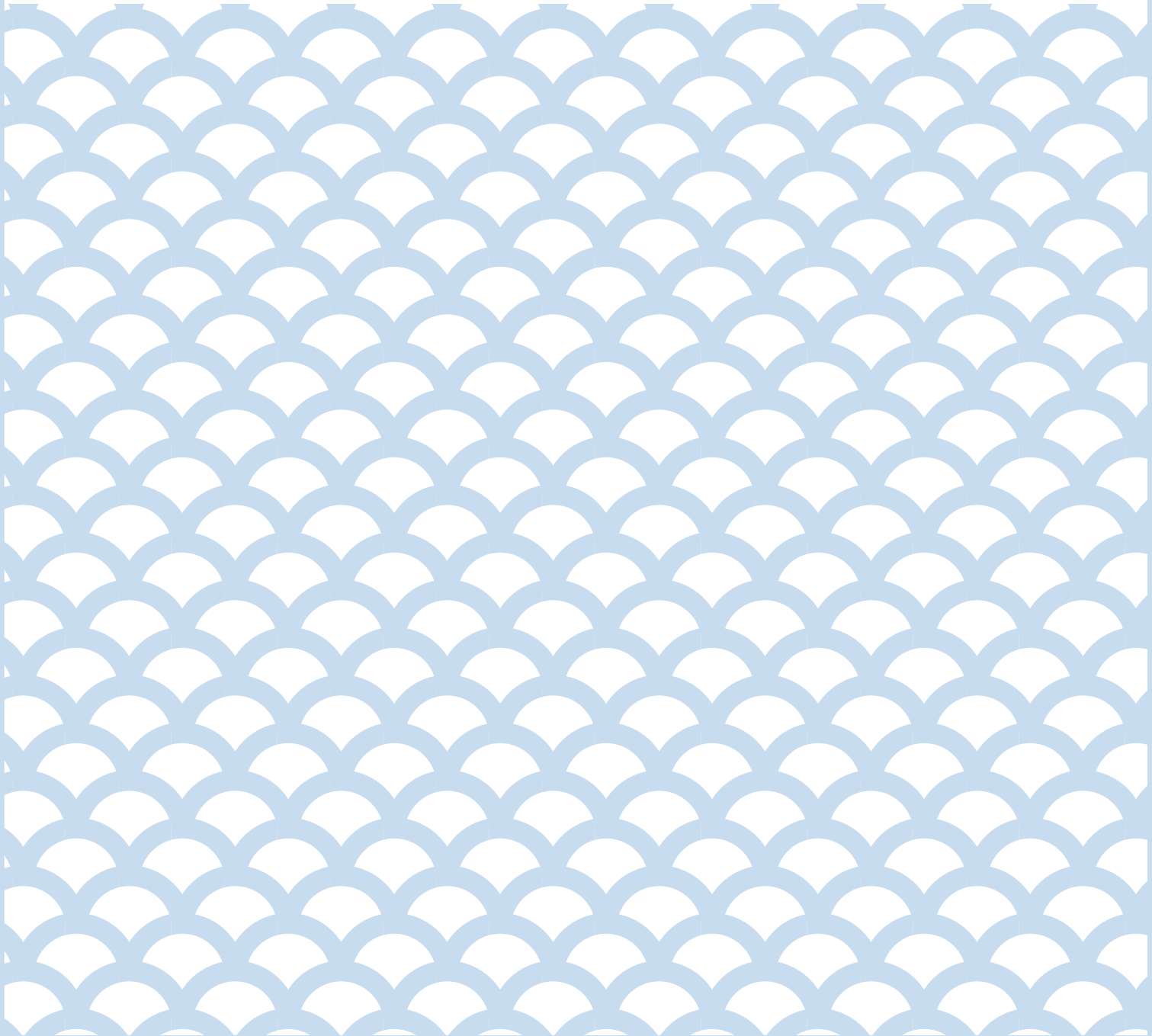




# BLUE PEARLS

D I N N E R



# DINNER

## APPETIZERS | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Freshly baked warm bread • φρεσκοψημένα ζεστά ψωμάκια 2€/person

served with freshly baked warm bread along with homemade aromatic butter  
Σερβίρεται με φρεσκοψημένα ζεστά ψωμάκια και σπιτικό αρωματικό βούτυρο

Soup of the day • Σούπα ημέρας 12€

Ask the waiter / Ρωτήστε τον σερβιτόρο

Jumbo Prawn Tempura • Τζάμπο Γαρίδα Τεμπούρα 🌿 15€

Fried jumbo prawn with quinoa and sweet & sour sauce  
Γαρίδα τηγανητή συνοδεύεται από κινόα και γλυκόξινη σάλτσα

Krasotiri • Κρασοτύρι 🍷🌿 13€

Local cheese poached in red wine, panko crust, tomato chutney, arugula  
Ντόπιο τυρί ποζαρισμένο σε κόκκινο κρασί, παναρισμένο σε πάνκο, μαρμελάδα ντομάτας, ρόκα

Sea Bass Ceviche • Λαβράκι Σεβίτσε 17€

With granny smith apples, orange dressing and coriander  
Με πράσινο μήλο, ντρέσινγκ πορτοκαλιού, κόλιανδρος

Beef Tartar • Μοσχαρίσιο Ταρτάρ 19€

Marinated beef, truffle mayonnaise, fresh truffles  
Μαριναρισμένο μοσχάρι, μαγιονέζα τρούφας, φρέσκια τρούφα

## SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

Green Salad • Πράσινη Σαλάτα 🌿 12€

With figs, nuts and lemon dressing  
Μαριναρισμένη με ντρέσινγκ λεμονιού, σύκα, ξηροί καρποί

Seasonal Salad • Εποχιακή Σαλάτα 🍷 15€

With grilled chicken filet, parmesan flakes, crunchy bacon, creamy garlic dressing  
Ψημένο φιλέτο κοτόπουλο, φλούδες παρμεζάνας, τραγανό μπέικον, ντρέσινγκ κρέμας σκόρδου

Garden Salad • Σαλάτα κήπου 🍷🌿 16€

Goat cheese bruschetta, orange filets and orange dressing (can be vegan)  
Μπρουσκέτα με κασικίσιο τυρί, φιλέτα πορτοκαλιού, ντρέσινγκ πορτοκαλιού

# DINNER

## MAIN DISHES | ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

- Ribeye** 🌿 35€  
30 days dry aged grass fed Ribeye, roasted baby potatoes, green salad, gravy sauce  
30 ημερών Ξηρής ωρίμανσης Ribeye, σπιτικές πατάτες τηγανητές, πράσινη σαλάτα, σάλτσα ψητού
- Chicken Ballotine • Κοτόπουλο Μπαλοτίνα** 🌿 20€  
With King Oyster mushrooms, potato puree with truffle oil and gravy sauce  
Με μανιτάρια King Oyster, πουρές πατάτας αρωματισμένος με λάδι τρούφας
- Stuffed Zucchini • Γεμιστό Κολοκυθάκι** 🌿 14€  
With vegetable cream, smoked eggplant puree, roasted hazelnuts and coconut sauce  
Με κρέμα λαχανικών, πουρές από καπνιστή μελιτζάνα, καβουρδισμένα φουντούκια, σάλτσα καρύδας
- Pork Tenderloin • Ψαρονέφρι** 🌿 18€  
With sweet potato textures, buckwheat and balsamic gravy sauce  
Με πουρέ γλυκοπατάτας, φαγόπυρο, σάλτσα βαλσάμικο
- Sea Bass Fillet • Σοτέ Λαβράκι** 🌿 24€  
Pan seared, beluga lentils, spinach, ajo blanco sauce  
Με φακές μελούγκα, σπανάκι, αχο μπλάνκο σάλτσα
- Green Orzo • Πράσινο κριθαρότο** 🌿 24€  
With spinach, pan seared scallops, parmesan chips  
Με σπανάκι, σοτέ χτένια, τσιπς παρμεζάνας
- Spaghetti Di Mare • Σπαγγέτι Θαλασσινών** 🌿 25€  
Spaghetti with squid ink, calamari, prawns, mussels, cream, cherry tomatoes  
Σπαγγέτι με μελάνι σουπιάς, καλαμάρι, γαρίδες, μύδια, κρέμα γάλακτος, ντοματίνια
- Beef Filet • Μοσχαρίσιο φιλέτο** 38€  
350 gr Black angus Filet, potatoes Pommes Paulo, Leek textures, gravy sauce  
350 γρ φιλέτο μοσχαρίσιο Black Angus, πατάτες pommes paulo, υφές πράσου, σως gravy

## DESSERT | ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

- Oreo Tiramisu • Ορέο Τιραμισού** 🌿 11€  
With strawberry coulis, strawberry sponge cake, fresh strawberries, florentine  
Κούλι φράουλας, κικ παντεσπάνι φράουλας, φρέσκες φράουλες, φλωρεντίνα
- Espresso Panna Cotta • Εσπρέσο Πανακότα** 🌿 10€  
With muesli crumble, chocolate and cognac sauce, coffee foam  
Με κράμπλ από μούσλι, σως σοκολάτας και κονιάκ, αφρός καφέ
- Chocolate Mousse • Μους σοκολάτας** 🌿 13€  
With salted caramel and vanilla ice cream  
Με αλατισμένη καραμέλα και παγωτό βανίλια



# BLUE PEARLS

kosbluepearls.gr



Οι αναγραφόμενες τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν Φ.Π.Α. και Δημοτικό Φόρο / All prices are in Euro and include VAT and City tax

Για τις σάλτσες χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και για τα τηγανητά προϊόντα χρησιμοποιείται ηλιέλαιο

Extra Vergin Olive Oil (EVOO) has been used for the preparation of dressing, vinaigrettes and sun flower oil for deep fried products.

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε, το μενού μας μπορεί (ή είναι πιθανό) να περιέχει ίχνη από αλλεργιογόνες ουσίες οι οποίες μπορεί να σας προκαλέσουν αλλεργία ή δυσανεξία / If you have special dietary requirements or allergies and wish to learn about food ingredients used, please ask for the manager

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ 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)

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για τη διατύπωση οποιαδήποτε διαμαρτυρίας  
The shop is obliged to have printed documents, in a special case beside the exit for setting out of any existed complaint.

Αγορανομικός Υπεύθυνος / Responsible: Μιχάλης Ξυπολιτάς / Michalis Xypolitas