



Mflavours
RESTAURANT

MENU

Ορεκτικά & Σαλάτες

Apetizers & Salads

INSPIRED
by her

Ελληνική σαλάτα
ποικιλία από ντομάτες, ντάκος με
άρωμα χαρούπι, κάπαρη, τυρί φέτα
και ρίγανη



Traditional Greek salad
variety of tomatoes, carob rusk,
caper, feta cheese and
oregano

16 €

**Πράσινη σαλάτα με
μυρωδικά και κέιλ**
κινόα, φαγόπυρο, αβοκάντο,
φλέικς λαχανικών, φιστίκι Αιγίνης
και ντρέσινγκ κεράσι



**Green salad with herbs
and kale**
quinoa, buckwheat, avocado,
vegetable flakes, pistachio and
cherry dressing

17 €

Καρπάτσιο τόνου και σολομού
SIGNATURE DISH
τσίπουρο μπλάντι Μαίρη σορμπέ, κρέμα
αβοκάντο - wasabi, μακαντέμια, shiso
και wakame



Tuna and salmon carpaccio
SIGNATURE DISH
tsipouro bloody Mary sorbet,
avocado - wasabi cream,
macadamia, shiso and wakame

24 €

Vitello tonnato
μοσχάρι γάλακτος καρπάτσιο, τόνος
τατάκι, φινόκιο, espelette πιπερί
και τρούφα

Vitello tonnato
veal carpaccio, tuna tataki, fennel
seeds, espelette pepper and truffle

27 €

Ψητό κατσικίσιο τυρί
ποικιλία από τοματίνια, φράουλες,
αβοκάντο και πέστο ρόκας



Baked goat's cheese
variety of cherry tomatoes,
strawberries, avocado and
rocket pesto

19 €

Χταπόδι σχάρας
λευκός ταραμάς, κρέμα φασολάδας,
ασπρομάτικα φασόλια Λήμνου, σαλάμι
Λευκάδος και καπνιστό λάδι πράσου



Grilled octopus
tarama, beans stew cream,
white Lemnos beans, salami from
Lefkada and smoked leek oil

21 €

Ο Σεφ χρησιμοποιεί ελαιόλαδο για τις σαλάτες και καλαμποκέλαιο για τα τηγανιτά.

Νόμιμος εκπρόσωπος: κύριος Ευριπίδης Τζήκας. Συμπεριλαμβάνονται οι φόροι και οι υπηρεσίες.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).

Our Chef uses olive oil for our salads and maize oil for our fried items. Legal representative: Mr Euvripides Tzikas.

All taxes are included. Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice).

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για οποιαδήποτε διαμαρτυρία.

The establishment is obliged to have printed forms available in a special location near the exit, for the registration of complaints.

Εάν γνωρίζετε ή νομίζετε πως έχετε δυσανεξία ή αλλεργία σε κάποιο προϊόν σας παρακαλούμε να απευθυνθείτε στο προσωπικό του εστιατορίου μας.

In case of intolerance or allergy to some food or ingredients, please contact the staff of our restaurant.



Ζυμαρικά και Ριζότο

Κριθαρότο θαλασσινών

ψητά τοματίνια, φινόκιο, κολοκυθάκι και λουίζα

Ραβιόλι γεμιστό με πεκορίνο και αγκινάρες

πέστο λιαστής ντομάτας, ελιές και κονσομέ ντομάτα

Σπιτικό τορτέλι καρμπονάρα

γκουαντσιάλε, προσούτο, μορταδέλα, κρόκος αυγού κομφίτ και αφρός παρμεζάνας

Πέννες

ψητή σάλτσα ντομάτας, τοματίνια κομφίτ και βασιλικό

Ριζότο σπαράγγια

παρμεζάνα, μυρωδικά, μοσχολέμονο και τρούφα

Pasta & Risotto

Sea food orzo pasta

baked cherry tomatoes, fennel, zucchini, and lemon verbena

Ravioli stuffed with artichokes and pecorino

sundried tomato pesto, olives, and tomato consommé

Homemade tortelli carbonara

guanciale, prosciutto, mortadella, egg yolk comfit and parmesan foam

Penne

roasted tomato sauce, comfit cherry tomatoes comfit and basil

Asparagus risotto

parmesan, herbs, lime and truffle

32 €

19 €

22 €

16 €

22 €

Κρέας

Στήθος κοτόπουλο

σπιτικά λαζάνια μεμανιτάρια duxelle, συκωτάκια κοτόπουλου, πράσο και μπεσαμέλ καλαμποκιού

Χοιρινά μάγουλα

πουρές από ψητό κουνουπίδι, χρένο, κρεμμύδι, κρέμα μαϊντανού και αντζούγιας

Καρέ αρνιού χωρίς κόκκαλο

κρέμα πατάτας γιαχνί, καπνιστό γιαούρτι, μαύρο σκόρδο, μελιτζάνα γλασαρισμένη με ντομάτα και μαντζουράνα

Meat

Chicken breast

homemade lasagna with mushrooms duxelle, chicken liver, leeks and corn béchamel

Pork cheeks

roasted cauliflower puree, horseradish, onion, parsley and anchovies cream

Boneless rack of lamb

potato stew cream, smoked yoghurt, black garlic, eggplant glazed with tomato and marjoram

28 €

25 €

34 €

Ψάρι

Σολομός σοτέ

πουρέ από φακές μπελούγκα, σαλάτα παντζάρι, σάλτσα beurre blanc με πορτοκάλι και five spices

Fish

Sautéed salmon

beluga lentils puree, beetroot salad, orange and five spices beurre blanc

30 €



Από τη σχάρα

From our grill

Μοσχάρι φιλέτο 250 γρ.



Beef fillet 250 gr.

44 €

Μπριζόλα rib eye 300 γρ.

Rib eye steak 300 gr.

42 €

Ψαρί ημέρας 220 γρ.

Fish of the day 220 gr.

40 €

Συνοδευτικά

Sides

5 €

Σπανάκι ατμού

Steamed spinach



Φρέσκες τηγαντές πατάτες

Fresh house fries



Πουρές πατάτας

Potato puree



Πράσινη σαλάτα με μυρωδικά,
τοματίνια και αβοκάντο

Green salad with herbs,
cherry tomatoes and avocado



Ριζότο με λεμόνι και παρμεζάνα

Lemon and parmesan risotto



Σάλτσες

Sauces

Café de Paris

Café de Paris

Κόκκινου κρασιού

Red wine



Μπεαρνέζ

Béarnaise



Σπιτική μπάρμπεκιου

Homemade barbeque



INSPIRED
by her

Επιδόρπια

Desserts

Μιλφείγ
Βανίλις - καραμέλας

καραμελωμένα φύλλα
μιλφείγ με στρώσεις βανίλις -
καραμέλας και σαντιγί βανίλις

10 €

Τιραμισού με μέλι

τιραμισού με ελληνικό μέλι και
μπισκότο καφέ

10 €

Tarte Bali

sablé Breton, γκανάς μαύρης
σοκολάτας 70%, τραγανή
πραλίνα, quenelle από σαντιγί
καραμέλας

10 €

Μακαρόν μαστίχας
SIGNATURE DISH

γεμιστά με κρέμα μαστίχας,
μαρμελάδα εσπεριδοειδών

10 €

Masticha macaroon
SIGNATURE DISH

mastic muslin cream infused with
citrus marmalade



**Scan the QR code &
read the on-line menu**

