

muse
BISTRO

A la carte

A menu inspired by culinary passion, made from scratch, solely based on fresh, local and seasonal produce, and artfully executed by our Head Chef Themis Mintziras and his team.

All of our ingredients are chosen to be produced and sourced as close as possible to us, in order to increase our control on the farm to fork HACCP process and to reduce our ecological footprint.

We hope you enjoy your meal as much as we did when preparing it for you.

Bon appétit, the team at Muse Bistro and The Gem Society Hotel.

Το μενού μας είναι εμπνευσμένο από γαστρονομικό πάθος φτιαγμένο από το μηδέν αποκλειστικά βασισμένο στη φρέσκια τοπική και εποχιακή παραγωγή προϊόντων και άρτια εκτελεσμένο από τον chef Θέμη Μίντζηρα και την ομάδα του.

Όλα μας τα συστατικά που παρασκευάζονται, έχουν επιλεγεί με υψηλά πρότυπα ελέγχου έτσι ώστε να γνωρίζουμε την ιχνηλασιμότητα από το αγρόκτημα έως το εστιατόριό μας σύμφωνα με τις διαδικασίες του H.A.C.C.P. μειώνοντας ταυτόχρονα το οικολογικό μας αποτύπωμα.

Ελπίζουμε να απολαύσετε το γεύμα μας όσο απολαμβάνουμε εμείς την προετοιμασία του για εσάς.

Καλή σας όρεξη! Η ομάδα του Muse Bistro και του Gem Society Hotel.

Σαλάτες

Salads

Χωριάτικη Muse Bistro

με ντοματίνια, κρέμα από πιπεριά Φλωρίνης, μους τυριών,
κάπαρη και λάδι βασιλικού

Traditional Muse Bistro Salad

with cherry tomatoes, Florinis pepper cream, cheese mousse,
caper and basil oil

11 €

Σαλάτα Σπανακόπιτα

με baby σπανάκι, ανθότυρο, κουκουνάρι, μυρωδικά και ντρέσινγκ λεμόνι

Spanakorita Salad

with baby spinach, anthotyro cheese, pine nuts, herbs and lemon dressing

11 €

Σαλάτα Ψητών Λαχανικών

με κρέμα μανούρι και ντρέσινγκ τρούφας

Grilled Vegetables Salad

with manouri cheese cream and truffle oil dressing

9 €

Σαλάτα Κινόα & Καπνιστές Γαρίδες

με αβοκάντο, αγγούρι, άγρια ρόκα, ξηρούς καρπούς, και ντρέσινγκ
λεμόνι

Quinoa & Smoked Shrimp Salad

with avocado, cucumber, arugula, toasted nuts and lemon dressing

14 €

Σαλάτα Riviera

με σιγομαγειρεμένο τόνο, γαύρο μαρινάτο, αυγά ορτυκιού, baby gem
μαρούλι,

αμπελοφάσουλα, ντομάτα, baby πατάτα και ντρέσινγκ μαύρης ελιάς

Riviera Salad

with slow cooked tuna, marinated anchovies, quail eggs, baby gem
lettuce, string beans, tomato, baby potato and black olive dressing

13,5 €

Ορεκτικά Appetizers

Ταρτάρ Μόσχου

με confit κρόκο αυγού, σάλτσα aioli και τραγανό ψωμί

Beef Tartare

with confit egg yolk, aioli mayonnaise and toasted bread

13 €

Καρπάτσιο Λαβράκι & Αθηναϊκή Σαλάτα

με καπνιστές γαρίδες, αυγοτάραχο, πατάτα και ζελέ ούζο

Seabass Carpaccio & Athenian "salad"

with smoked shrimp, bottarga, potato and ouzo gelée

9,5 €

Ντολμαδάκια Θαλασσινών

με ζυμό γαρίδας αυγολέμονο

Seafood Dolmadakia

with shrimp bisque avgolemono

9,5 €

Κολοκυθάκια Γιαλαντζί Maki

με ρύζι, κουκουνάρι, γιαούρτι με λεμόνι και ταρτάρ ντομάτας

Zucchini Maki Yalantzi

with , rice, pine nuts, tangy lemon yogurt and tomato tartare

7 €

Ντοματοκεφτέδες

με ρεβυθάδα και γιαούρτι με μυρωδικά

Tomato-Keftedes

with chickpea purée and herb yogurt

6,5 €

Πίτα Πανσέτα

με σιγομαγειρεμένη χοιρινή κοιλιά, μαρμελάδα ντομάτας και σάλτσα

γιαουρτιού

Greek Pita & Pancetta

with slow cooked pork belly, tomato marmalade and yogurt sauce

7,5 €

Ζυμαρικά

Pasta

Λιγκουίνι και Αυγοτάραχο

με τσίλι, σκόρδο, κουκουνάρι και φρέσκια ρίγανη

Linguine con la Bottarga

with chilli, garlic, pine nuts and fresh oregano

14 €

Ραβιόλι Μουσακά

με μοσχαρίσιο κιμά, κρέμα γραβιέρας Νάξου και καπνιστή μελιτζάνα

Mousaka Ravioli

with beef minced meat, graviera Naxou cream and smoked aubergine

12 €

Κριθαρότο

με bisque και black tiger γαρίδες

Shrimp Orzo

with bisque and black tiger shrimp

13 €

Κυρίως Πιάτα

Main Dishes

Μοσχαρίσιο φιλέτο

συνοδεύεται με τηγανητές πατάτες, ψητά σπαράγγια και béarnaise

Beef Fillet

served with fried potatoes, charred asparagus and béarnaise

22 €

Ribeye Steak

συνοδεύεται με ψητά λαχανικά και chimichurri

Μπριζόλα Ribeye

served with grilled vegetables and chimichurri

24 €

Κοκοράκι Στιφάδο

συνοδεύεται με μπέικον και κρέμα καλαμποκιού

Cockerel Stifado

served with shallot, bacon and creamed corn purée

16 €

Χοιρινή Μπριζόλα

συνοδεύεται με σιγομαγειρεμένη πατάτα αρωματισμένη με θυμάρι,

πουρέ κρεμμύδι, ξηρούς καρπούς και πράσινα φασόλια.

Grilled Pork Chop

served with slow cooked potato flavored with thyme, onion puree, nuts

and green beans

17 €

Ψάρι Ημέρας στο Τηγάνι

συνοδεύεται με αρωματισμένο ρύζι, μύδια αχνιστά, ψητό φινόκιο και

ντρέσινγκ λεμόνι

Pan-Seared Fish (catch of the day)

served with lemon-dill rice, steamed mussels, grilled fennel

and lemon oil dressing

19 €

Επιδόρπια

Desserts

Παγωτό μαντολάτο
με φυστίκια Αιγίνης και coulis φράουλας
Nougat Ice Cream
with Aegina pistachios and strawberry coulis
6,5 €

Κρεμ Μπρουλέ
με βανίλια
Crème Brûlée
with vanilla
6 €

Τάρτα Sablé Σοκολάτας
με κρέμα, κέικ σφουγγάρι και παγωτό
Chocolate Sablé Tart
with mousse, sponge cake and ice cream
8 €

Τάρτα Κανταΐφι
με κρέμα μαστίχας, φυστίκια Αιγίνης, γλυκό βύσσινο και παγωτό φυστίκι
Kadaifi Tart
with mastiha creme de patisserie, Aegina pistachio, cherry compote
and pistachio ice cream
7 €

**Όλα μας τα προϊόντα παρασκευάζονται εντός εστιατορίου.
All our products are made in-house.**

**Παρακαλώ ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες.
Kindly inform us for any possible allergies.**