1888 MEZE BAR

MENU

APEIRON HOTELS

Bread selection

5 €

ΟΡΕΚΤΙΚΑ - APPETIZERS

Χταπόδι του Αιγαίου στη φλόγα

Με κάππαρη, φιλέτο πορτοκαλιού πάνω σε προζυμένιο ψωμί, φρέσκο ελαιόλαδο και λευκή μους ταραμά

Flame-Grilled Aegean Octopus

With capers, orange fillet on sourdough bread, fresh olive oil and white tarama mousse

18 €

Γαρίδες σωτέ με άρωμα ούζου*

Με χυμό ντομάτας και ξύγαλο Κρήτης

Sautéed shrimp with Ouzo aroma

With tomato juice and Cretan xygalo cheese

19 €

Λουκουμάδες τυριού

Με θυμαρίσιο μέλι και σάλτσα γιαουρτιού

Cheese loukoumades (savory cheese dough balls)

With thyme honey and yogurt sauce

13 €

Φρέσκιες τηγανιτές πατάτες

Με τριμμένη αρωματική φέτα, φρέσκο κρεμμύδι και δυο ειδών σως

Fresh french fries

With grated aromatic feta, fresh onion and two kinds of dips

9 €

Παραδοσιακά κεφτεδάκια με μπισκότο γραβιέρας

Με δυόσμο, σως γιαουρτιού και χυμό φρέσκιας ντομάτας

Traditional Meatballs with Graviera Biscuit

With mint, yogurt sauce and fresh tomato juice

15 €

Καλαμάρι σχάρας

Με φρέσκο θυμάρι και αφράτη φάβα Σαντορίνης

Grilled calamari

With fresh thyme and creamy Santorini fava

16 €

ΣΑΛΑΤΕΣ - SALADS

Σαλάτα Αθηναϊκή με κόκκινο χαβιάρι

Με σπιτική μαγιονέζα, πατάτες και χυμό λεμονιού

Athenian Salad with Red Caviar

With homemade mayonnaise, potatoes and lemon juice

15 €

Σαντορινιά σαλάτα

Με μπισκότα χαρουπιού, τοματίνια Σαντορίνης, κάππαρη και ξύγαλο Κρήτης

Santorini salad

With carob rusks, Santorini cherry tomatoes, capers and Cretan xygalo cheese

16 €

Ραβιόλι παντζαριού με ψητή κολοκύθα

Με αβοκάντο, φύλλα ρόκας και φιστίκι Αιγίνης

Beetroot ravioli with roasted pumpkin

With avocado, rocket leaves and Aegina pistachios

15 €

Ανάμικτη σαλάτα 1888

Με φιλέτο ροδάκινου, καρύδια και ψητό Ταλαγάνι Τρίπολης

Mixed salad 1888

With peach fillet, walnuts and grilled Talagani cheese from Tripoli

14 €

Τριλογία από παραδοσιακές αλοιφές

Αγιορείτικη καπνιστή Μελιτζανοσαλάτα, Τυροκαυτερή Θεσσαλονίκης και παραδοσιακό Τζατζίκι

Συνοδεύεται με ζεστά ψωμάκια

Trilogy of traditional Greek spreads

Mount Athos–style smoked Eggplant dip, Thessaloniki Tyrokafteri (spicy feta dip) and traditional Tzatziki

Served with warm bread rolls

17 €

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ - MAIN COURSES

Κριθαρότο με μοσχαρίσια μάγουλα σιγοβρασμένο
Και γραβιέρα Νάξου

Kritharoto with slow-braised beef cheeks
And Naxos graviera cheese

20 €

Λιγκουίνι με φρέσκο βιολογικό κοτόπουλο
Με ποικιλία μανιταριών και φρέσκο πιπέρι

Linguine with fresh organic chicken
With assorted mushrooms and freshly ground pepper

17 €

Ριζότο μανιταριών
Με καπνιστή πανσέτα και λάδι τρούφας

Mushroom risotto
With smoked pancetta and truffle oil

15 €

Γιουβαρλάκια θαλασσινών
Με κρέμα αυγού, χυμό λεμονιού και λάδι Μαϊντανού

Seafood giouvarlakia (Greek-style seafood dumplings)
With egg-lemon cream, lemon juice and parsley oil

24 €

Λιγκουίνι με γεύση μεσογειακής κουζίνας
Με τοματίνια, κρεμμύδι, κάππαρη και βασιλικό

Linguine with Mediterranean flavors
With cherry tomatoes, onion, capers and basil

14 €

Χοιρινή πανσέτα σχάρας

Με σπιτικό πουρέ, αρωματικό βούτυρο και σάλτσα κρασιού

Grilled pork belly

With homemade mashed potatoes, herb butter and wine sauce

16 €

Αφράτα κεμπάπ σχάρας

Με σάλτσα από παραδοσιακό γιαούρτι και χειροποίητες πίτες

Fluffy grilled kebab

With traditional yogurt sauce and handmade pita bread

17 €

Φιλέτο από φρέσκο μπαρμπούνι γεμιστό σε κρούστα καλαμποκιού

Με μους ελιάς και λιαστή ντομάτα

Fresh red mullet fillet stuffed in a corn crust

With olive mousse and sun-dried tomato

21 €

Μοσχαρίσια μπριζόλα σχάρας

Με πατάτες, ψητά λαχανικά και σάλτσα μανιταριών

Grilled beef steak

With potatoes, grilled vegetables and mushroom sauce

25 €

Φρέσκο ψάρι ημέρας

Παρακαλούμε ρωτήστε την ομάδα μας για τα φρέσκα ψάρια ημέρας

Catch of the day

Please ask our service team for today’s fish selection and cooking style

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ - DESSERTS

Cheesecake

με ανθότυρο και σάλτσα από κόκκινα φρούτα

Cheesecake

with anthotyro cheese and red berry sauce

15 €

Μους σοκολάτας

Με φιλέτο αχλαδιού και κρέμα Σαμπαγιόν

Chocolate Mousse

With pear fillet and Sabayon cream

14 €

Προφιτερόλ

Με πραλίνα σοκολάτας και φράουλες μαρινέ

Profiteroles

With chocolate praline and marinated strawberries

14 €

Δροσερή μους γιαουρτιού

Με παστέλι από ξηρούς καρπούς και σάλτσα μήλου

Refreshing Yogurt Mousse

With nut pasteli and apple sauce

13 €

Prices include all legal taxes and VAT