

FOOD

delicious!



DAIOS BAR RESTAURANT

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

APPETISERS

Καβουρμάς Μοσχαρίσιος / Μανιτάρια Ραγού /
Αφυδατωμένος Κρόκος Αυγού / Λάδι Τρούφας

Traditional Beef "Kavourma"

Mushroom Ragout / Dehydrated Egg Yolk / Truffle Oil

12€

Ceviche Λαβράκι / Ντρέσινγκ Τομάτας / Κρέμα Λεμόνι /
Καπνιστός Ταραμάς / Πούδρα από Λίπος Κότας

Seabass Ceviche / Tomato Dressing / Lemon Cream /
Smoked Fish Roe / Chicken Fat

15€

Ταρτάρ Μοσχαριού / Χειροποίητο Brioche / Κρέμα Τυριού /
Αφυδατωμένος Κρόκος Αυγού / Μαύρη Τρούφα

Beef Tartare / Homemade Brioche / Cream Cheese /
Dehydrated Egg Yolk / Black Truffle

25€

Τατάκι Τόνου* / Μελιτζάνες de Miso / Κονσομέ Μπέικον

Tuna Tataki* / De Miso Eggplants / Bacon Consommé

18€

Μοσχαρίσιο σουβλάκι / Χειροποίητη Προζυμμένα Πίτα / Τραγανή Πατάτα /
Χειροποίητη Κέτσαπ / Κρέμα Καπνιστής Μελιτζάνας

Beef Skewer / Homemade Pita Bread / Crunchy Potato /
Homemade Ketchup / Smoked Eggplant Cream

24€

Φρεσκοψημένο Ψωμί / Ελιές Καλαμών ΠΟΠ /
Εξαιρετικά Παρθένο Ελαιόλαδο

Freshly Baked Bread / PDO Kalamata Olives / Extra Virgin Olive Oil

1,5€ (ανά άτομο / per person)

ΣΑΛΑΤΕΣ

SALADS

Ελληνική Σαλάτα / Φέτα ΠΟΠ / Τοματίνια / Κρεμμύδι Άσπρο /
Ελιές Καλαμών ΠΟΠ / Πιπεριά Πράσινη / Γαλοτύρι /
Κρουτόν Χαρούπι / Φρέσκια Ρίγανη

Greek Salad / PDO 'Feta' Cheese / Cherry Tomatoes / White Onion /
PDO Kalamata Olives
Green Pepper / 'Galotyri' Cream Cheese /
Carob Croutons / Fresh Oregano

12€

Τρίχρωμη Κινόα / Αβοκάντο / Κορινθιακή Σταφίδα /
Καβουρδισμένο Φουντούκι / Φρέσκος Δυόσμος /
Ντρέσινγκ Λαδολέμονο / Μέλι Ανθέων

Quinoa Tricolore / Avocado / Corinthian Raisin /
Roasted Hazelnut / Fresh Spearmint /
Olive Oil Lemon Dressing / Blossom Honey

9€

Σαλάτα Caesar's / Μαρούλι Iceberg / Κροκέτα Κοτόπουλο /
Μαγιονέζα Σκόρδου / Καπνιστό Μπέικον

Caesar Salad / Iceberg Lettuce / Chicken Croquette /
Garlic Mayonnaise / Smoked Bacon

12€

Ψητό Παντζάρι / Κρέμα Γιαουρτιού / Πορτοκάλι /
Πίκλα Παντζάρι / Κατσικίσιο Τυρί

Grilled Beetroot / Yoghurt Cream / Orange /
Pickled Beetroot / Goat Cheese

9€

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ

PASTA & RISOTTO

Cacio e Pepe / Σπαγγέτι alla Chitarra / Πεκορίνο / Πιπέρια Εκραζέ
Cacio e Pepe / Alla Chitarra Spaghetti / Pecorino / Crushed Pepper
18€

Χειροποίητα Agnolotti / Κρέμα Σπανάκι Ρικότα / Φρέσκα Μανιτάρια /
Μαύρη Τρούφα / Cru de Cacao
Homemade Agnolotti / Spinach Ricotta Cream / Fresh Mushrooms /
Black Truffle / Cru de Cacao
17€

Χειροποίητα Ραβιόλι / Ραγού Μοσχάρι / Αφρός Μετσοβόνη / Κρέμα Μελιτζάνας
Homemade Ravioli / Beef Ragout / 'Metsovone' Foam / Eggplant Cream
24€

Ριζότο Αγκινάρα Ιερουσαλήμ / Αέρας Λεμόνι / Κράκερ Αγκινάρα
Jerusalem Artichokes risotto / Lemon Air / Artichoke Cracker
14€

Ριζότο Καραβίδας* / Κρέμα Φινόκιο / Σάλτσα Καραβίδας
Crawfish* Risotto / Fennel Cream / Crawfish Bisque
22€

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

MAIN COURSES

Λαβράκι Φρικασέ / Σάλτσα Βανίλιας / Κρέμα Καπνιστής Σελινόριζας /
Μαγιονέζα Άνηθου

Seabass Fricasse / Vanilla Sauce / Smoked Celery Root Cream /
Dill Mayonnaise

24€

Ψάρι Ημέρας / Φρέσκα Λαχανικά / Σάλτσα Εσπεριδοειδών

Catch of the Day / Fresh Vegetables / Citrus Sauce

27€

Χοιρινό Γάλακτος / Λαχανοντολμάς Αυγολέμονο / Σάλτσα Σοφρίτο

Baby Pork / Egg Lemon Sauce Cabbage 'Ntolma' / 'Sofrito' Sauce

24€

Μοσχαρίσιο Φιλέτο Black Angus / Τάρτα Κρεμμυδιού / Μανιτάρια Ραγού /
Σάλτσα Τρούφας / Μαύρη Τρούφα

Black Angus Veal Fillet / Onion Tart / Mushroom Ragout /
Truffle Sauce / Black Truffle

48€

Ρολό Στήθος Κοτόπουλο / Μουσελίν Πατάτας /
Κροκέτα Πατάτας / Κρέμα Πατάτας

Chicken Breast Fillet / Potato Mousseline /
Potato Croquette / Potato Cream

16€

Στήθος Αρνιού Γιουβέτσι / Κριθαράκι / Κρέμα Καπνιστής Μελιτζάνας /
Κράκερ Μελιτζάνας

Baby Lamb 'Giouvetsi' / Orzo / Smoked Eggplant Cream /
Eggplant Cracker

20€

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

DESSERTS

Πάβλοβα / Φρέσκα Μούρα / Μους Λευκή Σοκολάτα / Σορμπέ Μούρων

Pavlova / Fresh Berries / White Chocolate Mousse / Berry Sorbet

16€

Πάστα Βιολέτα / Σοκολάτα Valrhona / Παγωτό Σοκολάτα Βιολέτα

Violet Cake / Valrhona Chocolate / Chocolate Violet Ice Cream

14€

Τσουρέκι / Αλμυρή Καραμέλα / Σφουγγάρι Τσουρέκι / Παγωτό Κάρδαμο

Greek Brioche / Salted Caramel / Greek Brioche Sponge / Cardamon Ice Cream

10€

Τιραμισού / Σαμπαγιόν Κονιάκ

Tiramisu / Cognac Sabayon

18€

Φρεσκοκομμένα Φρούτα Εποχής

Freshly Cut Seasonal Fruits

12€

Παγωτό / Σορμπέ (1 μπάλα)

Ice cream / Sorbet (1 scoop)

2,5€

SNACKS

Club Σάντουιτς Κοτόπουλο / Μαρούλι Iceberg / Τομάτα / Gouda / Μπέικον / Μαγιονέζα / Τηγανιτές Πατάτες*

Chicken Club Sandwich / Iceberg Lettuce / Tomato / Gouda / Bacon / Mayonnaise / French Fries*

14€

Burger Μοσχαρίσιο / Μαρούλι Iceberg / Τομάτα / Μαγιονέζα Τρούφας / Χειροποίητη Πίκλα Αγγούρι / Τηγανιτές Πατάτες*

Beef Burger / Iceberg Lettuce / Tomato / Truffle Mayonnaise / Homemade Pickled Cucumber / French Fries*

18€

Tacos Χοιρινό / Ρύζι Sushi / Σάλτσα de Miso / Χειροποίητη Πίκλα Αγγούρι / Τραγανό Κρεμμύδι

Pork Tacos / Sushi Rice / De Miso Sauce / Homemade Cucumber Pickle / Crispy Onion

14€

Tacos Κοτόπουλο / Σαλάτα Coleslaw / Αγριοράπανο / Μαγιονέζα Κάρυ

Chicken Tacos / Coleslaw Salad / Horseradish / Curry Mayonnaise

9€

Μαργαρίτα Πίτσα / Μοτσαρέλα / Φρέσκος Βασιλικός

Pizza Margherita / Mozzarella / Fresh Basil

14€

Μεσογειακή Πίτσα / Φρέσκια Τομάτα / Πιπεριά Πράσινη / Μανιτάρια / Φέτα ΠΟΠ / Ελιές Καλαμών / Κρεμμύδι / Φρέσκια Ρίγανη

Mediterranean Pizza / Fresh Tomato / Green Pepper / Mushrooms / PDO 'Feta' Cheese / PDO Kalamata Olives / Onion / Fresh Oregano

16€

Τοστ / Gouda / Ζαμπόν ή Γαλοπούλα / Τηγανιτές Πατάτες*

Toast / Gouda / Ham or Turkey / French Fries*

8€



ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

SHARING PLATTERS

Ποικιλία Ελληνικών και Διεθνών Τυριών
Χειροποίητα Τηγανόψωμα / Μέλι Ανθέων
Selection of Greek and International Cheeses
Homemade Flatbread / Blossom Honey
25€

Ποικιλία Ελληνικών και Διεθνών Τυριών και Αλλαντικών
Χειροποίητα Τηγανόψωμα / Μέλι Ανθέων
Selection of Greek and International Cheeses and Cold Cuts
Homemade Flatbread / Blossom Honey
28€

BRUNCH

SERVED DAILY 10.30 - 13.30

Αυγά ποσέ με κρέμα μπέικον και σάλτσα hollandaise σε πολύσπορο ψωμί.
Συνοδεύεται από πράσινη σαλάτα με φαγόπυρο

Poached eggs with bacon cream and hollandaise sauce on multigrain bread.
Served with a green side salad with buckwheat

10€

Αυγά μάτια σε French toast με γραβιέρα Νάξου και καπνιστή γαλοπούλα.
Συνοδεύεται από καρδιά μαρουλιού και τοματίνια

Sunny side up eggs on French toast, gruyère of Naxos and smoked turkey.
Served with baby gem lettuce and cherry tomatoes

9€

Αυγά ποσέ με μανιτάρια ραγού και κρέμα πατάτας αρωματισμένη με τρούφα
σε πολύσπορο ψωμί. Συνοδεύεται από πράσινη σαλάτα με κινόα

Poached eggs with mushroom ragout and truffle flavoured potato cream
on multigrain bread. Served with a green side salad with quinoa

10€

Ομελέτα Daios με μανιτάρια, μπέικον, ζαμπόν, gouda, πιπεριές τρικολόρε και φέτα.
Συνοδεύεται από ψωμί Dinkel και ελληνική σαλάτα

Daios omelette with mushrooms, bacon, ham, gouda cheese, tricolor peppers
and feta cheese. Served with a Greek side salad and Dinkel bread

10€

Scrambled eggs με καπνιστό σολομό και φέτες αβοκάντο σε ψωμί Dinkel

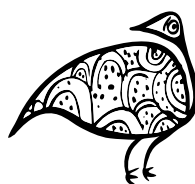
Scrambled eggs with smoked salmon and avocado slices on Dinkel bread

9€

Σάντουιτς καπνιστού σολομού με κρέμα αβοκάντο και τομάτα σε πολύσπορο
ψωμί ολικής άλεσης. Συνοδεύεται από φέτες αβοκάντο και αγγουράκι

Smoked salmon sandwich with avocado cream and tomato on multigrain bread.
Served with avocado slices and cucumber on the side

10€

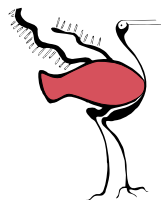


BRUNCH

Γιαούρτι στραγγιστό χαμηλών λιπαρών με φρέσκα φρούτα
και τραγανή γκρανόλα με σοκολάτα
Low fat strained yoghurt with fresh fruits and crunchy chocolate granola
9€

Τσουρέκι καραμελωμένο με σούπα από φρούτα του δάσους,
καμένο μέλι και παγωτό βανίλια
Caramelised "Tsoureki" Greek brioche with red forest fruit soup,
burnt honey sauce and vanilla ice cream
12€

Pancake Tower με πραλίνα φουντουκιού, κόκκινα φρούτα
του δάσους και crumble φουντουκιού
Pancake Tower with hazelnut praline, red forest fruits
and hazelnut crumble
10€



A symbol of ancient history;
the design on the cover represents
drawings found upon ancient Amphoras
uncovered by archaeologists in Greece.

Habitants of ancient Greece used these
vase shape containers to demonstrate their
artistic skills, decorating them with sketches
which were often depictions of animals.



****Ειδικό σήμα ποιότητας για την Ελληνική Κουζίνα / Greek Cuisine quality label**

Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας παρακαλούμε απευθυνθείτε στον υπεύθυνο του εστιατορίου ώστε να σας ενημερώσει σχετικά με τα συστατικά που χρησιμοποιούμε ή για κάποια εναλλακτική πρόταση. / In case of food allergies kindly contact the restaurant manager. We will be happy to list the ingredients we use to prepare the dishes or prepare a substitute dish for you.

* Κατεψυγμένα προϊόντα / Frozen products

Σε όλες μας τις σαλάτες, χρησιμοποιούμε εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο / We use extra virgin olive oil in all our salads
Οι τιμές είναι σε ευρώ και συμπεριλαμβάνουν Φ.Π.Α. και λοιπούς φόρους.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Χατζηπαπαδοπούλου Στυλιανή. Ο Καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο). Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία παραπόνων σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο. / Rates are in euro and include VAT and all taxes. Market Inspection Manager: Chatzipapadopoulou Styliani. Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice). The establishment is obliged to have printed complaint forms available in a special location near the exit.