



COVE  
RESTAURANT

---

### From the Raw Bar

---

#### Mullets Marine

Μπαρμπούνι μαρινέ, τηγανητή κάπαρη, δροσουλίτης, σπαράγγια της θάλασσας, πράσινο μήλο & λάδι από σαλάμι Λευκάδος

Crispy caper, ice plant, salicornia, smith apple & salami's oil from Leykada

#### Grouper Carpaccio

Καρπάτσιο σφυρίδας, μάνγκο, φρούτο του πάθους, παγωτό ταχίνι - πορτοκάλι & φρέσκος κόλιανδρος

Mango, passion fruit, tahini - orange ice cream & fresh coriander

#### Veal Tartar

Μοσχαρίσιο ταρτάρ, Beluga caviar, πίκλες από ρίζες εποχής & παγωτό μουστάρδας

Beluga caviar, season's roots pickled & mustard ice cream

---

### In the Middle of the Greek Table

---

#### Langoustine Dolma

Ντολμαδάκια καραβίδας, λάπαθα, καραβίδες, βιολογική κινόα, αβγοτάραχο & αυγολέμονο οστρακοειδών

Green Rumex, langoustine, bio quinoa, bottarga & shellfish's egg lemon sauce

#### Cauliflower Panna Cotta

Πανακότα κουνουπίδι, αυγά αχινού, φρέσκα τρούφα & σουμάκ

Sea urchin eggs, fresh truffle & sumac

#### Moussaka Croquettes

Κροκέτες μουσακά, vinaigrette τομάτας, λάδι σχοινόπρασου & νιφάδες καπνιστού μετσοβόνη

Tomato's vinaigrette, chives oil & flakes from smoked metsovo's cheese

#### Lobster Tail

Αστακοουρά, κρέμα από καπνιστό ταραμά, σάλτσα αστακού & φασολάκια της θάλασσας

Smoked tarama's mousseline, lobster gravy & samphire

#### Soup of the Day

Σούπα ημέρας

---

## Salads

---

### "Horiatiki" Garden 🌿

Γρανίτα αγγούρι, πολύχρωμα ντοματίνια, παλαιωμένη φέτα, νερό από καρπούζι & δυόσμος  
Cucumber granita, tricolour cherries tomatoes, aged feta cheese, watermelon's water & mint

### Beetroot Feast 🌿🐟

Ποικιλία από παντζάρια, αβγοτάραχο, πράσινο μήλο, καραμελωμένα καρύδια & κατσικίσιο τυρί  
Tricolour beetroots, greek caviar, smith apple, caramelised walnut & goat cheese

### King Crab 🌿🐟

Βασιλικό καβούρι, καρδιές μαρουλιού, αρωματική σάλτσα μοσχολέμονου  
King crab, baby lettuce, flavoured lime dressing

---

## Pasta & Risotto

---

### Langoustines Orzo Pasta 🌿🐟

Κριθαρότο καραβίδας με καραμελωμένα ντοματίνια  
Orzo pasta, langoustine & caramelised cherries tomatoes

### Sea Urchin's Tagliolini 🌿🐟

Γεμιστοί αχινοί με tagliolini, κόκκινο πιπέρι & κρέμα λευκού ταραμά  
Stuffed sea urchin with tagliolini, red peppercorn & white tarama's mousseline

### Ravioli Thalassa 🌿🐟

Ραβιόλια γεμιστά με κρέμα αστακού - σολομού & γαλλική σάλτσα γαρίδας αρωματισμένη με Pastis  
Lobster - salmon's ravioli & Pastis aromatic french bisque

### Veal cheek Risotto

Μάγουλα, καρπός του κακάου, κρασί marsala & καλοκαιρινή τρούφα  
veal cheek, cacao beans, marsala wine & summer truffle

*Διατίθενται ζυμαρικά χωρίς γλουτένη.  
Gluten free pasta available upon request.*

---

## From the Sea

---

### Grouper fricassee

Φιλέτο σφυρίδα, σπαράγγια της θάλασσας, μήλο & σάλτσα vongole  
Grouper fillet, salicornia, apple & vongole sauce

### Wild Sea Bass

Άγριο φιλέτο λαβράκι, σάλτσα πορτοκαλιού, σταμαγκάθι & καλοκαιρινά μυρωδικά  
Wild sea bass fillet, orange sauce, greek chicory & summer herbs

---

## From the Land

---

### Lamb

Αρνί, σάλτσα πορτοκαλιού, ras el hanout, αρακάς & baby λαχανικά  
Orange gravy, ras el hanout, green peas & vegetables baby

### Broiler Black Chicken

Ψητό στήθος κοτόπουλου γεμιστό με χαλούμι, λιαστή τομάτα, γκρέιπφρουτ bearnaise  
Chicken breast stuffed with halloumi cheese, sun dried tomato & grapefruit bearnaise

### Creekstone Prime Rib Eye

Chips πατάτας, ψητά λαχανικά & σάλτσα ψητού με πράσινο πιπέρι  
Potatoes chips, butter vegetables & green pepper gravy sauce

### Surf & Turf

Αμερικάνικο μοσχαρίσιο φιλέτο, φιλέτο αστακού & σάλσα караβίδας  
American beef fillet, lobster & langoustine sauce

*Our beef comes from brandt beef family farm.  
It is certified all - natural & antibiotic free.*



*Παρακαλούμε ενημερώστε μας πριν την παραγγελία για τυχόν διατροφικές αλλεργίες ή δυσανεξία που έχετε.  
Please inform us before your order for any existing food allergies and food intolerance.*

*Ο πελάτης δεν υποχρεούται στην πληρωμή του λογαριασμού του, εάν δεν λάβει νόμιμο παραστατικό (απόδειξη ή τιμολόγιο).  
Client is not obliged to pay his bill if no invoice nor receipt is issued. Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται Δημ Φόρος 0,5% και ΦΠΑ 13% η 24%.  
Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα – δελτία παραπόνων. Αγορανομικός υπεύθυνος: Αθανάσιος Κουσσαθανάς.  
All prices include Municipal Tax 0,5% and VAT 13% or 24%. The restaurant is obliged to have complaint forms.  
Market Regulations Responsible: Athanasios Koussathanas.*