

Mr. E RESTAURANT

Καλάθι ψωμιού / Bread Basket

3

Mr E Ορεκτικά / Mr E Starters

Λευκός Ταραμάς με τσιπς γαρίδας

White tarama mousse with prawn chips

6

Φάβα με αραβικές πίτες

Santorinian fava with pita bread

6

Γκασπάτσο χωριάτικης σαλάτας με λαυράκι ταρτάρ

Greek salad gaspacho soup with seabream tartar

12

Φρέσκος τόνος σασίμι με καπνιστό αβοκάντο και σάλτσα εσπεριδοειδών

Fresh tuna sashimi with smoked avocado and citrus sauce

14

Soft shell crab σουβλάκι με μέλι και δυόσμο

Soft shell crab souvlaki with honey and peppermint

11

Γαρίδες σε κρούστα από κανταΐφι με καπνιστή μαγιονέζα, σάλτσα φρέσκιας ντομάτας και πούδρα ελιάς

Kantaifi crusted shrimps with smoked mayonnaise, fresh tomato sauce and olive powder

14

Χταπόδι με φάβα μαγειρεμένη σε ζωμό αγριομάραθου και λάδι chorizo

Grilled octopus with wild fennel flavored fava and chorizo

12

Κροκέτες μουσακά με τσάννευ ντομάτας

Moussaka croquettes with tomato chutney

9

Mr E Σαλάτες / Mr E Salads

Βολάκι Τήνου με άγρια ρόκα και σταφύλι

Volaki cheese from Tinos with rocket and grapes

12

Σαλάτα του Καίσαρα με καπνιστό γαύρο και νούμπουλο Κέρκυρας

Cesar's salad with smoked anchovies and 'nouboulo' ham from Corfu

12

Σαλάτα από καρπούζι με φέτα και δυόσμο

Watermelon and feta salad with tomato, peppermint and olives

9

Σαντορινιά σαλάτα με καπαρόφυλλα και κρίταμα

Santorinian salad with caper leaves and sea fennel

11

Mr.
E
RESTAURANT

Mr E Κυρίως Πιάτα / Mr E Main Courses

Φιλέτο σολομού με πουρέ από φυστίκι Αιγίνης, κεράσια τουρσί και ψητή σελινόριζα Salmon fillet with pistachio purée, pickled cherries and grilled celeriac	23
Ριζότο γεμιστά πολίτικα Tomato risotto with raisins, pine nuts and vegetables	18
Λαυράκι με αυγολέμονο τζίντζερ και ζεστή σαλάτα κολοκυθιού Seabass fillet with warm zucchini salad and ginger perfumed “avgolemono” sauce	21
Παπαρδέλες με bolognaise από χταπόδι Papardelle with octopus bolognaise sauce	21
Ανοιχτή πίτα από ξινόχοντρο με σιγομαγειρεμένο αρνί γάλακτος και καπνιστή μελιτζάνα Greek style pizza with Cretan frumenty, slow-cooked lamb and smoked aubergine	20
Ελληνική παέγια με φρέσκα όστρακα, γαρίδες και σαλάμι Λευκάδας Greek paella with orzo pasta, fresh oysters, shrimps and salami from Lefkada	22
Φιλέτο κοτόπουλο με σπαστή πατάτα αρωματισμένη με σύγκλινο και φρέσκια ρίγανη Chicken fillet with smashed potatoes flavored with sigklino pork and fresh oregano	19
Rib Eye από Black Angus με φρέσκα μανιτάρια και πολέντα αρωματισμένη με δεντρολίβανο Black Angus rib eye with fresh mushrooms and rosemary scented polenta	34

Mr E Επιδόρπια / Mr E Desserts

Cheesecake αρωματισμένο με μαστίχα Χίου, κραμπλ από φυστίκι Αιγίνης και ζελέ από λεμόνι Mastic flavored cheesecake with pistachio crumble and citrus gel	9
Μπάρα σοκολάτας με τραγανό φεγιεντίν και αφρό αλμυρής καραμέλας Chocolate bar with crispy feuilletine and salted caramel espuma	11
Παρφέ θυμάρι με ζελέ Ελληνικού καφέ και μαρέγκες λεμονιού Thyme parfait with Greek coffee gel and lemon meringues	9

Το μενού έχει επιμεληθεί ο **Executive Chef Αλέξανδρος Τσιωτίνης**
Menu is curated by **Executive Chef Alexandros Tsiotinis**

Σε όλα τα πιάτα μας χρησιμοποιούμε αγνό παρθένο ελαιόλαδο. Το τηγάνισμα γίνεται με ηλιέλαιο. Οι γαρίδες, το χταπόδι και το καβούρι είναι κατεψυγμένα. Παρακαλούμε ενημερώστε μας για οποιοδήποτε αλλεργίες ή διατροφικές απαιτήσεις πρέπει να ξέρουμε κατά την προετοιμασία του γευματός σας. Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ 24%. Αγορανομικός Υπεύθυνος: Αντώνης Ηλιόπουλος.

We use extra virgin olive oil in all our dishes. We use sunflower oil for frying. The shrimps, octopus and soft shell crab are frozen. Please inform us of any allergy or dietary requirements that we should be aware of, when preparing your menu request. Prices are inclusive of VAT 24%. Responsible for market inspection operations: Antonis Eliopoulos.