα με ντοματίνια 12,00
τρίχρωμα ντοματίνια, μους φέτας, σορμπέ αγγούρι και καρπάτσιο ντομάτας

2. Κέιλ σαλάτα 14,00
ντρέσινγκ καλαμάνσκι, κινόα, μάνγκο, αποξηραμένο βερίκοκο και κράνμπερις

3. Σαλάτα Super food 14,00
με γαρίδα ή χωρίς, τρίχρωμη κινόα φακές, αβοκάντο, ντομάτα, αποξηραμένα κράνμπερις, μάνγκο, μυρωδικά και ντρέσινγκ passion

4. Κρητική 10,00
ντομάτα, αγγούρι, ελιές, παξιμάδι, φέτα, καπαρόφυλλα, κρεμμύδι και φέτα

Ριζότο & Ζυμαρικά

1. Ριζότο μανιταριών 13,00
μιξ μανιταριών με παρμεζάνα και λάδι τρούφας

2. Ριζότο με μάγουλο μοσχάρι 17,00
ριζότο alla Milanese με γλασαριμένο μάγουλο

3. Κριθαρότο με τσορίθο και γαρίδα 16,00
μους φέτας και λάδι μυρωδικών

4. Κους κους πανσέτα 17,00
μανιτάρια και σαφράν

5. Λινγκουίνι με θαλασσινά 18,00
σαφράν γαρίδες, μύδια ψύχα

6. Πέννες με κοτόπουλο 13,00
θυμάρι και παρμεζάνα

Από τη Θάλασσα

1. Μηλοκόπι φιλέτο 23,00
με κρούστα πάνκο, φυστίκι, κουνουπίδι πουρές, πράσο κονφί, baby gem, πίκλα κουνουπίδι, χόρτα εποχής και σάλτσα φρικασέ

2. Σολομός φιλέτο 25,00
πουρές σελινόριζας, εστραγκόν και teriyaki sauce

3. Φιλέτο τόνου 26,00
ponzu wakame και μύδια tempura

4. Τσιπούρα ολόκληρη ψητή 25,00
χόρτα εποχής, καμμένο λεμόνι, λαδολέμονο. Σερβίρεται με σαλάτα Super food.

5. Ψάρια ημέρας 55,00 - 85,00 το κιλό

6. Αστακός 140,00 το κιλό
μπισκ, βασιλικό και ντομάτα κονφί

Από τη φάρμα

1. Κοτόπουλο μπαλοτίνα	16,00
με κάρυ, πουρέ παστινάκι, μποκ τσόϊ και φύλλα αρακά	
2. Τσουράσκο κοτόπουλο	15,00
μαριναρισμένο με σόγια, λάιμ, μπαχαρικά και πατάτες baby	
3. Χοιρινό καρέ	20,00
με πουρέ γλυκοπατάτας, καρότα baby, hoisin sauce και ποπ κορν χοιρινά	
4. Σιγομαγειρεμένο αρνί	25,00
baby carrots και πουρές παστινάκι	
5. Φιλέτο μοσχάρι Black Angus (250gr)	38,00
με σάλτσα πιπεριού, σαλτσίφι παναρισμένο με φαγόπυρο και σαλάτα φινόκιο	
6. Rib-eye Black Angus (300gr)	35,00
κροκέτα πατάτας, ντοματίνι κονφί και μπεαρνέζ	
7. Rib-eye MS 8-9 Wagyu Australian (300gr)	90,00
8. Black Angus Ταλιάτα (250gr)	32,00
με πουρέ τρούφας, σπαράγγια και τσιπς πατάτας	
9. T-bone Porter House Black Angus USA (600gr)	90,00

Κοπές κρέατος

1. Χοιρινό Iberico secreto	80,00/kg
2. Tomahawk Steak Black Angus USA	150,00/kg
3. Rib-eye A5 Wagyu Japan 'Kagoshima'	300,00/kg
4. Rib-eye A5 Wagyu Japan 'kobe'	800,00/kg

Σάλτσες

1. Chimichurri ανανά	6,00
2. Teriyaki sauce	5,00
3. Σάλτσα πιπεριού	4,00
4. Μπεαρνέζ	6,00

Συνοδευτικά

1.Baby potatoes	7,00
2. Σπαράγγια	5,00
3. Λαχανικά σωτέ	7,00
4. Πουρέ τρούφας	6,00
5. Πατάτα rocks	5,00

Επιδόρπια

1. Ανανάς καραμελωμένος	11,00
με ναμελάκα και χώμα λευκής σοκολάτας, μπάτερ σκοτς, κερύθρα και yuzu gel	
2. Μους μαύρης σοκολάτας	12,00
με τουίλ σοκολάτας, κράμπλ κακάο και φράουλα τζελ	
3. Banoffee	12,00
με καραμελωμένη μπανάνα, κρέμα καραμέλας, σαντιγί και τουίλ μπανάνας	
4. Τιραμισού	9,00
με ελαφριά κρέμα mascarpone αρωματισμένη με espresso και χώμα κακάο από λικέρ kahlua και Amarreto	
5. Πύργος Beachcomber	32,00
παγωτό βανίλια, stracciatella, gianduja, τραγανά φουντούκια, σοκολάτα, καραμέλα	

Παιδικό Μενού - Kids Menu

1. Πέννες με κόκκινη σάλτσα	7,00
2.Κοτομπουκιές	8,00
σερβίρονται με τηγανιτές πατάτες, μαγιονέζα και κέτσαπ	

Water Zaros 1L	3,00
Acqua Panna Mineral Water 0,75L	6,00
S. Pellegrino 0,75L	7,00

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

Cover charge

1. Bread	2,50
2. Garlic Bread	5,00

Starters

1. Haloumi cheese	10,00
with plum sauce and tortilla	
2. Greek Dip & Spread variety	14,00
tzatziki, fava and tarama, served with breadsticks	
3. King oyster mushrooms	14,00
confit with sweet potato sauce and dill oil	
4. Causa	13,00
potato croquette, chicken, truffle oil, chives and graviera cheese	
5. Slow cooked pancetta	15,00
with corn sauce and teriyaki sauce	
6. Mousaka	13,00
with eggplant, minced veal, bechamel and potato chips	
7. Avocado Tartare	9,00
tomato, onion, fresh onion, lime and coriander	
8. Grilled shrimps	16,00
with pineapple chimichurri	
9. Octopus with fava	22,00
with creole sauce, capers and yuzu gel	
10. Shrimp tempura butterfly	16,00
with chili chives and lime lactone	
11. Fried squid	13,00
aioli with cuttlefish ink	

Almost Raw

1. Beef carpaccio 18,00
with beef fillet, salt flower, lemon zest, aromatic oil and crushed red pepper

2. White fish Ceviche 16,00
onion, sweet potato and lime

3. Salmon Tataki 16,00
with vegetable pickles, ponzu and yuzu gel

4. Tuna Tartare 18,00
sesame oil, chives, chilli, ginger and ponzu dressing

Salads

1. Greek baby tomato salad 12,00
tricolor cherry tomatoes, feta mousse, cucumber sorbet and tomato carpaccio

2. Kale salad 14,00
kalamanski dressing, quinoa, mango, dried apricot and cranberries

3. Super food salad 14,00
with or without shrimp, tricolor quinoa lentils, avocado, tomato, dried cranberries, mango, herbs and passion dressing

4. Cretan 10,00
tomato, cucumber, olives, rusk, feta cheese, caper leaves, onion and feta cheese

Risotto & Pasta

1. Mushroom Risotto 13,00
mushroom mix with parmesan and truffle oil

2. Beef Risotto 17,00
risotto alla Milanese with glazed cheek

3. Orzo with chorizo and shrimps 16,00
feta mousse and herb oil

4. Cou cous pancetta 17,00
mushrooms and saffron

5. Seafood Linguini 18,00
saffron shrimp, mussels

6. Penne with chicken 13,00
thyme and parmesan

Fish

1. Shi dram fillet 23,00
with panko crust, peanut, mashed cauliflower, leek confit, baby gem, pickled cauliflower, seasonal greens and fricassee sauce

2. Salmon fillet 25,00
pureed celeriac, tarragon and teriyaki sauce

3. Tuna fillet 26,00
ponzu wakame and mussels tempura

4. Seabream roasted 25,00
seasonal greens, burnt lemon & lemon-oil sauce. Served with Super food salad.

5. Fish of the day 55,00 - 85,00 per kg

6. Lobster 140,00 per kg
bisque, basil and tomato confit

Meat Hot dishes

1. Golden chicken roll	16,00
with curry, parsnip puree, bok choy and pea leaves	
2.Chicken churrasco	15,00
marinated with soy, lime, spices and baby potatoes	
3. French cut pork	20,00
with sweet potato puree, baby carrots, hoisin sauce and pork popcorn	
4. Slow cooked lamb	25,00
baby carrots and parsnip puree	
5. Beef fillet Black Angus (250gr)	38,00
with pepper sauce, buckwheat breaded salsify and fennel salad	
6. Rib-eye Black Angus (300gr)	35,00
potato croquette, cherry confit and béarnaise	
7. Rib-eye MS 8-9 Wagyu Australian (300gr)	90,00
8. Black Angus Taliata (250gr)	32,00
with truffle puree, asparagus and potato chips	
9. T-bone Porter House Black Angus USA (600gr)	90,00

Our Prime Cuts

1. Pork Iberico secreto	80,00/kg
2. Tomahawk Steak Black Angus USA	150,00/kg
3. Rib-eye A5 Wagyu Japan 'Kagoshima'	300,00/kg
4. Rib-eye A5 Wagyu Japan 'kobe'	800,00/kg

Sauces

1. Chimichurri pineapple	6,00
2. Teriyaki sauce	5,00
3. Pepper sauce	4,00
4. Béarnaise	6,00

Sides

1.Baby potatoes	7,00
2. Asparagus	5,00
3. Sauteed vegetables	7,00
4. Truffle puree	6,00
5. Potato rocks	5,00

Desserts

1. Pineapple caramela	11,00
With namelaka and white chocolate, butterscotch, honeycomb and yuzu gel	
2. Dark chocolate mousse	12,00
With chocolate tuile, cocoa crumble and strawberry gel	
3. Banoffee	12,00
With caramelized banana, caramel cream, whipped cream and banana tuile	
4. Tiramisu	9,00
with light mascarpone cream flavored with espresso & cocoa soil with kalhua & amaretto	
5. Beachcomber Tower	32,00
Vanilla ice cream, stracciatella, gianduja, crispy hazelnuts, chocolate & caramel	

Kids Menu

1. Pennes with red sauce	7,00
2. Chicken nuggets	8,00
served with French fries, mayo and ketchup	

Water Zaros 1L	3,00
Acqua Panna Mineral Water 0,75L	6,00
S. Pellegrino 0,75L	7,00

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 2023.
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 2023.
Prices include: service charge, Municipal Tax and VAT.

Managing Director: Manolis Marinakis

2023 - Edition #1