

JOY DOWNTOWN FOOD MENU

SALADS

Σαλάτα με τρυφερά φύλλα σπανάκι, φιλέτα πάπιας, κατσικίσιο τυρί εμπλουτισμένο με βατόμουρα, πορτοκάλι και φιστίκι Αιγίνης. Σερβίρεται με χαρουπόμελο και μηλόξυδο.

Baby spinach salad with duck fillet, goat cheese enriched with cranberries, orange segments and pistachio. Served with carob honey and apple cider vinegar. **14.00**

Σαλάτα θαλασσινών με χτένια, γαρίδες, φιλέτο λαυράκι και φιλέτα τόνου. Σερβίρεται με λαδολέμονο τραγανά wakame και τουρσί τζίντζερ.

Seafood salad with scallops, prawns, sea bass and tuna fillet. Served with wakame, pickled ginger and lemon olive oil dressing. **16.00**

Σαλάτα ρόκας με ποσέ αχλάδι, κόκκινα ντοματίνια, καβουρδισμένο σουσάμι και τυρί αρωματισμένο με σπόρους από παλαιωμένο ούισκι. Σερβίρεται με βινεγκρέτ σταφυλόμελου.

Rocket arugula salad with cherry tomatoes, roasted sesame seeds and aged cheese with whiskey seeds. Served with grape honey vinaigrette. **12.00**

Ιταλική “μπουράτα” με γλυκιά κολοκύθα, σταφίδες Σουλτανίνας και καβουρδισμένα κουκουνάρια.

Italian “burata” cheese with sweet pumpkin, raisins and roasted pine nuts. **13.00**

STARTERS

Ημι-καπνιστός σολομός "gravlax", αρωματισμένος με μοσχολέμονο συνοδευμένος από τσιπς ρυζιού με μελάνι σουπιάς.

Semi-smoked salmon "gravlax", enriched with lime flavor. Served with squid ink rice chips. **13.00**

Μοσχαρίσιο "Καρπάτσιο" σερβιρισμένο με νιφάδες από τυρί αρωματισμένο με μούστο κόκκινου κρασιού "Μπαρόλο" και λάδι μαύρης τρούφας.

Beef Carpaccio accompanied with "Barolo" wine flavored cheese and truffle oil. **13.00**

Ριζότο με πικάντικο λουκάνικο , γιαούρτι και παντζάρι. Σερβίρεται με φύλλα ρόκας.

Beetroot risotto with spicy sausage and yogurt. Served with rocket leaves. **10.00**

Ζουμερά χτένια σοταρισμένα σε παρθένο ελαιόλαδο, σερβιρισμένα με τραγανά κροστίνι, wakame , και τρίμα αυγοτάραχου.

Scallops sautéed in pure olive oil, served with crispy crostini, wakame and fish roe powder. **14.00**

Πατέ πάπιας σερβιρισμένο σε τραγανά σκορδόψωμα.

Duck pate served over garlic bread. **11.00**

Τόνος "tataki",σερβιρισμένος με μαρινάδα σόγιας, φρέσκο κρεμμυδάκι και τζίντζερ.

Tuna tataki, served with soya sauce, spring onion and ginger. **11.00**

MAIN

Κοτόπουλο φιλέτο αρωματισμένο με τρούφα, σπανάκι και σάλτσα "εσπρέσο". Σερβίρεται με κενέλ πατάτας.

Stuffed chicken fillet with spinach. Served with potato quenelle and espresso sauce. **14.00**

Φιλέτο σολομού ψημένο σε κενό αέρος με σάλτσα από μάνγκο και τζίντζερ. Σερβίρεται με ψητά λαχανικά.

Salmon fillet cooked in sous vide. Served with mango ginger sauce and grilled vegetables. **17.00**

Ταλιάτα μοσχαρίσια "Ribeye", 100% πιστοποιημένο BlackAngus,σερβιρισμένο με πουρέ από μωβ πατάτα Περού.

Rib eye "tagliata" 100% Black Angus, with Peruvian purple potato puree.

25.00

Μοσχαρίσιο φιλέτο, σερβιρισμένο με φαγόπυρο σε ζωμό αποξηραμένων μανιταριών "πορτσίνι" και πουρέ σελινόριζας.

Beef fillet served with buckwheat enriched with Porcini mushrooms and celery root puree. **24.00**

Παέγια θαλασσινών αρωματισμένη με "Κρόκο Κοζάνης". Σερβίρεται με φρέσκο σολομό, μύδια και γαρίδες.

Seafood "paella" flavored with saffron. Served with fresh salmon, mussels and prawns. **15.00**

Ριζότο μανιταριών με κρέμα από σπαράγγια και «Καρπάτσιο» τρούφας.

Mushroom risotto with asparagus cream and truffle Carpaccio. **14.00**

Παπαρδέλες με καπνιστό σολομό Νορβηγίας, λεμονόχορτο και σπανάκι.

Norwegian smoked salmon pappardelle with lemon grass and spinach. **15.00**

Φιλέτο από φρέσκο Λαυράκι γεμιστό με κινόα αρωματισμένο από μελάιι σουπιάς.

16.00

Αργοψημένη χοιρινή πανσέτα σε γλυκιά μαρινάδα πορτοκαλιού. Σερβίρεται με σπιτικό πουρέ πατάτας.

Pork belly marinated in orange. Served with homemade potato puree.

14.00

Ποικιλία τυριών και αλλαντικών

Variety of deli and cheeses

Medium/μεσαία

14,00

Big/ Μεγάλη

26,00

DESSERTS

Τραγανές στρώσεις φουρνιστής σφολιάτας "Μιλ-φέιγ" με κρέμα βανίλιας.

Oven puff pastry "Mille-Feuille" with vanilla cream Patisserie.

7.00

Σουφλέ σοκολάτας σερβιρισμένο με παγωτό βανίλια.

Chocolate soufflé served with vanilla ice cream.

6.00