



COVE
RESTAURANT

From the Raw Bar

Sea Bream Ceviche 🌿🐟

Σεβίτσε τσιπούρας με ταρτάρ τομάτας, δυόσμο, χρένο και σορμπέ γκρέιφρουτ
Sea bream ceviche with tomato tartare, mint, wasabi and grapefruit sorbet

Beef Carpaccio

Καρπάτσιο βοδινού με νιφάδες παρμεζάνας, πέστο σταφίδας και ανθρακούχες φράουλες
Beef carpaccio with parmesan flakes, raisin pesto and carbonated strawberries

“Bostani” Tonato 🌿🐟

Τατάκι κόκκινου τόνου, πίκλες, φρέσκο κρεμμύδι, baby λαχανικά,
πούδρα από παντζάρι και φύτρες
Red tuna tataki with pickles, spring onion, baby vegetables, beetroot powder
and microgreen sprouts

In the Middle of the Greek Table

Shrimps 🌿🐟

Μουσελίν γαρίδας με πανακότα ξινομυζήθρας και τσάντνεί μάγγκο
Shrimp mousseline with sour cheese panna cotta and mango chutney

“Tiri” 🌿

Κρασοτύρι με πέρλες μελιού και σεμιφρέντο λευκής μελιτζάνας
Wine-soaked cheese with honey pearls and white eggplant semifreddo

Scallops 🌿🐟

Χτένια με κρέμα από αγκινάρες Ιερουσαλήμ,
κρίταμο και crumble μαύρης ελιάς.
Scallops Jerusalem artichoke cream, rock samphire,
and black olive crumble

Soup of the Day

Σούπα ημέρας

Salads

Contemporary Greek 🌿

Τοματίνια, αγγούρι τουρσί, χώμα κριθαροκουλούρας, καπαρόφυλλα, συκομαΐδα, πιπεριά Φλωρίνης και μους παλαιωμένης φέτας
Cherry tomatoes, pickled cucumber, barley rusks crumbs, caper leaves, savory fig tart, Florina peppers and aged feta mousse

Strawberry Feast 🌿

Σαλάτα μεσκλάν με φράουλες, κουκουνάρι, φρέσκια μυζήθρα και ντρέισινγκ δυόσμου
Mesclun salad with strawberries, pine nuts, mizithra cheese and mint dressing

Spinach & Salmon 🌿🐟

Τρυφερά φύλλα από σπανάκι baby, ταρτάρ σολομού, κίτρινο παντζάρι, βαλεριάνα, κινόα και βασιλικός
Tender baby spinach leaves, salmon tartare, yellow beetroot, valerian, quinoa and basil

Pasta & Risotto

Langoustines Pappardelle 🌿🐟

Παπαρδέλες με караβίδα και τοματίνια Σαντορίνης
Pappardelle with langoustine and cherries tomatoes from Santorini island

Lobster Ravioli 🌿🐟

Ραβιόλι με αστακό, αρωματισμένα με αστεροειδή γλυκάνισο, κρόκο Κοζάνης και χαβιάρι οσέτρα
Lobster ravioli, flavored with star anise, saffron and Ossetra caviar

Oxtail Risotto

Ουρά μόσχου μαγειρεμένη με κρασί Πόρτο, παλαιωμένη γραβιέρα και μαύρη τρούφα
Braised oxtail with Port wine, aged gruyère and black truffle

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

From the Sea

Grouper 🐟

Φιλέτο σφυρίδας με μυρώνια, καυκαλήθρες,
πράσινο μήλο σε κρέμα αυγολέμονο
Grouper fillet with chervil, hartwort, purslane seeds,
green apple in egg-lemon cream

Wild Sea Bass 🐟

Άγριο φιλέτο λαβράκι με γλυκόξινο πράσο,μανιτάρια σιμέτζι
σε σόγια και μαρμελάδα τομάτας
Wild sea bass fillet with sweet and sour leeks, shimeji mushrooms,
soy and tomato marmalade

Lobster 🦞

Αστακός σε κονφί φινόκιο, τερίνα πατάτας, ραγού από
φραγκοστάφυλλα και αέρα γιούζου
Lobster in fennel confit, potato terrine, rosehips ragout and yuzu foam

From the Land

Lamb

Φιλέτο αρνί με κρέμα λευκής μελιτζάνας, άγρια μανιτάρια και σάλτσα λεμονοθύμαρου
Lamb fillet with white eggplant cream, wild mushrooms and lemon-thyme sauce

Broiler Black Chicken

Ψητό στήθος κοτόπουλου γεμιστό με ντουξέλ μανιταριών, πουρές από κουνουπίδι,
σπαράγγια και σάλτσα πράσινου πιπεριού
Roasted chicken breast stuffed with mushroom duxelles, cauliflower puree,
asparagus and green pepper sauce

Dry Aged Rib Eye

Rib eye ωρίμανσης 40 ημερών με πατάτες baby, αβοκάντο, τσίλι,
κόλιανδρο και κρέμα βερίκοκο
40-day aged rib eye with baby potatoes, avocado, chili,
coriander and apricot cream

Prime T-Bone Steak

Μοσχαρίσιο T-Bone με πατάτες Περού, σπαράγγια και σάλτσα Πόρτο
Prime beef T-Bone steak with Peruvian potatoes, asparagus and Port wine sauce