

A • for • Art
DESIGN HOTEL

GASTRO NOW



Το Σημείωμα των Chef...

Καλώς ήλθατε στο εστιατόριο του "A for art Design Hotel», εδώ όπου η αίγλη και η ιστορία συναντά την τέχνη και τη γαστρονομία. Στον κήπο του ιστορικού κτιρίου μας λοιπόν έχουμε τη χαρά να παρουσιάζουμε μια γαστρονομική πρόταση με αναφορές και επιρροές από τη μεσογειακή κουλτούρα των λαών με διεθνείς αναφορές, προϊόντα εξαιρετικής ποιότητας, μικρούς παραγωγούς, και θαλασσινά από τον βυθό της Θάσου. Σας υποσχόμαστε ότι θα απολαύσετε μια "High end" κουζίνα με συνταγές και πιάτα εκτελεσμένα στην καλύτερη τους απόδοση, αγνές πρώτες ύλες της εποχής παντρεμένες ιδανικά με μοναδικό μας μέλημα να πάρετε μαζί σας την ανάμνηση του φαγητού που για εσάς ετοιμάσαμε!

Καλή σας απόλαυση!

Marinopoulos A.Ioannis
Executive Chef

Terleles Th.Kyriakos
Chef de cuisine

#weservestoriesweeatculture

The Chef's Note...

Welcome to "A for Art Design Hotel" restaurant, where glamor and history meet art and gastronomy. In the garden of our historic building, we have the pleasure to present a gastronomic proposal with references and influences from the Mediterranean culture with international references, products of exceptional quality, small producers, and seafood from the bottom of Thassos. We promise you to enjoy a "High end" cuisine with recipes and dishes executed in their best performance, pure materials of the season combinable with only concern to take with you the memory of the food we prepared for you! **Enjoy!**

Die Notiz des Chefs...

Willkommen im Restaurant des "A for art Design Hotel", hier treffen Glamour und Geschichte auf Kunst und Gastronomie. Im Garten unseres historischen Gebäudes haben wir das Vergnügen, ein gastronomisches Angebot mit Referenzen und Einflüssen aus der mediterranen Kultur der Völker mit internationalen Referenzen, Produkten von außergewöhnlicher Qualität, kleinen Produzenten und Meeresfrüchten aus dem Meeresgrund von Thassos zu präsentieren. Wir versprechen Ihnen, eine "High-End"-Küche mit Rezepten und Gerichten zu genießen, die in ihrer besten Leistung ausgeführt werden, reine Rohstoffe der Saison, die idealerweise mit unserer einzigen Sorge verbunden sind, die Erinnerung an das Essen, das wir für Sie zubereitet haben, mit Ihnen zu nehmen! **Genießen Sie es!**

Η τοματοσαλάτα

The tomato salad

Der Tomatensalat € 14,50

Η πρωταγωνίστρια του καλοκαιριού σε υφές... κουλί τομάτας, μους από ελιές καλαμών "relize" & "crispy" κρεμμύδι, κράκερ τομάτας, τομάτα μαριναρισμένη σε "emulsion" από ελαιόλαδο, βότανα, τυρί φέτα Παγγαίου σε γαλάκτωμα και σκόνη από ώριμες τομάτες.

The main character of summer in textures... tomato coulis, olive mousse "relize" & "crispy" onion, tomato cracker, marinated tomato in "emulsion" from olive oil, and herbs, feta cheese from Paggaios in emulsion and powder from ripe tomatoes.

Der Protagonist des Sommers in Texturen... Tomaten Coulis, Olivenmousse "relize" & "knusprige" Zwiebel, Tomatencracker, marinierte Tomate in "Emulsion" aus Olivenöl und Kräutern, Feta-Käse aus Paggaios in Emulsion und Pulver aus reifen Tomaten.

Σαλάτα «nicoise»

Salad "nicoise"

Salat "Nicoise" € 17,00

Σαλάτα "nicoise" με κρίταμο Θάσου, ποσέ αυγό, καπνιστό χέλι και emulsion μυδιών!

Salad "nicoise" with sea fennel from Thassos, poached egg, smoked eel, and mussel emulsion!

Salat "Nicoise" mit Meerfenchel aus Thassos, pochiertem Ei, Räucheraal und Muschelemulsion!

Τραγανά φύλλα Μιλφείγ...

Crispy Millefeuille leaves...

Knusprige Milfeuille-Blätter... € 16,50

Τραγανά φύλλα Μιλφείγ με μυκονόσπορο και κατσικίσιο τυρί ελληνικής πρότυπης φάρμας, baby ρόκα, κουκουνάρι, παγωτό ροδάκινο & κονφί ροδάκινα αρωματισμένα με γλυκάνισο.

Crispy Millefeuille leaves with poppy seed and goat cheese from a Greek farm, baby rocket, pine nuts, and peach ice cream flavored with anise.

Knusprige Milfeuille-Blätter mit Mohn und Ziegenkäse vom griechischen Bauernhof, Baby-Rucola, Pinienkerne und mit Anis aromatisiertes Pfirsicheis.

Ceviche από ψάρι ημέρας

Ceviche from day fish

Ceviche vom Tagesfisch..... € 17,30

Ceviche από ψάρι ημέρας με "leche de tigre" σύμφωνα με το καλάθι του Ψαρά... Αρώματα & χυμό από limes, κόλιανδρο κρεμμύδι, Αμαρίγιο και ζωμό από δαμάσκηνα σε ζύμωση με "premium" αρωματικό ελαιόλαδο.

Ceviche from day fish with "leche de tigre" according to the Fisherman basket... Aromas & juice from limes, onions, coriander, Amarigo and plum broth in fermentation with "premium" aromatic olive oil.

Ceviche vom Tagesfisch mit "leche de tigre" nach dem Fischerkorb... Aromen & Saft aus Limetten, Zwiebeln, Koriander, Amarigo und Pflaumenbrühe in Fermentation mit "Premium" aromatischem Olivenöl.

Ντολμαδακια & Καραβίδες

Dolmadakia & Crayfish

Dolmadakia und Krebsen..... € 21,20

Ντολμαδάκια από βιολογικά αμπελόφυλλα, καραβίδες στο φλόγιστρο, κομποτέ λεμόνι και αέρας αυγολέμονο.

Dolmadakia from organic vine leaves, crayfish, compote lemon, and egg-lemon air.

Dolmadakia aus Bio-Weinblättern, Krebsen, Zitronenkompott und Ei-Zitronen-Luft.

Συναγρίδα η Θάσια

Dentex from Thassos

Dentex aus Thassos..... € 21,20

"Η Συναγρίδα η Θάσια" Μαρινάτη και καπνισμένη, αλμυρά σε πίκλα και παγωτό από εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Θάσου!! Λιτή & απέριπτη.... Συναγρίδα!!!

Dentex from Thassos. Marinated and smoked, salty in pickle and ice cream from extra virgin olive oil of Thassos. Simple & unpretentious Dentex!!!

Dentex aus Thassos. Mariniert und geräuchert, salzig in Gurke und Eis aus extra nativem Olivenöl von Thassos. Einfach & unpräntentiös Dentex!!!

Μανιτάρια σε υφές...**Mushrooms in textures...****Pilze in Texturen...** € 17,50

«Οι μύκητες» κονσομέ μανιταριών, μουσελίν μανιταριών, σωτέ & ψημένα, ενα crumble από ανθό αλατιού φρέσκια καλοκαιρινή τρούφα και αφρό από γραβιέρα Νάξου.

“The fungi” mushroom consumption, mushroom muslin, sautéed & cooked, a crumble of salt blossom, fresh summer truffle and Naxos graviera foam.

“Die Pilze” Pilz Consommé, Pilzmusselin, sautiert und gekocht, Streusel aus Salzblüten, frischem Sommertrüffel und Naxos-Graviera-Schaum.

Ταρτάρ καραβίδας**Crayfish tartare****Krebstatar** € 22,70

Ταρτάρ καραβίδας με κόκκινο γκρέιφρουτ, αυγά βασιλικής ρέγγας και παγωτό από κρόκο Κοζάνης!

Crayfish tartare with red grapefruit, royal herring eggs and ice cream from the yolk of Kozani!

Krebstatar mit roter Grapefruit, königlichen Heringseiern und Eis aus dem Eigelb von Kozani!

Χταπόδι**Octopus****Tintenfisch** € 17,60

Το χταπόδι τακιμασμένο με την πιο παραδοσιακή συνταγή του τόπου μας, «φασόλια με τα πιπερολάχανα».

Octopus with the most traditional recipe of our country, “beans with peppers and cabbages”.

Tintenfisch mit dem traditionellsten Rezept unseres Landes, “Bohnen mit Paprika und Kohl”.

Πεσκανδρίτσα**Monkfish****Seeteufel**

€ 19,00

Η σκλημπού στο γιουβετσι της με λουκάνικο Τζουμαγιάς, αργομαγειρεμένη στο μαντέμι με αυγοτάραχο Μεσολογγίου και λεμόνι kosho!

Monkfish with rice pasta and Tzoumaia sausage, slow-cooked in the cast iron with Messolonghi roe and kosho lemon!

Seeteufel mit Reismudeln und Tzoumaia-Wurst, im Gusseisen langsam gegart mit Messolonghi-Rogen und Kosho-Zitrone!

RAVIOLONNE αστακού**RAVIOLONNE lobster****Hummer RAVIOLONNE**

€ 24,50

Χειροποίητο "RAVIOLONNE" αστακού, σαντιγί από παρμεζάνα 12μηνης ωρίμανσης και σάλτσα από κοκοράκι!

Handmade "RAVIOLONNE" lobster, parmesan emulsion of 12 months of maturation and rooster sauce!

Handgemachter Hummer "RAVIOLONNE", Parmesanemulsion mit 12 Monaten Reifung und Hahnsauce!

Γαρίδες «σαγανάκι απ' τα παλιά»**Shrimp "saganaki from the old days"****Garnelen "Saganaki aus alten Zeiten"**

€ 22,00

Γαρίδες Αμβρακικού «σαγανάκι απ' τα παλιά» σάλτσα από ψητές τομάτες, αφρό μπίσκ, τραγανό παξιμάδι φέτας και τηγανιτή κάπαρη!

Shrimp of Amvrakikos "saganaki from the old days" sauce of roasted tomatoes, bisque foam, crispy feta nut and fried capers!

Garnelen von Amvrakikos "Saganaki aus alten Zeiten", Soße aus gerösteten Tomaten, Biskuitschaum, knusprigen Feta-Nuss und gebratenen Kapern!

Λαβράκι «ταξίδι στο χρόνο»**Bass "time travel"****Barsch "Zeitreise"**

€ 17,50

Πλακί λαβράκι «ταξίδι στο χρόνο» όπως το πλακί των γιαγιάδων που περίμεναν τα ψάρια από τα γρι γρι για να μπουν στον νταβά!

Plaki bass "time travel" like the Plaki of the grandmothers who waited for the fish from the fishing boat to enter the pot!

Plaki-Barsch "Zeitreise" wie die Plaki der Großmütter, die darauf warteten, dass der Fisch vom Fischerboot in den Topf kam!

Φαγκρί Αγιορίτικον!**Sea Bream Ayoriticon!****Goldbrasse Ayoriticon!**

€ 20,00

Η εκδοχή των μοναχών του Άγιου Όρους στο πιάτο σας όπως ο σεφ επέλεξε να σας την παρουσιάσει, ζωμός από ψημένα κρεμμύδια, κρέμα πατάτας, κρίσπυ πατάτα και ξερά δαμάσκηνα!

The Mount Athos monks' version at your plate as the chef chose to present it to you, a broth of roasted onions, cream of potato, crispy potato and dried plums!

Die Version der Mönche vom Berg Athos auf Ihrem Teller, wie der Küchenchef es Ihnen präsentieren will, eine Brühe aus gerösteten Zwiebeln, Kartoffelcreme, knusprigen Kartoffeln und getrockneten Pflaumen!

Χοιρινό φιλέτο σε μπαλοτίνα sous vide**Pork tenderloin ballotine sous vide****Schweinefilet Ballotine Sous Vide**

€ 18,80

Χοιρινό φιλέτο σε μπαλοτίνα sous vide, φινιρισμένο σε αγελαδινό βούτυρο, σάλτσα από θρούμπι και γεμιστά agnoli με κρέμα γαρίδας.

Pork tenderloin ballotine sous vide, finished in cow butter, truffle sauce and stuffed agnoli with shrimp cream.

Schweinefilet Ballotine Sous Vide, verfeinert mit Kuhbutter, Trüffelsauce und gefüllten Agnoli mit Garnelencreme.

Rib Eye Black Angus Ουρουγουάης**Rib Eye Black Angus Uruguayan****Rib Eye Black Angus Uruguayan..... € 38,00**

Rib eye black angus Ουρουγουάης, 200 ημέρων εκτροφής, σάλτσα από Αγιωργίτικο κρασί, πατατούλες σουφλέ με σπαράγγια και αφρό Hollandaise!

Rib eye black angus Uruguayan, 200 days of breeding, sauce from Agiorgitiko wine, potato soufflé with asparagus and Hollandaise foam!

Rib Eye Black Angus Uruguayan, 200 Tage Zucht, Sauce aus Agiorgitiko-Wein, Kartoffelsoufflé mit Spargel und Hollandaise-Schaum!

Ντουέτο από Κοκοράκι**Rooster duet****Hahn Duett..... € 27,00**

Ντουέτο από κοκοράκι στήθος και τραγανό μπούτι Rillettes, σοτέ φουά γκρα και σάλτσα από φρέσκα μύρτιλα με πουρέ γλυκιάς Κολοκύθας και καβουρντισμένο φιστίκι Αιγίνης.

Rillettes rooster breast and crispy thigh duet, sauteed foie gras and fresh blueberry sauce with sweet pumpkin puree and roasted pistachio from Aegina.

Rillettes Hahnbrust und knusprige Schenkel im Duett, sautierte Gänsestopfleber und frische Heidelbeersauce mit süßem Kürbispüree und gerösteten Pistazien aus Ägina.

Αρνάκι «Ιμαμ Μπαιλντι»**Lamb "Imam Baldi"****Lamm "Imam Baldi"..... € 27,00**

Αρνάκι & μελιτζάνες «Ιμαμ Μπαιλντι» με πουρέ απο καραμελωμένα κρεμμύδια!

Lamb & eggplant "Imam Baldi" with mashed caramelized onions!

Lamm & Aubergine "Imam Baldi" mit karamellisierten Zwiebelpüree!

Απο Ζάχαρη & Ύλες...
 From Sugar & more...
 Von Zucker & mehr...



Ο Μπακλαβάς σήμερα...
Baklava today...
Baklava heute...

€ 12,00

Μπακλαβάς σε ρολό με φιστίκι Αιγίνης, καρύδι, αμύγδαλο και ζεστή σάλτσα σοκολάτας

Baklava in a roll with Aegina pistachio, walnut, almond and hot chocolate sauce

Baklava in einer Rolle mit Aegina-Pistazie, Walnuss, Mandeln und heißer Schokoladensauce

Το Φουντούκι του Ζαχαροπλάστη...
The Pastry Chef's Hazelnut...
Die Haselnuss des Konditors...

€ 12,50

Cremeux φουντούκι, καραμελωμένο φουντούκι, αλμυρή σάλτσα καραμέλας και παγωτό αρωματισμένο με φρέσκια βανίλια!

Cremeux hazelnut, caramelized hazelnut, salty caramel sauce and ice cream flavored with fresh vanilla!

Cremeux Haselnuss, karamellierte Haselnuss, gesalzene Karamellsauce und Eis mit frischer Vanille!

Τάρτα βύσσινο!

Cherry tart!

Kirschtorte!

€ 12,00

Crèmeux πικρής σοκολάτας, ναμελάκα βύσσινο, βύσσινα με την σάλτσα τους και παγωτό γιαούρτι!

Bitter chocolate crèmeux, cherry namelaka, cherries with their sauce and yoghurt ice cream!

Bitterschokoladen-Crèmeux, Kirschnamelaka, Kirschen mit ihrer Sauce und Joghurteis!

Pari brest

Pari brest

Pariser Brest

€ 11,00

Pari brest με ντουέτο από κρέμες φρούτων και φρέσκες φράουλες "γλυκό του κουταλιού"

Pari brest with a duet of fruit creams and fresh strawberries "spoon sweet"

Pariser Brest mit einem Duett aus Fruchtcremes und frischen Erdbeeren "löffelsüß"