



BEACHCOMBER

Ελληνικά

Κουβέρ

1. Ψωμάκια

2. Σκορδόψωμο

Ορεκτικά

1. Χαλούμι

με μαρμελάδα ντομάτας και σάλτσα καρυδιού

2. Ελληνικά ορεκτικά

τζατζίκι, φάβα και ταραμά, σερβιρισμένα με πιτάκια

3. Άγρια μανιτάρια

με κρέμα φυσιτικού, πίκλα ραπανάκι και shimeji κονφί

4. Causa

κροκέτα πατάτας, κοτόπουλο, λάδι τρούφας, chives και γραβιέρα

5. Χοιρινά βραχάκια

αργοψημένο χοιρινό με teriyaki gel και αφρό καλαμπόκι

6. Gnocchi με μοσχάρι

χειροποίητα gnocchi πατάτας με μοσχάρι μπρεζέ και αφρό παρμεζάνας

7. Αβοκάντο ταρτάρ

ντομάτα, κρεμμύδι ξερό και φρέσκο, lime, κόλιανδρο και sponge cake μαϊντανού

8. Γαρίδες σχάρας

με chimichurri ανανά

9. Τριλογία θαλασσινών

χταπόδι, καλαμάρι, γαρίδες, ταραμά και dressing λαδολέμονο με dashi

10. Γαρίδες tempura

γαρίδες με chives, chili και λακτονέζα lime

11. Καλαμάρι τηγανιτό

αγιόλι με μελάνι σουπιάς

12. Ραβιόλι μανιταριών

χειροποίητο γεμιστό ραβιόλι από μανιτάρια, με κρέμα τυριού και αέρα παρμεζάνας

13. Μπουκιές από Ιαπωνικό μοσχάρι Wagyu

με ruff από ρυζόφυλλο και κρέμα τυριού

Almost Raw

1. Καρπάτσιο μοσχαριού

με μανιτάρι, αγγούρι, πίκλα από κίτρινο καρότο, chimichurri mayo, ρόκα και kimchi-yuzu dressing

2. Ceviche λευκού ψαριού

κρεμμύδι, γλυκοπατάτα και lime

3. Τατάκι σολομού

με πίκλες λαχανικών, ponzu και yuzu gel

4. Ταρτάρ τόνου

με σισαμέλαιο, chives, chili, ginger, παντζάρι κόκκινο, Wakame και dressing ponzu

5. Ταρτάρ μόσχου

με κρεμμύδι, chives, πατζάρι κόκκινο, dressing από yuzukosho με kimchi και αυγό κονφί

6. Καρπάτσιο σολομού

με σολομό παντζαριού, σάλτσα ponzu με ιβίσκο, μαγιονέζα με σχοινόπρασο και τρούφα, φουσκωμένο ρύζι και λάδι άνηθου

7. Tiradito λαβράκι

με πίκλες μικρών λαχανικών, πικάντικη σάλτσα λάιμ μάνγκο και λάδι κόλιανδρου

Σαλάτες

1. Ελληνική σαλάτα με ντοματίνια

τρίχρωμα ντοματίνια, μους φέτας, σορμπέ αγγούρι και γκασπάτσιο ντομάτας

2. Πρασινη σαλάτα με μανταρίνι

mesclun, ντοματίνια, αγγούρι, κίτρινο καρότο, πίκλες λαχανικών, παξιμάδι χύμα, gel μανταρίνι και αφρό μανταρίνι

3. Σαλάτα Super food

με γαρίδα ή χωρίς, τρίχρωμη κινόα φακές, αβοκάντο, ντομάτα, αποξηραμένα κράνμπερις, μάνγκο, μυρωδικά και dressing passion

4. Κρητική

ντομάτα, αγγούρι, ελιές, παξιμάδι, καπαρόφυλλα, κρεμμύδι και φέτα

Ριζότο & Ζυμαρικά

1. Ριζότο μανιταριών

μιξ μανιταριών με παρμεζάνα, λάδι τρούφας και ρυζόφυλλο

2. Ριζότο με μάγουλο μοσχάρι

ριζότο alla Milanese με γλασαρισμένο μάγουλο

3. Κριθαρότο με τσορίθο και γαρίδα

μους φέτας και λάδι μυρωδικών

4. Λινγκουίνι με θαλασσινά

μπισκ με σαφράν, γαρίδες και καλαμάρι

5. Πέννες με κοτόπουλο

θυμάρι και παρμεζάνα

Από τη Θάλασσα

1. Λαυράκι φιλέτο

με κρούστα πάνκο, φυστίκι, κουνουπίδι πουρές, πράσο κονφί, baby gem, πίκλα κουνουπίδι, χόρτα εποχής και σάλτσα φρικασέ

2. Σολομός φιλέτο

πουρές σελινόριζας, εστραγκόν και teriyaki sauce

3. Φιλέτο τόνου

τόνος παναριστός με μαύρο σουσάμι, τρίχωμα παντζάρια, Ρομανέσκο και dressing από ponzu εσπεριδοειδών

4. Τσιπούρα ολόκληρη ψητή

χόρτα εποχής, καμμένο λεμόνι, λαδολέμονο

5. Ψάρια ημέρας

6. Αστακομακαρονάδα/Αστακός

μπισκ, βασιλικό και ντομάτα κονφί /Λαχανικά σχάρας

Από τη φάρμα

1. Κοτόπουλο γεμιστό με τυρί

πέστο, λιαστή ντομάτα, πουρέ παστινάκι, μισό bok choy, φύλλα αρακά και μαγιονέζα μυρωδικών

2. Τσουράσκο κοτόπουλο

μαριναρισμένο με σόγια, λάιμ, μπαχαρικά και πατάτες baby

3. Χοιρινό φιλέτο

με γλυκοπατάτα, πουρέ καπνιστής μελιτζάνας, με μισό καμμένο κρεμμύδι, baby carrots και balsamic dressing

4. Αρνίσιο κότσι (400gr)

σιγομαγειρεμένο αρνί με παραδοσιακό πιλάφι και γαλένι

5. Φιλέτο μοσχάρι Black Angus USA (250gr)

με σάλτσα πιπεριού, σαλτσίφι παναρισμένο με φαγόπυρο και σαλάτα φινόκιο

6. Rib-eye Black Angus USA (300gr)

κροκέτα πατάτας, ντοματίνι κονφί και μπεαρνέζ

7. Striploin Prime Black Angus USA (500gr)

8. Black Angus Ταλιάτα (250gr)

με πουρέ τρούφας, Ρομανέσκο και τσιπς πατάτας

9. T-bone Porter House Black Angus USA (600gr)

10. Rib-eye A5 Wagyu Japan 'Kagoshima' (300gr)

Κοπές κρέατος

1. Tomahawk Steak Black Angus USA

2. Rib-eye A5 Wagyu Japan 'kobe'

Σάλτσες

1. Chimichurri ανανά
2. Teriyaki sauce
3. Σάλτσα πιπεριού
4. Μπεαρνέζ

Συνοδευτικά

1. Baby potatoes
2. Λαχανικά σωτέ
3. Πουρέ τρούφας
4. Πατάτα rocks

Επιδόρπια

1. Ανανάς καραμελωμένος

με ναμελάκα και χρώμα λευκής σοκολάτας, butterscotch, κερύθρα και yuzu gel

2. Beachcomber Black Forrest

με παντεσπάνι σοκολάτας, ναμελάκα γάλακτος και μαύρης σοκολάτας, κομπόστα φρούτα του δάσους, μάνγκο και μανταρίνι gel και χρώμα σοκολάτας

3. Millefeuille

με λευκή κρέμα βανίλιας, φράουλες και παγωτό

4. Τιραμισού

με ελαφριά κρέμα mascarpone αρωματισμένη με espresso και χρώμα κακάο από λικέρ kahlua και Amarreto

5. Πύργος παγωτού

παγωτό βανίλια, stracciatella, gianduja, τραγανά φουντούκια, σοκολάτα, καραμέλα

6. Φρουτοσαλάτα

Παιδικό Μενού - Kids Menu

1. Πέννες με κόκκινη σάλτσα

2. Κοτομπουκιές

σερβίρονται με τηγανιτές πατάτες, μαγιονέζα και κέτσαπ

Water Zaros 1L

S. Pellegrino 0,75L

Αναψυκτικά 250ml



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. Garlic Bread

Starters

1. Haloumi cheese

with tomato jam and walnut sauce

2. Greek Dip & Spread variety

tzatziki, fava and tarama, served with bread

3. Wild mushrooms

with peanut cream, pickled radish and confit shimeji

4. Causa

potato croquette, chicken, truffle oil, chives and graviera cheese

5. Pork Rocks

slow-cooked pork with teriyaki gel and corn foam

6. Gnocchi with Beef

handmade potato gnocchi with braised beef and parmesan foam

7. Avocado Tartare

tomato, dry and fresh onion, lime, coriander and parsley sponge cake

8. Grilled shrimps

with pineapple chimichurri

9. Seafood trilogy

octopus, calamari, shrimp with tarama and dashi-infused lemon oil dressing

10. Shrimp tempura

shrimps with chives, chili and lime lactone

11. Fried squid

aioli with cuttlefish ink

12. Mushroom ravioli

handmade stuffed mushroom ravioli, with cream cheese and parmesan air

13. Japanese Wagyu Bites

in rice paper puff with cream cheese

Almost Raw

1. Beef carpaccio

with mushrooms, cucumber, pickled yellow carrot, chimichurri mayo, arugula and kimchi-yuzu dressing

2. White fish Ceviche

onion, sweet potato and lime

3. Salmon Tataki

with pickled vegetables, ponzu and yuzu gel

4. Tuna Tartare

with sesame oil, chives, chili, ginger, red beetroot, wakame and ponzu dressing

5. Beef Tartare

with onion, chives, red beetroot, yuzukosho dressing with kimchi and egg confit

6. Beetroot salmon carpaccio

with hibiscus ponzu sauce, chives truffle mayonnaise, rice puffs and dill oil

7. Seabass tiradito

with micro pickled vegetables, spicy mango lime sauce and coriander oil

Salads

1. Greek baby tomato salad

tricolor cherry tomatoes, feta mousse, cucumber sorbet and tomato gazpacho

2. Green salad with Mandarin

mesclun mix, cherry tomatoes, cucumber, yellow carrot, pickled vegetables, crumble rusk, mandarin gel & mandarin foam

3. Super food salad

with or without shrimp, tricolor quinoa lentils, avocado, tomato, dried cranberries, mango, herbs and passion dressing

4. Cretan

tomato, cucumber, olives, rusk, caper leaves, onion and feta cheese

Risotto & Pasta

1. Mushroom Risotto

mushroom mix with parmesan, truffle oil and rice paper

2. Beef Risotto

risotto alla Milanese with glazed cheek

3. Orzo with chorizo and shrimps

feta mousse and herb oil

4. Seafood Linguini

bisque with saffron, shrimps and squid

5. Penne with chicken

thyme and parmesan

Fish

1. Sea bass fillet

with panko crust, peanut, mashed cauliflower, leek confit, baby gem, pickled cauliflower, seasonal greens and fricassee sauce

2. Salmon fillet

pureed celeriac, tarragon and teriyaki sauce

3. Tuna fillet

black sesame breaded tuna, beetroot dressing, Romanesco and citrus ponzu dressing

4. Seabream roasted

seasonal greens, burnt lemon & lemon-oil sauce

5. Fish of the day

6. Lobster Spaghetti / Lobster

bisque, basil and tomato confit / grilled vegetables

Meat Hot dishes

1. Chicken Filled with cheese

pesto, sun-dried tomato, parsnip purée, half bok choy, pea shoots and herb mayo

2. Chicken churrasco

marinated with soy, lime, spices and baby potatoes

3. Pork Fillet

with sweet potato, smoked eggplant purée, half charred onion, baby carrots and balsamic dressing

4. Braised Lamb Shank (400gr)

slow-cooked lamb with traditional pilaf and galeni sauce

5. Beef fillet Black Angus USA (250gr)

with pepper sauce, buckwheat breaded salsify and fennel salad

6. Rib-eye Black Angus USA (300gr)

potato croquette, cherry confit and béarnaise

7. Striploin Prime Black Angus USA (500gr)

8. Black Angus Taliata (250gr)

with truffle puree, Romanesco and potato chips

9. T-bone Porter House Black Angus USA (600gr)

10. Rib-eye A5 Wagyu Japan 'Kagoshima' (300gr)

Our Prime Cuts

1. Tomahawk Steak Black Angus USA

2. Rib-eye A5 Wagyu Japan 'kobe'

Sauces

1. Chimichurri pineapple
2. Teriyaki sauce
3. Pepper sauce
4. Béarnaise

Sides

1. Baby potatoes
2. Sauteed vegetables
3. Truffle puree
4. Potato rocks

Desserts

1. Pineapple caramela

with namelaka and white chocolate, butterscotch, honeycomb and yuzu gel

2. Beachcomber Black Forrest

with chocolate sponge cake, milk & dark chocolate namelaka, forest fruit compote, mango & mandarin gel & chocolate crumble

3. Millefeuille

with white vanilla cream, strawberries & ice cream

4. Tiramisu

with light mascarpone cream flavored with espresso & cocoa soil with kalhua & amaretto

5. Ice Cream Tower

vanilla ice cream, stracciatella, gianduja, crispy hazelnuts, chocolate & caramel

6. Variety of fruits

Kids Menu

1. Pennes with red sauce

2. Chicken nuggets

served with French fries, mayo and ketchup

Water Zaros 1L

S. Pellegrino 0,75L

Refreshments 250ml



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.
Ορισμένα προϊόντα ενδέχεται να είναι κατεψυγμένα ή να έχουν υποστεί κατάψυξη σε συνθήκες συντήρησης.
Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ. Οι τιμές ισχύουν έως τον Οκτώβριο 2025.
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. Some products may be frozen or have been frozen under preservation conditions.

All prices are in Euro. Prices are valid until October 2025.
Prices include: service charge, Municipal Tax and VAT.

Managing Director: Manolis Marinakis