

# FOOD

*delicious!*



DAIOS BAR RESTAURANT

# ΟΡΕΚΤΙΚΑ

## APPETISERS

**Καβουρμάς Μόσχου** / Φρικασέ Μανιταριών /  
Αφυδατωμένος Κρόκος Αυγού / Κρέμα Τρούφας

**Beef 'Kavourma'** / Mushroom Fricasse /  
Dehydrated Egg Yolk / Truffle Cream

14€

**Ταρτάρ Μόσχου** / Κροκέτα Πατάτας με Καπνιστό Χέλι /  
Μαγιονέζα με Πίκλες Λαχανικών / Ξηρή Μυζήθρα / Πίκλα Κρεμμύδι

**Beef Tartare** / Potato Croquette with Smoked Eel /  
Pickled Vegetable Mayonnaise / Dry Myzithra Cheese / Pickled Onion

22€

**Χταπόδι\* Ξυδάτο** / Φύλλα Κάπαρης / Ελαιόλαδο / Καπνιστός Ταραμάς /  
Φρέσκια Ρίγανη / Χειροποίητες Λιαστές Τομάτες

**Octopus\* in Vinegar** / Caper Leaves / Olive Oil / Smoked Tarama /  
Fresh Oregano / Homemade Sun-Dried Tomatoes

17€

**Σεβίτσε με Ψάρι Ημέρας** / Σάλτσα Spicy Lemon /  
Καπνιστή Μαγιονέζα / Πίκλα Κρεμμύδι

**Catch of the Day Ceviche** / Spicy Lemon Sauce /  
Smoked Mayonnaise / Pickled Onion

15€

**Ταρτάρ Λαβράκι** / Σάλτσα Τζατζίκι /  
Πίκλα Αγγούρι / Μαγιονέζα και Λάδι Άνηθου

**Seabass Tartare** / Tzatziki Sauce /  
Pickled Cucumber / Dill Mayonnaise and Oil

14€

**Τατάκι Τόνου\*** / Μελιτζάνες de Miso / Κονσομέ Μπέικον

**Tuna Tataki\*** / De Miso Eggplants / Bacon Consommé

19€

**Ψημένο Ψωμί\*** / Ελιές Καλαμών ΠΟΠ / Εξαιρετικά Παρθένο Ελαιόλαδο

**Baked Bread\*** / PDO Kalamata Olives / Extra Virgin Olive Oil

2€ (κατ'άτομο / per person)

## ΣΑΛΑΤΕΣ

### SALADS

**Σαλάτα με Ψητά Λαχανικά** / Κολοκυθάκια / Ανθός από Μπρόκολο / Φασολάκια Φρέσκα / Καπνιστό Αμύγδαλο / Ξηρή Μυζήθρα / Γλάσο Ταχίνι

**Grilled Vegetables** / Zucchini / Broccoli Florets / Fresh Green Beans / Smoked Almonds / Dry Myzithra Cheese / Tahini Glaze

14€

**Τρίχρωμη Κινόα** / Σταφίδες / Φουντούκια / Μαρούλι Baby Gem / Τοματίνια / Αβοκάντο / Ντρέσινγκ Μελιού

**Quinoa Tricolore** / Raisins / Hazelnuts / Baby Gem Lettuce / Cherry Tomatoes / Avocado / Honey Dressing

12€

**Ελληνική Σαλάτα** / Τοματίνια / Κρεμμύδι / Αγγούρι / Πιπεριά / Φέτα / Κουλούρι Θεσσαλονίκης / Γαλοτύρι / Ελιές Καλαμών / Λαδόξυδο / Φρέσκια Ρίγανη

**Greek Salad** / Cherry Tomatoes / Onion / Cucumber / Peppers / Feta / Thessaloniki Sesame Bread Ring / 'Galotyri' Cream Cheese / Kalamata Olives / Oil & Vinegar Dressing / Fresh Oregano

15€

**Ψητά Πατζάρια** / Κρέμα Γιαούρτι / Γλάσο από Ξύδι Χέρès / Μελεκούνι Ρόδου / Κορμός Κατσικίσιου Τυριού / Κρέμα Πατζάρι Φιστικοβούτυρο

**Oven-baked Beetroot** / Yoghurt Cream / Χέρès Vinegar Glaze / Sweet Nut 'Melekouni' from Rhodes / Goat Cheese / Beetroot and Peanut Butter Cream

15€

**Σαλάτα Caesar's** / Μαρούλι Iceberg / Πάνκο Μυρωδικών / Κροκέτα Κοτόπουλο\* / Καπνιστό Μπέικον / Παρμεζάνα / Ντρέσινγκ Caesar's

**Caesar Salad** / Iceberg Lettuce / Herb Panko / Chicken Croquette\* / Smoked Bacon / Parmesan Cheese / Caesar Dressing

15€

## **ZYMAPIKA & PIZOTO**

### PASTA & RISOTTO

**Ριζότο Καραβίδας\*** / Κρέμα Φινόκιο / Σάλτσα Καραβίδας

**Crawfish Risotto\*** / Fennel Cream / Crawfish Bisque

24€

**Ορικιέτε με Μάγουλα Μόσχου** / Μπεςαμέλ Καπνιστού Τυριού Μετσόβου /  
Καβουρδισμένα Φουντούκια / Κρέμα Μελιτζάνας

**Orecchiette Pasta with Beef Cheeks** / Metsovo Smoked Cheese Béchamel /  
Roasted Hazelnuts / Aubergine Cream

25€

**Καλαμαράτα Νάπολι** / Τοματίνια Κονφί / Φρέσκος Βασιλικός /  
Αρωματισμένο Λάδι με Σκόρδο / Ξύσμα Λεμονιού

**Napoli Calamarata** / Cherry Tomato Confit / Fresh Basil / Garlic Oil / Lemon Zest

16€

**Ριζότο Μανιταριών** / Κρέμα Τρούφας / Άγρια Μανιτάρια /  
Αφράτη Κρέμα Μανιταριών / Σκόνη Πορτσίνι

**Mushroom Risotto** / Truffle Cream / Wild Mushrooms /  
Light Mushroom Cream / Porcini Powder

18€

**Ραβιόλι Γεμιστά με Γαρίδες\*** / Σάλτσα Σαγανάκι / Τοματίνια Κονφί /  
Νιόκι Φέτας / Πάνκο Μυρωδικών / Πιπέρι Εσπελέτ

**Prawn\* Ravioli** / 'Saganaki' Sauce / Cherry Tomato Confit /  
Feta Gnocchi / Herb Panko / Espelette Pepper

22€

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

### MAIN COURSES

**Κοκοράκι Κονφί με Χαλούμι και Αμπελλόφυλλα /**  
Τερίνα Κόκορα / Κρέμα από Καρότα Κονφί / Σάλτσα Jus Κόκορα /  
Κρεμμυδάκια Στιφάδο / Χειροποίητη Λιαστή Τομάτα

**Rooster Confit with Haloumi and Vine Leaves /** Rooster Terrine /  
Carrot Confit Cream / Rooster Jus Sauce / 'Stifado' Shallots /  
Homemade Sun-Dried Tomato

18€

**Χοιρινό Ψαρονέφρι Πανσέτα /** Κρέμα Σελινόριζας / Καραμελωμένο Πράσο /  
Δίκοκκο Σιτάρι / Σάλτσα Ψητού / Μαγιονέζα Σινάπι Πράσο

**Tenderloin & Pancetta Pork /** Celeriac Cream / Caramelized Leek /  
Emmer Wheat / Leek and Mustard Mayonnaise

22€

**Αρνί Λεμονάτο /** Ξινόχοντρος με Μανιτάρια /  
Jus από Αρνί / Κρέμα Μελιτζάνας / Λεμόνι

**Lamb in Lemon Sauce /** Cracked Wheat with Mushrooms /  
Lamb Jus / Aubergine Cream / Lemon

28€

**Φιλέτο Μόσχου /** Ψητά Λαχανικά / Μπορντελέζ / Beurre Noisette  
**Beef Filet /** Grilled Vegetables / Bordelaise / Beurre Noisette

65€

**Ψάρι Ημέρας /** Κακκαβιά / Πατάτες και Καροτάκια Baby /  
Κύβοι Σελινόριζας / Σέλερι

**Catch of the Day /** 'Kakavia' / Baby Potatoes and Carrots / Celeriac Cubes / Celery

28€

**Λαβράκι Φρικασέ /** Σάλτσα Βουτύρου / Κρέμα Καπνιστής Αγκινάρας Ιερουσαλήμ /  
Μαγιονέζα Άνηθου / Χόρτα Εποχής

**Seabass Fricasse /** Butter Sauce / Smoked Jerusalem Artichoke Cream /  
Dill Mayonnaise / Seasonal Greens

28€

# ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

## DESSERTS

**Τρίγωνο** / Κρέμα Φιστίκι / Σιφόν Κρέμα Βανίλιας

'Trigono' / Pistachio Cream / Vanilla Cream

12€

**Κρεμέ Σοκολάτας** / Αραιωμένη Σοκολάτα / Τουίλ /

Καμμένο Μέλι / Παγωτό Λευκής Σοκολάτας

**Chocolate Crèmeux** / Light Chocolate / Tuile /

Burnt Honey / White Chocolate Ice Cream

15€

**Πάβλοβα** / Κρέμα Καρύδας / Καραμελωμένος Ανανάς /

Σαλάτα από Μάνγκο / Σορμπέ Passion Fruit - Μάνγκο

**Pavlova** / Coconut Cream / Caramelized Pineapple /

Mango Salad / Passion Fruit - Mango Sorbet

18€

**Τσουρέκι** / Αλμυρή Καραμέλα / Σφουγγάρι Τσουρέκι / Παγωτό Κάρδαμο

'Tsoureki' Brioche / Salted Caramel / Tsoureki Sponge / Cardamom Ice Cream

14€

**Φρέσκα Φρούτα**

Fresh Fruit

14€

**Παγωτό (μπάλα)**

Ice Cream (scoop)

4€

# 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 / Αγγιόραπανο / 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€

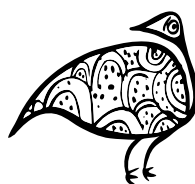
**Scrambled αυγά** με καπνιστό σολομό και φέτες αβοκάντο σε ψωμί Dinkel  
**Scrambled eggs** with smoked salmon and avocado slices on Dinkel bread

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

Τα αλιεύματα μας διατίθενται φρέσκα ανάλογα με την εποχή και την διαθεσιμότητα / Fresh fish availability varies according to the season

Τα ψωμάκια είναι κατεψυγμένα και προψημένα / Bread products are frozen and pre-baked

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.