

Grampsas Restaurant by Dionisis Karampelas



– APPETIZERS –

Fresh Bread Our own production olive oil / Salt flakes 	Beef Tartare "Soutzoukaki" Soutzoukaki Sauce / Herb-infused Olive Oil / Toasted Bread
Greek Salad Cherry Tomatoes / Pickled Cucumber / Eschalot Onion / Syros Capers / Green Olives / Feta Mousse / Sourdough Crouton (Vegan / Vegetarian version available) 	Eggplant "Papoutsaki" Eggplant Baked in Vine Leaves / Florina Pepper Ketchup / Fluffy Béchamel / Beef Cheeks
Green Bean Salad Zakynthian Pork / Sliced Almonds / Grilled Florina Pepper / Kalathaki Limnou (cheese) / Beetroot Powder (Vegetarian version available) 	Taramosalata Mousse Smoked Eel / Crunchy Bread / Herring Eggs
Grilled Zucchini Pie Aromatic Filling / Mint Yogurt / Zakynthian Oil-Graviera (cheese) / Anise Oil 	Octopus with "Gemista" Cream Tarama Cream / Anise Oil / Lefkada Salami / Onion Chips
Marinated Shrimp Avocado Cream / Greek Avgotaraho Mesologgiou (Bottarga) / Grapefruit / Basil 	

– MAINS –

Spinach Risotto Spinach Foam / Herb-infused Olive Oil / Lemon 	Lamb Pepper Cream / Foam From Mesinian Sfela Cheese / Kalamata Olive Powder
Handmade Pasta Assorted Wild Mushrooms / White Truffle Oil / Chives / Goat Cheese Mousse (Vegan / Vegetarian version available) 	Sea Bass Avgolemono Seasonal Herbs / Egg-Lemon Sauce / Celery Root / Greek Avgotaraho Mesologgiou (Bottarga)
"Zakynthian Pastitsio" Beef Tail / Béchamel Foam / Nutmeg 	
"Leek-Celery" Pork Pork Cheeks / Celery Root Cream / Leek-Celery Purée / Lemon Sauce 	Shrimp Couscous Shrimp No0 / Shellfish Sauce / Smoked Eel / Parsley Oil / Grilled Cherry Tomatoes

– BARBEQUE –

Depends on the availability

Beef Tenderloin Tagliata

* The chef recommends it medium

.....

40-Day Dry-Aged Rib Steak

* The chef recommends it medium

.....

Flap Steak Black Angus

* The chef recommends it medium

.....

Caramelized Pork Spare Ribs

Smoked BBQ Sauce / Chives

.....

SIDES

Country Style Fried Potatoes

.....

Potato Salad

.....

Herb Mayonnaise

.....

Celery Root Purée

.....

Red Wine Sauce

.....

Truffle Mayonnaise

.....

– DESSERTS –

Namelaka Dulcey

Chocolate Soil / Marinated Fruits / Green Apple-Tonka Ice Cream

.....

Passion

Strawberry Namelaka / Raspberry Jelly / Pistachio Crumble / Caramel / Blueberry Ice Cream

.....

Pear Tart

Pears Cooked With Sweet Wine / Rice Pudding Foam / Mango Ice Cream

.....

Profiterole

Jivara Chocolate / Hazelnut Croquant / Salty Caramel / Surprise Ice Cream

.....

– ΟΡΕΚΤΙΚΑ –

Ψωμί Ελαιόλαδο παραγωγής μας / άνηθος αλατιστό 	Μοσχαρίσιο Ταρταρ “Σουτζουκακι” Σάλτσα από σουτζουκάκι / Ελαιόλαδο Βοτάνων / Ψημένο Ψωμί
Ελληνική Σαλάτα Τοματίνια / Πέλα Αγγούρι / Κρεμμύδι Eschalot / Κάπαρη Σύρου / Πράσινες Ελιές / Μους Φέτας / Croustion Από Προζυμμένο Ψωμί (Διατίθεται και ως Vegan / Vegetarian) 	Μελιτζάνα Παπουτσάκι Μελιτζάνα Ψημένη Σε Κληματόβεργες / Κέτσαπ Πιπεριάς Φλωρίνης / Αφράτη Μπασαμέλ / Μοσχαρίσια Μάγουλα
Σαλάτα Με Πράσινα Φασολάκια Χοιρομέρι Ζαζάνθου / Αμύγδαλο Φυλά / Ψητή Πιπεριά Φλωρίνης / Καλαθάκι Λήμνου (τυρί) / Πούδρα Παντζέριου (Διατίθεται και ως Vegetarian) 	Μους Ταρταρμολάτας Καπνιστό Χέλι / Τραχανό ψωμί / Αυγά Ρέγκας
Σαλάτα Με Κρέμα Από «Γεμιστό» Κρέμα Ταρταρά / Λάδι Άνηθου / Σαλάμι Λευκάδας / Τσιπς Κρεμμυδιού 	Μαριναρισμένη Γαρίδα Κρέμα Αβοκάντο / Αυγοτάραχο Μεσολογγίου / Γκρέιπφρουτ / Βασιλικός

– ΚΥΡΙΩΣ –

Ριζότο Σπανακόρουζο Αφρός Σπανάκι / Ελαιόλαδο Βοτάνων / Λεμόνι 	Αρνί Κρέμα Πιπεριάς / Αφρός Από Σφέλα Μεσσηνίας (τυρί) / Πούδρα Ελιάς Καλαμών
Χειροποίητο Ζυμαρικό Ποικιλία Άγριων Μανταρινών / Λάδι Λευκής Τρόμφας / Σχονόπρασο / Μους Κατσικίσου Τυριού (Διατίθεται και ως Vegan / Vegetarian) 	Λαβράκι Αυγολέμονο Αρωματικά Χόρτα Εποχής / Αυγολέμονο / Σελινόριζα / Αυγοτάραχο Μεσολογγίου
“Ζακυνθινό Παστίτσιο” Μοσχαρίσια Ουρά / Αφρός Μπασαμέλ / Μοσχαράνθο 	
Χοιρινό “Πρασασέλινο” Χοιρινά Μάγουλα / Κρέμα Σελινόριζα-Σέλινο / Πουρέ Πράσο / Λεμονάτη Σάλτσα 	Κουσκουσότο Γαρίδας Γαρίδα Νο0 / Σάλτσα Οστρακοειδών / Καπνιστό Χέλι / Λάδι Μαϊντανού / Ψητά Τοματίνια

– BARBEQUE –

εξαρτάται από την διαθεσιμότητα

Μοσχαρίσια Ταλάτα

* ο Σεφ το προτείνει μέτρια ψημένο

.....

Σπαλομπριζόλα Ωρίμανσης 40 ημερών

* ο Σεφ το προτείνει μέτρια ψημένο

.....

Flap Steak Black Angus

* ο Σεφ το προτείνει μέτρια ψημένο

.....

Χοιρινά Παϊδάκια Καρραμελωμένα

Καπνιστή BBQ Sauce / Σχονόπρασο

.....

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Βραχάκια Πατάτας

.....

Πατατοσαλάτα

.....

Μαγιονέζα Μυρωδικών

.....

Πουρές Σελινόριζας

.....

Σάλτσα Κόκκινου Κρασιού

.....

Μαγιονέζα Τρούφας

.....

– ΓΑΥΚΑ –

Namelaka Dulcey

Χώμα Σοκολάτας / Μαριναρισμένα Φρούτα / Παγωτό Πράσινο Μήλο - Τονικα

.....

Πάθος

Namelaka Φράουλα / Ζελεδάκια Βατόμουρο / Καραμέλα / Crumble Φιστικιού / Παγωτό Μόρτελο

.....

Τάρτα Αγιάδι

Αγιάδι Μαγειρεμένο Με Γλυκό Κρασί / Αφρός Ρυζόγαλου / Παγωτό Μάγκκο

.....

Προφιτερόλ

Σοκολάτα Jivara / Κροκάν Φουντουκιού / Αλμυρή Καραμέλα / Παγωτό Έκπληξη

.....

Vegetarian

Vegan

Gluten Free