

# Amber Cellar

## Dinner Menu

“ As a true meeting point for your gatherings, Amber Cellar takes you on a unique journey of authentic Greek cuisine, all curated by Chef Dimitris Stiakakis, Stylianos Makaris and his team. From sunrise to sunset, you are invited to experience a harmonious fusion of tradition and innovation, celebrating locally sourced ingredients with a contemporary twist. ”

**Bread & dip**  
aromatic olive oil, fish roe emulsion & kalamata olives  
2.50 € / per person

## Appetizers

**Veal carpaccio**  
black angus beef with gruyere cream cheese, fresh truffle & truffle mayonnaise  
23 €

**Roasted beetroot**  
with crunchy hazelnut, Macedonian Cyano cheese & peach vinaigrette  
14 €

**Crispy moussaka croquette**  
with bechamel foam & aromatic tomato cream  
16 €

**Slow cooked fresh octopus**  
with Santorini fava bean foam, herbs sauce & pickled onion  
24 €

**Open Evritania courgette pie**  
with anthotyros cheese, sour milk cream on a phyllo crust with virgin olive oil  
14 €

**Tender "soutzoukakia" (Smyrna meatballs)**  
with cumin, fresh tomato sauce, feta cheese foam & hand made potato chips  
16 €

## Salads

**Greek salad**  
with acorn tomatoes, caper, cucumber, galeni cheese & carob rusk  
16 €

**Tender lettuce leaves**  
with roasted peach & Messinia talagani cheese  
16.50 €

**Crispy salad**  
with seasonal greens, dill, virgin olive oil & xinomizithra cheese  
14 €

## Pasta

**Handmade "Ravioli"**  
filled with cooked veal in vinegar sauce, strained yogurt, aged vinegar pearls & carrot puree  
17 €

**Cretan "Skioufikta" pasta**  
with wild mushrooms, rocket & graviera cheese flakes  
17 €

**Linguine**  
with shrimp tartare, bisque sauce, fresh basil & paprika sausage  
22 €

**Orzo risotto**  
with vegetables, brunoise, fresh tomato & charred Epiros feta cheese  
19 €

## Fish

**Smocked mackerel**  
with artichoke\* textures, tomato & basil  
24 €

**Grouper fillet en papillote**  
with "briam" traditional roasted vegetables & green olive oil  
33 €

**Cod**  
in vacuum with celeriac puree, kale- celery root chips & marble sauce  
30 €

## Meat

**Free range chicken fillet\***  
with warm string bean salad, Santorini cherry tomatoes & ginger vinaigrette  
23 €

**Iberico Pata Negra Rack**  
in prosciutto crust, potato confit with herbs, asparagus & mustard seed sauce  
29 €

**Striploin**  
with paillason potatoes, mushrooms & sweet wine sauce  
41 €

**Saddle of lamb**  
arroser with warm aubergine salad, leek powder, strained yogurt & Florinas red pepper gel  
30 €

## Desserts

**Lemon cream**  
with white chocolate namelaka, biscuit, meringue & spearmint foam  
11 €

**Double chocolate fudge**  
with gianduja, bitter chocolate, cremeux, butterscotch caramel, caramelized hazelnut & forest fruits sorbet  
11 €

**Crème brulee**  
11 €

**Seasonal fruits**  
9 €

\*Frozen product

Where "feta": Greek feta & where "oil": olive oil, other than fried potatoes (in sunflower oil).

If you're experiencing any allergies or intolerance to a substance or ingredient, please contact your waiter for further information.

# Amber Cellar

## Μενού Δείπνου

“ Ως μοναδικό σημείο συνάντησης,  
το εστιατόριο Amber Cellar, προσφέρει  
ένα μοναδικό ταξίδι γεύσεων στην ελληνική κουζίνα, όπως  
το επιμελήθηκαν οι σεφ Δημήτρης Στειακάκης,  
Στυλιανός Μάκαρης και η ομάδα τους.  
Από την ανατολή μέχρι τη δύση του ηλίου,  
σας προσκαλούμε να γευτείτε έναν αρμονικό συνδυασμό  
παράδοσης και καινοτομίας, που γιορτάζει  
τα τοπικά υλικά με μια σύγχρονη πινελιά. ”

Prices in euros. All legal taxes are included.  
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice).

Legal representative: Konstantinos Margonis  
Complying with Government Regulations, the Bar/Restaurant has at your disposal  
"complaints forms" to be filled in case you wish to file a complaint.

### Ψωμί & Ντιπ

αρωματικό ελαιόλαδο, ελιές καλαμών & γαλάκτωμα ταραμά

2,50 € / άτομο

## Ορεκτικά

### Caraccio μόσχου

black Angus με κρέμα γραβιέρας, μαγιονέζα τρούφας & φρέσκια τρούφα

23 €

### Ψητό παντζάρι

με τραγανό φουντούκι, "Κυανό" Μακεδονίας & βινεγρέτ ροδάκινο

14 €

### Τραγανή κροκέτα μουσακά

με αφρό μπεσαμέλ & αρωματική κρέμα τομάτας

16 €

### Σιγοψημένο φρέσκο χταπόδι

με αφρό φάβας Σαντορίνης, δροσερή σάλτσα μυρωδικών & πίκλα κρεμμυδιού

24 €

### Ανοιχτή κολοκυθόπιτα Ευρυτανίας

με ανθότυρο & κρέμα ξινόγαλο σε φύλλο με παρθένο ελαιόλαδο

14 €

### Αφράτα σουτζουκάκια

με κύμινο, σάλτσα φρέσκιας τομάτας, αφρό φέτας & χειροποίητα chips πατάτας

16 €

## Σαλάτες

### Ελληνική σαλάτα

με τοματίνια βελανίδι, αγγουράκι, κάπαρη, Γαλένι & παξιμάδι χαρουπιού

16 €

### Τρυφερά φύλλα μαρουλιού

με ψητό ροδάκινο & ταλαγάνι Μεσσηνίας

16,50 €

### Τραγανή σαλάτα

με χόρτα εποχής, άνηθο, παρθένο ελαιόλαδο & ξινομυζήθρα

14 €

## Ζυμαρικά

### Χειροποίητο "Ραβιόλι"

γεμιστό με σιγομαγειρεμένο, μάγουλο μόσχου σε σάλτσα ξυδιού, στραγγιστό γιαούρτι, πουρέ καρότο & πέρλες παλαιωμένου ξυδιού

17 €

### Σκιουφιχτά Κρήτης

με άγρια μανιτάρια, ρόκα & φλέικς γραβιέρας

17 €

### Linguine

με ταρταρ γαρίδας, ζωμό οστρακοειδών, λουκάνικο πάπρικας, μπίσκ & φρέσκο βασιλικό

22 €

### Κριθαρότο

με μπρινουάζ λαχανικά, φρέσκια τομάτα & καμένη φέτα Ηπείρου

19 €

## Ψάρια

### Κολιός καπνιστός

με υφές αγκινάρας\*, τομάτα & βασιλικό

24 €

### Φιλέτο σφυρίδας στη λαδόκολλα

με μπριάμ λαχανικών & αγουρέλαιο

33 €

### Βακαλάος

σε κενό αέρος με πουρέ σελινόριζας, τσιπς λαχανίδας-σελινόριζας & σάλτσα λεβάντας

30 €

## Κρέας

### Φιλέτο κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής

με ζεστή σαλάτα αμπελοφάσουλα, τοματίνια Σαντορίνης & βινεγρέτ πιπερόριζας

23 €

### Καρέ μαύρου χοίρου Ολύμπου

σε κρούστα προσούτο, πατάτα κονφί με αρωματικά, σπαράγγια & σάλτσα σιναπόσπορο

29 €

### Striploin

με πατάτες raïllasson, μανιτάρια & σάλτσα παλαιωμένου κρασιού

41 €

### Αρνάκι σέλα

arroser με ζεστή μελιτζανοσαλάτα, σκόνη πράσου, γιαούρτι & τζελ πιπεριάς Φλωρίνης

30 €

## Επιδόρπια

### Κρέμα λεμόνι

με ναμελάκα λευκής σοκολάτας, μπισκότο, μαρέγκα & αφρό дуόσμου

11 €

### Fudge διπλής σοκολάτας

με gianduja, κρεμέ μαύρης σοκολάτας, καραμελωμένα φουντούκια & σορμπέ φρούτα του δάσους

11 €

### Crème brulle

11 €

### Φρούτα εποχής

9 €

\*Κατεψυγμένο προϊόν

Όπου "φέτα": Ελληνική φέτα & όπου "λάδι": ελαιόλαδο, εκτός από τηγανιτές πατάτες (σε ηλιέλαιο).

Σε περίπτωση που παρουσιάζετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποια ουσία ή συστατικό, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον σερβιτόρο για περισσότερες πληροφορίες.

Οι τιμές εμφανίζονται σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.  
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).  
Νόμιμος εκπρόσωπος: Κωνσταντίνος Μαργώνης  
Σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, το εσπιατόριο διαθέτει ειδικό έντυπο "Φύλλο διαμαρτυρίας".