



Οι τιμές είναι σε ευρώ (€) και περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις  
*Prices are in euro (€) VAT and all other taxes are included in the listed items*

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο  
παραστατικό (απόδειξη - τιμολόγιο)  
*Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received  
(receipt - invoice)*

Το κατάστημα διαθέτει υποχρεωτικά φύλλα διαμαρτυρίας για τους πελάτες  
σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο  
*The restaurant has complaints sheets for customers in special position near the exit*

---

Αγορανομικώς υπεύθυνος: Παναγιώτης Βαξεβανάκης  
*Person liable upon market inspection: Panagiotis Vaxevanakis*

Σας καλωσορίζουμε στο ανανεωμένο μενού του Moorings.

Με συνέπεια στη μεσογειακή κουζίνα αλλά και τις διεθνείς επιρροές, επιμένουμε στην ποιότητα των υλικών μας: Ελληνικό παρθένο ελαιόλαδο, φρέσκα αρωματικά, λαχανικά, κρέας και γαλακτοκομικά διαλεγμένα από μικρές ελληνικές φάρμες, φρέσκα θαλασσινά και ψαριά, στηρίζοντας τους Έλληνες παραγωγούς.

Μας εμπνέει η ελληνική φύση, η μεσογειακή διατροφή αλλά και οι ιδιαίτεροι γευστικοί συνδυασμοί.

Στόχος μας, η δική σας απόλαυση και ένα γεμάτο ταξίδι στην γαστρονομία!

Αντρέας Σχοινάς, Chef του Moorings

---

We welcome you to Moorings, with our renewed menu.

With consistency to mediterranean cuisine and with international influences, we insist on taking the quality of our materials very seriously: greek virgin olive oil, fresh herbs, vegetables, meat and dairy, carefully chosen from small greek farms supporting greek producers, fresh fish and seafood.

We are inspired by greek nature, mediterranean diet and unique taste combinations.

We aim to your enjoyment and to a fulfilling journey through gastronomy.

Andreas Shinas, Chef of Moorings

## Ορεκτικά

	€	Starters
Παραδοσιακή ταραμοσαλάτα από λευκό ταραμά	8	Traditional fish-roe salad with white "tarama"
Ταρτάρ φρέσκου σολομού με αβοκάντο, τζίντζερ, μοσχολέμονο, σόγια και σπασμέλαιο	16,50	Fresh salmon tartare with avocado, ginger, lime, soy sauce and sesame oil
Carpaccio από φιλέτο σφυρίδας με λεμόνι, ελαιόλαδο και αρωματικά πιπέρια	18,40	White grouper carpaccio with lemon, extra virgin olive oil and fresh grounded pepper
Καπνιστός σολομός με σαλάτα από φακές Beluga, κρέμα ταραμά & τριμμένο αυγοτάραχο	17	Smoked salmon served with Beluga lentil salad, "tarama" cream and botargo
Ρολιάκια μπρεζάοιλας γεμιστά με ricotta αρωματισμένη με δυόσμο	8	Bresaola rolls stuffed with fresh ricotta scented with mint
Κροκέτες με κόκκινη πιπεριά και τυρί κρέμα σε πέστο πράσινος ελιάς	9	Croquets with red peppers and cream cheese on green olives pesto
Spring rolls με κοτόπουλο και μαρμελάδα τομάτας	12	Spring rolls with chicken and tomato chutney
Τυρόπιτα με τραγανό φύλλο κανταΐφι, λευκά τυριά & μαύρο αλάτι λάβας	9,90	Crispy white cheese pie with "kadaifi" pastry & black "lava" salt

Χωριάτικη μπρουσκέτα με καταικίσιο τυρί, προσούτο και πιπεράτο chutney σύκου	<b>8,80</b>	Traditional "bruschetta" with goat cheese, prosciutto and spicy fig chutney
Μπομπονιέρες με μικρές γαρίδες και vinaigrette μπούκοβο	<b>13,90</b>	Closed rice pouches with shrimps, cream cheese and Greek "bukovo" spice vinaigrette
Χταπόδι στη σχάρα με μελιτζανοσαλάτα και μπούκοβο	<b>17</b>	Grilled octopus with eggplant salad and Greek "bukovo" spice
Μύδια αχνιστά, ήλαδορίγανη με φέτα π.ο.π και πράσινες πιπεριές	<b>13,50</b>	Steamed mussels with Feta cheese, green peppers, olive oil and lemon
Γαρίδες με μαραθόσπορο και ούζο, συνοδεύονται από άγριο ρύζι και κόκκινη πιπεριά	<b>18,40</b>	Shrimps with fennel seeds and ouzo sauce served with wild rice & red pepper

## Σαλάτες

€

## Salads

Ελληνική σαλάτα με παξιμάδι Κυθύρων, ελαιόλαδο, ρόκα, φρέσκο θυμάρι και φέτα π.ο.π	<b>11,80</b>	Greek salad with rusk bread, virgin olive oil, rocket, fresh thyme and Feta cheese
Δροσερή πράσινη σαλάτα με ελληνικό κατσικίσιο τυρί, αχλάδι, ελαιόλαδο και βαλσάμικο	<b>13,40</b>	Fresh green salad with Greek goat cheese, pear, olive oil and balsamic vinegar
Πολύχρωμη σαλάτα με ραντίτσιο iceberg, ρόκα, φινόκιο, τοματίνια, αγγούρι, καρότο, αβοκάντο, ελαιόλαδο και βαλσάμικο	<b>12,50</b>	Assorted mixed green salad with radicchio, iceberg, rocket, fennel roots, cherry tomato, cucumber, carrot, avocado, olive oil & balsamic vinegar
Κρητική σαλάτα με ψητό απάκι & σφακιανή πίτα με γλυκιά μυζήθρα	<b>12,50</b>	Cretan salad with traditional cured pork & Cretan cheese pie
Σαλάτα iceberg με φρεσκοψημένο κοτόπουλο, τοματίνια, παξιμάδι κυθύρων και vinaigrette παρμεζάνας	<b>15,80</b>	Iceberg salad with grilled chicken fillet, cherry tomato and parmesan vinaigrette
Σαλάτα με φρεσκοψημένο μοσχάρι, μανιτάρια, καπνιστή γραβιέρα, ρόκα, iceberg, ραντίτσιο, σπιτική θιαστή τομάτα, vinaigrette μουστάρδας και φρέσκια μαύρη τρούφα	<b>16,50</b>	Green salad with fresh grilled beef loin, mushroom, smoked gruyere, rocket, iceberg, radicchio, homemade sun dried tomato & mustard vinaigrette with fresh black truffles

## Ζυμαρικά

	€
Ριζότο με φιλέτο κοτόπουλο, φρέσκα ελληνικά μανιτάρια, παρμεζάνα και mascarpone	16,50
Ταγλιολίνι al uovo σε λευκό ραγού από μαύρο χοίρο	16,50
Ιταλικό ριζότο με σιγοβρασμένο βοδινό σε μαύρη μπύρα με μουστάρδα, σιναπόσπορο, φύτρες κόλιανδρου και ώριμο τυρί cheddar	17,50
Μανέστρα με γαρίδες, πράσινες πιπεριές, peperoncino, τομάτα και φέτα π.ο.π	21,80
Μαύρες ταλιατέλες με караβιδοουρές, μύδια και αυγοτάραχο Μεσοηογγίου, αρωματισμένες με ούζο	26,80
Σπαγγέτι με αχνιστά κυδώνια, Μοσχάτο Λήμνου, μπούκοβο & ελαφρύ άρωμα σκόρδου	24,80

## Pasta

Risotto with chicken fillet, fresh Greek mushrooms, parmesan and mascarpone
Tagliolini al uovo with wild boar white ragout
Italian risotto with slow cooked beef in dark beer with mustard seeds and cheddar cheese
Greek traditional "manestra" with shrimps, green peppers, peperoncino, tomato and Feta cheese
Black tagliatelle with crawfish tails, mussels and "avgotaraho" (fish-roe), in ouzo sauce
Spaghetti with steamed clams, Greek "bukovo" spice and "Moscato" dessert wine from Limnos

## Ψάρι

€

## Fish

Φρέσκο μυηλοκόπι στη σχάρα με ψητά λαχανικά	<b>19,70</b>	Grilled fresh croaker fish fillet with roasted vegetables
Φιλέτο σοηομού στη σχάρα με ζεστή σαηάτα από κινόα, λαχανίδα, μπρόκοηο και σπιτική ηιαστή τομάτα σε σάητσα Aioli	<b>19,80</b>	Grilled fresh salmon fillet with warm salad of quinoa, kale, broccoli and homemade sun dried tomato in Aioli sauce
Φιλέτο φρέσκου μπακαηιάρου με μους από παντζάρι και πέστο καρυδιού	<b>19,50</b>	Fresh cod fish fillet with beetroot mousse and walnut pesto
Φιλέτο από ηαυράκι σε μεσογειακή ψαρόσουπα με φρέσκα κυδώνια, μύδια και γαρίδες, αρωματισμένο με σαφράν και μαύρο σκόρδο	<b>27</b>	Sea bass fillet in Mediterranean fish soup with fresh clams, mussels and shrimps, scented with saffron and black garlic
Φρέσκο ψάρι στη σχάρα (κιηό)	<b>79</b>	Grilled fresh fish (per kilo)
Αστακός (κιηό)	<b>98</b>	Lobster (per kilo)

<b>Κρέας</b>	<b>€</b>	<b>Meat</b>
Στήθος από βιολογικό κοτόπουλο με πατάτες στη σχάρα και μους από Ελληνικό τυρί camembert	<b>16</b>	Organic chicken breast with grilled potatoes and Greek camembert cheese mousse
Κότσι από αρνί, μελωμένο στον φούρνο με πατάτες baby	<b>17,80</b>	Slow cooked lamb shank with baby potatoes
Κοτολέτα Ελληνικού μαύρου χοίρου (280 γρ.), με τηγαντές γλυκοπατάτες	<b>24,50</b>	Greek black boar cotelette (280 gr.), with fried sweet potatoes
Μπιφτέκι από Ελληνικό μοσχαρίσιο κιμά (250 γρ.), σε πιπεράτη κρούστα με μανιτάρια και τραγανό άχυρο πατάτας	<b>17,80</b>	Greek beef burger (250 gr.), in pepper crust with mushrooms and thin potato chips
Μοσχαρίσια φιλετάκια γάλακτος (200 γρ.), σε λευκή σάλτσα με μανιτάρια του δάσους αρωματισμένα με φρέσκια μαύρη τρούφα, διπλά σε ρύζι basmati	<b>28</b>	Veal fillets (200 gr.), with mushrooms in cream sauce scented with fresh black truffles next to basmati rice
Μπριζόλα από μοσχάρι (350 γρ.), από Ελληνική φάρμα ψημένη στη σχάρα με τηγαντές πατάτες	<b>27</b>	Grilled Greek fed beef loin (350 gr.) with fried potatoes

*Για επιλογές πιατών "vegan" και πιάτων χωρίς γλουτένη, ενημερωθείτε από τον σερβιτόρο σας.*

*Options for vegan or gluten free courses, consult your waiter*



# MAKI SUSHI ROLLS

	€
California Classic	11
Salmon Avocado	13,50
Veggie & mushrooms deep fried roll	11
Golden shrimp	13,80
Spicy Tuna wasabi mayo	13,60
Smoked salmon Philadelphia roll	13,80

## Γλυκά

€

## Desserts

Τούρτα Semifreddo με λευκή και bitter σοκολάτα	<b>8,80</b>	Semifreddo cake with bitter and white chocolate
Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό ή κρέμα γάλακτος	<b>8,80</b>	Chocolate soufflé served with ice cream or fresh cream
Cheesecake με ανθότυρο και γλυκό του κουταλιού βύσσινο	<b>8,80</b>	Fresh cheesecake with sour cherries
Semifreddo πορτοκάλι με μπισκότο σοκολάτας	<b>8,80</b>	Orange Semifreddo with crispy short bread
Λάβα αλμυρής καραμέλας με παγωτό βανίλια	<b>7,80</b>	Salted caramel soufflé with vanilla ice cream
Πάβλοβα με φρούτα εποχής και παγωτό γιαούρτι	<b>7,80</b>	Pavlova with season fruits and yogurt ice cream
Σορμπέ λεμόνι	<b>2,90</b>	Sorbet lemon

*Ρωτήστε μας για το γλυκό της ημέρας*

*Ask us about the dessert of the day*

*Για επιλογές πιατων "vegan" και πιάτων χωρίς γλουτένη, ενημερωθείτε από τον σερβιτόρο σας.*

*Options for vegan or gluten free courses, consult your waiter*

Στα πιάτα μας χρησιμοποιείται  
extra παρθένο ελαιόλαδο και για το τηγανισμα ηλιέλαιο.  
*Extra virgin olive oil and sunflower frying oil are used for our dishes*

Όπου αναφέρονται γαρίδες, καραβίδες, χταπόδι και καλαμάρι είναι κατεψυγμένα.  
Διαφορετικά σας ενημερώνει ο σερβιτόρος σας.  
*Where mentioned, shrimps, calamari and octopus are frozen.  
Otherwise your waiter will advise you.*

Για οποιαδήποτε μορφή αλλεργίας ή δυσανεξίας ενημερώστε το σερβιτόρο σας.  
*Please inform your waiter if you have any dietary requirements or allergies.*