



**SAFFRON**  
*Restaurant*



## *Salads / Σαλάτες*

French salad, iceberg, radish, smoked pancetta, lalaggi croutons  
and white mustard vinaigrette

Γαλλική σαλάτα, iceberg, ραντίκιο, καπνιστή πανσέτα, κρουτόν από λαλάγγια  
και βινεγκρέτ λευκής μουστάρδας

Multicolored crispy salad with pine nuts, caramelized walnuts,  
dried figs, roasted Talagani cheese and soy vinaigrette

Πολύχρωμη τραγανή σαλάτα με κουκουνάρια, καραμελωμένα καρύδια,  
τσαπέλες, ψητό ταλαγάνι και βινεγκρέτ σόγιας

Cool iceberg, rocket, freshly baked chicken fillet, cranberries  
and pomegranate with sun-dried tomato vinaigrette

Δροσερό iceberg, ρόκα, φρεσκοψημένο φιλέτο κοτόπουλο, cranberries  
και ρόδι με βινεγκρέτ λιαστής ντομάτας

Quinoa with freshly chopped vegetables, herbs of our garden, orange slices,  
avocado, smoked Scotch salmon and citrus vinaigrette

Κινόα με ολόφρεσκα ψιλοκομμένα λαχανικά, βότανα του κήπου μας, φιλέτα  
πορτοκαλιού, αβοκάντο, καπνιστό σολωμό Σκωτίας και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών

## *Cold Appetizers / Κρύα Ορεκτικά*

Hummus served with spicy crispy paprika tortillas  
Χούμους σερβιρισμένο με πικάντικες τραγανές τортίγιες πάπρικας

Aromatic legume salad with Sfela cheese, fresh herbs,  
tomato and balsamic vinegar  
Αρωματική οσπριοσαλάτα με σφέλα, φρέσκα βότανα,  
ντομάτα και ξύδι βαλσάμικο

Sour cream cheese dumplings with prunes on a crust  
from roasted peanuts and almonds  
Αλμυρά τρουφάκια κρέμας τυριών με δαμάσκηνα σε κρούστα  
από καβουρδισμένα φυστίκια Αιγίνης και αμύγδαλα

Tuna mousse served with lavender  
Μούς τόνου σερβιρισμένη με λαλάγγια

---

## *Hot Appetizers / Ζεστά Ορεκτικά*

Strings of crispy squash served with cream of black garlic  
Στικς τραγανού κολοκυθιού σερβιρισμένο με κρέμα μαύρου σκόρδου

Chios Mastelo cheese with fried vine leaves and aromatic tomato mint  
Μαστέλο Χίου με τηγανητό αμπελόφυλλο και αρωματική ντομάτα δυόσμου

Goat cheese wrapped in jamón with pear poached  
in Messinian honey and caramelized nuts  
Κατσικίσιο τυρί τυλιγμένο με jamón, ποσαρισμένο αχλάδι  
σε μέλι Μεσσηνίας και καραμελωμένα καρύδια

Sauté singlino (smoked pork) garnished with red wine and Graviera cheese flakes  
Τσιγαριστό σύγκλινο σβησμένο με κόκκινο κρασί και φλέικς Γραβιέρας

Shrimp millefeuille with leek and saffron sauce  
Γαρίδες μιλφέιγ με πράσσο και σάλτσα σαφράν

# *Soups / Σούπες*

Chef's Selection Soup of the Day  
Σούπα Ημέρας Επιλογής του Σεφ

## *Pasta & Risotto / Πάστα & Ριζότο*

Linguine with olives from Kalamata, capers, basil leaves and cherry tomatoes  
Λιγκουίνι με ελιές Καλαμών, κάπαρη, φύλλα βασιλικού και τοματίνια

Authentic spaghetti carbonara with  
smoked pork pancetta  
Αυθεντική Καρμπονάρα με Καπνιστή Χοιρινή Πανσέτα

Penne with fresh salmon and fennel cream  
Πέννες με φρέσκο σολωμό και κρέμα φινόκιο

Risotto beetroot served with roasted talagani cheese and peanuts of Aegina  
Ριζότο παντζάρι σερβιρισμένο με ψητό ταλαγάνι και φυστίκια Αιγίνης

Risotto with spinach pesto, anthotyro (cream cheese) and mint  
Ριζότο με πέστο σπανάκι, ανθότυρο και δυόσμο

Barley pilaf with shrimps and ouzo  
Κριθαρώτο γαρίδας με ούζο

# *Main Dishes / Κυρίως Πιάτα*

Veal fillet café de Paris. Accompanied by sauté spiny chicory  
Φιλέτο μοσχαρίσιο café de Paris. Συνοδεύεται με σταμναγκάθι σωτέ

Chicken fillet with lime sauce, fresh coriander and Sfela cheese. Accompanied  
by mushrooms flavored with garlic and parsley  
Φιλέτο κοτόπουλο με σάλτσα лайμ, φρέσκο κόλιανδρο και σφέλα. Συνοδεύεται  
με μανιτάρια αρωματισμένα με σκόρδο και μαϊντανό

Pork fillet stuffed with Anthotyro cheese and spinach.  
Accompanied by bulgur and fig chutney sauce  
Φιλέτο χοιρινό γεμιστό με ανθότυρο και σπανάκι.  
Συνοδεύεται με πλιγούρι και τσάτνευ σύκου

Lamb Roll with vine leaves, smoked Metsovo cheese  
and sun dried tomatoes. Accompanied by quinoa  
Αρνάκι γάλακτος ρολό με αμπελόφυλλα, καπνιστό τυρί Μετσόβου  
και λιαστές ντομάτες. Συνοδεύεται με κινόα

Grilled shrimps with spicy coconut sauce  
Γαρίδες σχάρας με πικάντικη σάλτσα καρύδας

Seabass fillet sautéed in white butter sauce, served  
with potherb and green sea salt  
Φιλέτο λαυράκι σωτέ σε λευκή σάλτσα βουτύρου σεβριτισμένο με  
χόρτα και πράσινο θαλασσινό αλάτι

Fresh fish of the day. Price varies, ask your waiter  
Φρέσκο ψάρι ημέρας. Η τιμή ποικίλει

# *Desserts / Επιδόρπια*

Praline cheese cake  
Cheese cake πραλίνας

Lime tart with red fruits and mint  
Τάρτα μοσχολέμονου με κόκκινα φρούτα και δυόσμο

Catalan cream with crispy caramel  
Κρέμα καταλάνα με τραγανή καραμέλα

Cream mascarpone with strawberries flavored in amaretto and  
served on a traditional thiples (honey rolls) base  
Κρέμα μασκαρπόνε με φράουλες αρωματισμένες σε αμαρέτο  
σερβιρισμένη σε βάση παραδοσιακής δίπλας

Chocolate soufflé with espresso sauce and orange zest  
Σουφλέ σοκολάτας με σάλτσα εσπρέσσο και orange zest

*Saffron Restaurant opens at 18.00 - 23.00*

*Ώρες Λειτουργίας Εστιατορίου 18.00 – 23.00*

*\*Προϊόν Κατάψυξης/ \*Frozen Product*

*Inspection responsible: Nikitas Dimopoulos*

*Prices include all legal taxes VAT 13-24%.*

*Όλα τα προϊόντα απολαμβάνουν τον αντίστοιχο ΦΠΑ από 13 – 24%*