

# Karavi restaurant

Embark for a culinary journey into Greek and French fusion cuisine. Long curving lines, white sails and swathes of walnut wood evoke the prow of a boat, like the one on which Theseus left Athens to battle the Minotaur. Incorporating elements of both modern and mythological worlds, the restaurant offers an exceptional panorama over planes taking off and touching down. It is thrilling to see the never-ending poetry of this aerial ballet. In this unique setting, you can taste exceptional food in an intimate, subdued atmosphere. Savor a succulent foie gras poêlé with port, or crispy, juicy langoustines. In the evening, the myths of Greek heroes mingle, under the stars, with the stories of modern travelers. Dream of your next trip while admiring a ceiling of Swarovski crystals sparkling like the night sky.

Επιβιβαστείτε για ένα ταξίδι γευσίγνωσίας ανάμεσα στην ελληνική και τη γαλλική γαστρονομία. Οι επιμήκεις οβάλ γραμμές του εστιατορίου, τα λευκά πανιά και το ξύλο καρυδιάς παραπέμπουν στην πλήρη ενός πλοίου, όπως εκείνο του Θησέα όταν έφυγε από την Αθήνα για να πολεμήσει τον Μινώταυρο. Σε αυτό το χώρο συνάντησης του σύγχρονου κόσμου με τη μυθολογία, γοητεύεστε από την έξοχη πανοραμική θέα με φόντο τις πίστες απογείωσης και προσγείωσης των αεροπλάνων. Μαγευτείτε από τη χαρούμενη και συνάμα νοσταλγική ποίηση που σας χαρίζει το αιθέριο αυτό μπαλέτο.

Σε αυτό το μοναδικό χώρο, ζήστε την εμπειρία εκλεκτών πιάτων υψηλής γαστρονομίας μέσα σε μια ζεστή και διακριτική ατμόσφαιρα. Κάπου μεταξύ ουρανού και γης, γευτείτε ένα ζουμερό foie gras αρωματισμένο με Πόρτο ή, γιατί όχι, τραγανές και χυμώδεις καραβίδες. Μόλις πέσει η νύχτα, ο μύθος των Ελλήνων ηρώων συναντά κάτω από τα αστέρια την ιστορία των σύγχρονων ταξιδιωτών. Ονειρευτείτε τον επόμενο περίπλοο σας θαυμάζοντας ακριβώς από επάνω σας έναν έναστρο ουρανό στολισμένο με κρύσταλλα Swarovski.

# Starters

## Ορεκτικά

Soup Of The Day ..... 14.00 €  
Σούπα Ημέρας

Homemade marinated salmon, slightly flavored in beech wood. Served with beetroot cake and horseradish foam ..... 17.00 €  
Σπιτικός σολμός μαριναρισμένος και ελαφρά αρωματισμένος σε ξύλο οξιάς. Σερβίρεται με κέικ πατζαριού και αφρό χρένου

A garden of young and tender vegetables with fresh herbs, truffle and raspberry vinaigrette ..... 18.00 €  
Λαχανόκηπος από τρυφερά μικρά λαχανικά με φρέσκα μυρωδικά, βινεγκρέτ τρούφας και βατόμουρου

Saint-Jacques scallops\* marinated with tandoori and a salad of chickpeas in a coulis of sweet yellow and red pepper. Accompanied with a yoghurt and "tahini" cream ..... 23.50 €  
Χτένια\* Saint-Jacques μαριναρισμένα με ταντούρι και σαλάτα από ρεβύθια με κουλί γλυκιάς κίτρινης και κόκκινης πιπεριάς. Συνοδεύεται με κρέμα από γιαούρτι και ταχίνι

Escalope of foie gras\* poêlé with rhubarb jam, jelly from Porto wine, ginger cake with hazelnut purée ..... 26.00 €  
Escalope foie gras\* ποηλέ με μαρμελάδα ραβέντι, ζελέ από κρασί Πόρτο, κέικ πιπερόριζας και πουρέ από φουντούκια

Roll of fresh langoustines stuffed with crabmeat, avocado mousse, cucumber snow and vinaigrette with honey and lime ..... 29.00 €  
Ρολλάκι από φρέσκιες καραβίδες γεμιστό με καβουρόψιχα, μους αβοκάντο, χιόνι αγγουριού και βινεγκρέτ με μέλι Άνθεων και μοσχολέμονο

(\*): Frozen item

Our chef uses olive oil for our salads and sunflower oil for our fried items.

Legal Representative: Mr Manguso Cyril

Complying with Government Regulations the Bar/Restaurant has at your disposal "Complaint Forms" to be filled in case you wish to file a complaint.

If you are experiencing allergy or intolerance to a substance or constituent, please contact the restaurant manager for further information.

(\*): Κατεψυγμένο προϊόν

Ο chef χρησιμοποιεί ελαιόλαδο για τις σαλάτες και ηλιέλαιο για τα τηγαντά.

Νόμιμος εκπρόσωπος: Κύριος Manguso Cyril

Για την προστασία του καταναλωτή, το Μπαρ/Εστιατόριο έχει στην διάθεσή σας φόρμα παραπόνων για να συμπληρώσετε στην περίπτωση που επιθυμείτε να μας εκφράσετε κάποια δυσανεμία.

Σε περίπτωση που παρουσιάζετε αλλεργία ή δυσανεμία σε κάποια ουσία ή συστατικό παρακαλώ επικοινωνήστε με τον υπεύθυνο του εστιατορίου μας για περισσότερες πληροφορίες.

# Main Courses

## Κυρίως Πιάτα

Creamy Risotto of the day ..... 18.00 €  
Κρεμμώδες Ριζότο Ημέρας

Grilled bream with homemade “Spanakorizo”, small vegetables and shellfish foam... 30.00 €  
Φαγκρί σάρας με σπιτικό «Σπανακόριζο», μικρά λαχανικά και αφρό οστρακοειδών

Sea bass with artichoke purée “Jerusalem”, small fried vegetables and leek “braisé”. Accompanied with a coulis of tomatoes ..... 33.00 €  
Λαυράκι με πουρέ αγκινάρας «Ιερουσαλήμ», μικρά λαχανικά στο τηγάνι και πράσο “braisé”. Συνοδεύεται με κουλί τομάτας

Braised veal shank with root vegetables, fresh truffle and ravioli won ton stuffed with veal tail and foie gras\* ..... 40.00 €  
Σιγοψημένο κότσι από μοσχαράκι γάλακτος με ρίζες λαχανικών, φρέσκια τρούφα και ραβιόλι won ton γεμιστό με ουρά μοσχαριού και foie gras\*

Spare ribs of pork marinated in molasses and spices. Celeriac and apple purée, potato “Anna” scented in “Siso” leaves and sauce of violet mustard..... 22.00 €  
Χοιρινό παϊδάκι μαριναρισμένο με πετιμέζι και μπαχαρικά. Συνοδεύεται με πουρέ σεληνόριζας και μήλου, πατάτα Άννα αρωματισμένη με φύλλο Σίσο και σάλτσα από βιολετί μουστάρδα

Chicken “Nanaki” cooked in “two ways”. Accompanied by Madeira sauce, stuffed morels with chorizo, compote of shallot and salsifis sautéed ..... 27.00 €  
Κοτόπουλο Νανάκι ψημένο με “δύο τρόπους”. Συνοδεύεται με σάλτσα Μαδέρα, γεμιστές μορίθιες με chorizo, κομποτέ κρεμμυδάκι εσαλιώτ και λαγόχορτο σωτέ

## Cheese | Τυριά

A selection of Greek and French Cheeses on Trolley..... 22.00 €  
Ποικιλία Ελληνικών και Γαλλικών τυριών

# Desserts

## Επιδόρπια

Homemade honey ice cream with caramelized crust leaves and “Galaktoboureko” cream .....	<b>8.50 €</b>
<b>Σπιτικό παγωτό μελιού με καραμελωμένα φύλλα κρούστας και κρέμα γαλακτομπούρεκου περασμένη από σιφόν</b>	
Hot chocolate delight with caramel spaghetti and vanilla ice cream .....	<b>9.50 €</b>
<b>Ζεστή σοκολατένια απόλαυση με μακαρόνια καραμέλας και παγωτό βανίλια</b>	
Soft mascarpone cream with coffee sauce, crispy Savayar and fresh strawberries .....	<b>9.50 €</b>
<b>Απαλή κρέμα μασκαρπόνε με σάλτσα καφέ, τραγανά σαβαγιάρ και φρέσκες φράουλες</b>	
Millefeuille with pistachio from Aegina, bitter chocolate mousse Valrhona and mango cream with passion fruits .....	<b>10.00 €</b>
<b>Millefeuille με φυστίκια Αιγίνης, μους πικρής σοκολάτας Valrhona και κρεμέ μάνγκο με φρούτα του πάθους</b>	
Fruit salad with seasonal fresh fruits and sorbet of your choice (mango, lemon, strawberry) .....	<b>10.00 €</b>
<b>Φρουτοσαλάτα με φρέσκα φρούτα εποχής και σορμπέ της επιλογής σας (μάνγκο, λεμόνι και φράουλα)</b>	
Fresh homemade ice cream with crispy caramel tulips .....	<b>10.00 €</b>
<b>Φρέσκο σπιτικό παγωτό με τραγανές τουλίπες καραμέλας</b>	

Prices in Euros. Taxes and services included.

Dear Guests,

We would like to inform you that “the consumer is not obliged to pay, if the notice of payment has not been received (receipt, invoice)”.

Τιμές σε Ευρώ. Συμπεριλαμβάνονται φόροι και υπηρεσίες.

Αγαπητοί Πελάτες,

Θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι «ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη, τιμολόγιο)».