

CHEF
ILIAS SKOULAS



— est.1976 —

TO START / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

NASU SALAD (piece per person)

Sweet n sour Eggplant, dashi sause with wakame seaweed, bonito flakes, yuzu, sea urchin
(Γλυκόξινη μελιτζάνα, dashi σάλτσα(φύκια και αποξηραμένος τόνος), yuzu, αχινός)

BEEF TARTARE / ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙ ΤΑΡΤΑΡ

Black Angus Beef tenderloin tartare, capper, dijon mustard, lemon, olive oil,
gribiche sauce, crispy spinach , flake's cucumber, crostini
(Μοσχάρισιο φιλέτο κομμένο ταρτάρ, κάππαρη, μουστάρδα dijon, λεμόνι, ελαιόλαδο,
σως gribiche, τραγανά φύλλα σπανάκι, αγγούρι, κροστίνι)

TUNA CEVICHE / ΣΕΒΙΤΣΕ ΤΟΝΟΥ

Yellowfin tuna, mango, avocado, onion, coriander, leche de tigre
(Κιτρινόπτερος τόνος φιλέτο, μάνγκο, αβοκάντο, κρεμμύδι, κόλιανδρος, γάλα τίγρης)

BEEF ANTICUCHO / ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ (2pcs)

Black Angus-Sort rib beef, marinated in Chilean sauce
(Μοσχάρι Black Angus, Χιλιανή μαρινάδα)

«TOKYO» CARPACIO / «TOKYO» ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ

Black Angus beef slides, σως ponzu, black cinoa, red mayo
(Λεπτές φέτες από μοσχάρι Black Angus, ponzu sauce, μαύρη κινόα, mayo)

MUSHROOMS / ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

Mushrooms variety saute (king oyster, portobello, shiitake, pleurotus)
garlic, thyme, parmesan cream
(Ποικιλίαμανιταριών σωτέ, σκόρδο, θυμάρι, κρέμα παρμεζάνας)

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

CAESARS 1924

Caesars Cardini sauce, caramelized bacon, crouton, parmesan flakes,
crispy vegetables (lettuce, Chinese cabbage, iceberg
(Σως Καίσαρα, καραμελωμένο μπέικον, παρμεζάνα, κρουτόν,
τραγανά λαχανικά (μαρούλι, κινέζικο λάχανο, άισμπεργκ))
(add crispy chicken)

TESTAROSSA

Cherry tomatoes , strawberries, beetroot, mousse of Mykonian cheese, caper, olives, mint
(Τοματίνια, φράουλες, κομποτέ παντζάρι, μους ξινοτύρι Μυκόνου, κάππαρη, ελιές, δυόσμος)

LOTUS

Black Angus beef fillet, rocket, spinach, King oyster mushrooms,
parmesan flakes, truffle oil
(Μοσχαρίσιο φιλέτο Black Angus, ρόκα, σπανάκι, King oyster μανιτάρια,
παρμεζάνα, λάδι τρούφας)

BAO BUNS (2pcs)

MUSHROOM / MANITAPIA (vegan)

Mushrooms variety, garlic, thyme, truffle oil
(Ποικιλίαμανιταριών, σκόρδο, θυμάρι, λάδι τρούφας)

CHICKEN / ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Crispy chicken, kimchi sauce, fresh onion, black sesame
(Τραχανό κοτόπουλο, σάλτσα kimchi, φρέσκο κρεμμυδάκι, μαύρο σουσάμι)

CRAB / ΚΑΒΟΥΡΙ

Crab croquette, avocado sauce, Korean sauce, fresh onion, sesame
(Κροκέτα καβουριού, σάλτσα αβοκάντο, κορεάτικη σως, φρέσκο κρεμμυδάκι, σουσάμι)

BEEF BULGOGI / ΜΟΣΧΑΡΙ

Black Angus beef, cucumber sauce, fresh onion, sesame
(Μοσχάρι Black Angus, σως αγγουριού, φρέσκο κρεμμυδάκι, σουσάμι)

ΖΥΜΑΡΙΚΑ / PASTA

CACIO E PEPPE / CACIO E PEPPE TRUFFLE

Linguine Rummo, parmesan water, Indochina pepper
(Λιγκουίνι, νερό παρμεζάνας, πιπέρι Ινδοκίνας)

FOIE GRAS & TRUFFLES

Calamarata pasta, sauce duck Foie Gras (Rougie - Paris), black truffle, Marsala wine
(Ζυμαρικά calamarata, σάλτσα Φουά Γκρα πάπιας, μαύρη τρούφα, κρασί Marsala)

VODKA SALMON & BRICK CAVIAR

Penne Rummo, salmon, vodka, cream, fresh onion, garlic
(Πέννες, σολομός, βόντκα, κρέμα γάλακτος, κρεμμύδι, σκόρδο)

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN COURSE

BLACK ANGUS BEEF PATTY / ΜΠΙΦΤΕΚΙ

Homemade Black Angus beef patty, onion, homemade french fries, aioli sauce
(Χειροποίητο μπιφτέκι Black Angus, τηγανητές πατάτες, Αιολί σως)

CRISPY CHICKEN FILLET / ΤΡΑΓΑΝΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΙΛΕΤΟ

Crispy chicken fillet, sweet n sour glaze, japanese rice
(Τραγανό φιλέτο κοτόπουλο, Sweet n Sour Glaze, γιαπωνέζικο ρύζι)

TWISTED SALMON FILLET / ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΟΜΟΥ

Salmon fillet in wood oven, pure of Peruvian potato, wakame pickled seaweed, tobiko caviar
(Καρδιά φιλέτου σολομού στον ξυλόφουρνο, πουρές Περουβιανής πατάτας, φύκια wakame, αυγά χελιδονόψαρου)

TUNA'S HEART OF FILLET / ΚΑΡΔΙΑ ΦΙΛΕΤΟΥ ΤΟΝΟΥ

Grilled Yellowfin tuna fillet, beetroot cream, wasabi sauce, sweet pumpkin sticks, Hawaiian salt
(Φιλέτο κιτρινόπτερου Τόνου ψημένος στη σχάρα, κρέμα παντζαριού, σάλτσα γουασάμπι, στικς γλυκιάς κολοκύθας, αλάτι Χαβάης)

BURGERS

“Gluten free” homemade potato bread

THE BURGER

Homemade Black Angus Beef patty, smoked cheddar in wood oven,
double bacon, aioli sauce, smoked ketchup

(Χειροποίητο μπιφτέκι από μοσχάρι Black Angus, τυρί τσένταρ καπνισμένο σε ξύλα,
διπλό bacon, σως αιολί, καπνιστή Κέτσαπ)

FOIE GRAS BURGER

Homemade Black Angus Beef patty, foie gras baked in wood oven, fig jam,
aioli sauce, homemade french fries, smoked ketchup

(Χειροποίητο μπιφτέκι από μοσχάρι Black Angus,
Φουά Γκρα ψημένο στον ξυλόφουρνο, μαρμελάδα σύκο, σως αιολί,
χειροποίητες τηγανιτές πατάτες, καπνιστή κέτσαπ)

THE HOLY GRAIL

Homemade Black Angus beef filled in Camember,
champagne aioli sauce, Comte cheese, smoked ketchup

(Χειροποίητο Black Angus μπιφτέκι, γεμισμένο με τυρί Camember,
Χειροποίητη Aioli από Σαμπάνια, Τυρί Comte, καπνιστή Κέτσαπ)

QWEEN CAVIAR

Crispy chicken, caviar Avruga, champagne mayo, Comte cheese

(Τραγανό κοτόπουλο, χαβιάρι Avruga, μαγιονέζα σαμπάνιας, τυρί Comte)

CHICKPEA MEDITERRANEAN BURGER (vegan)

Chicpea burger, Baba Ganoush (cream of eggplant and tahini), rocket salad, cucumber
(Μπιφτέκι από ρεβύθια, Baba Ganoush (κρέμα μελιτζάνας με ταχίνι), ρόκα, αγγούρι)

All burger served with homemade french fries

DESSERT

EARTH CHOCO

Homemade Gluten free brownies with vanilla Madagascar ice cream

FROZEN ESPRESSO

Ice cream tiramisu served ristretto coffee

LOTUS EKMEK (Add vanilla Madagascar ice cream)

Homemade traditional ekmek with pistachio, sour cherry and tsoureki



LOTUS

resto  bar

est.1976

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ
(ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED
(RECEIPT - INVOICE).

Αγορανομικός Υπεύθυνος: ΠΕΝΤΑΡΑΚΗΣ ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ
Νόμιμες επιβαρύνσεις: 11% σέρβις, 0,5% Δ.Φ.
και το ανάλογο Φ.Π.Α. 13% / 24%.
Οι τιμές που αναγράφονται είναι σε ευρώ.
Για τις παρασκευές των εδεσμάτων χρησιμοποιούμε:
στις σαλάτες και στα μαγειρευτά
παρθένο ελαιόλαδο / στα τηγανητά ηλιέλαιο.

Responsible according to the law: PENTARAKIS EMMANUEL
All our prices are inclusive of all applicable taxes.
Tax: Service 11%, VAT 13% / 24%. Municipal Tax 0,5%.
The prices are in euro.
We use olive oil for our salads and cooked
meals and sunflower oil for our fried dishes.

ΙΣΧΥΕΙ ΜΕΧΡΙ: 31/12/22 VALID UNTIL: 31/12/22