

# Amber Cellar

## Lunch 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. ”

• Enjoy daily from 11:00 to 18:00 •

## Snacks

Freshly baked "koulouri"\* • 1 €  
(Greek sesame bagel)

Croissant\* • 1 €

Chocolate croissant\* • 1 €

Multigrain bread • 7 €  
with Macedonian cyan cheese mousse,  
caramelised onion, tomato confit & pickled cucumber

Brioche roll • 14 €  
with egg salad, avocado & red onion

Mini brioche • 3 €  
with smoked turkey, tomato, lettuce & mayonnaise

Mini brioche • 3 €  
with prosciutto, parmesan & rocket leaves

Bruschetta • 12,50 €  
with Drama pastrami, Naxos graviera & mustard

Traditional sourdough bread • 12 €  
with Lefkada salami, Cretan Galeni cheese & cucumber

Cereal bars • 3,80 €  
with tahini & dried fruit

Freshly baked biscuits • 3,80 €

Bread & dip • 2,50 €/άτομο  
aromatic olive oil, fish roe emulsion, kalamata olives

## Salads

Tender lettuce leaves • 17 €  
with chicken fillets, graviera cheese from Naxos island & yogurt dressing with anchovies

Greek salad • 16 €  
with acorn tomatoes, caper cucumber, feta cheese & carob rusk

Beetroot • 14 €  
with goat cheese cream, green apple, orange fillet & caramelised walnuts

## Greek meze

Finger food & dips platter • 17 €  
confit potatoes with cream cheese, cheese balls with tomato jam,  
cod croquette with saffron mayonnaise & rice chips with fish roe emulsion

Cheese platter • 16 €  
Cyan, Crete graviera, anthotyros, Naxos graviera, Cretan Galeni cheese

Cured meats platter • 18 €  
Evritania ham, Drama pastrami, smoked pancetta from Trikala, Lefkada salami

## Pasta | Risotto

Greek "Carbonara" • 17 €  
with graviera cheese cream, smoked Cretan apaki pork & pancetta from Trikala

Whole wheat penne • 17,50 €  
with freshly grated tomato, olive oil,  
caper flower, oregano & xinomizithra cheese

Handmade tagliatelle • 21 €  
with lemon cream, baby rocket salad & smoked tuna from Alonissos island

Risotto • 24 €  
with fennel, spinach cream & sauteed calamari

## Main course

Black Angus beef patty • 24 €  
on freshly baked brioche bread, Cretan graviera cheese,  
chilli mayonnaise, caramelized onions & country potatoes

Roasted chicken\* • 21 €  
with aromatic potato puree with oregano & roasted cherry tomatoes

Pan-fried sea bream • 23 €  
with warm potato salad & fish roe mayonnaise

Pork fillet • 23 €  
with roasted vegetables & aromatic sauce with mustard seeds

## Sweet Delights

Warm apple tart • 11 €  
with raisins, vanilla ice cream & grated cinnamon

Bitter chocolate pastry • 11 €  
with cognac & roasted hazelnuts

Seasonal fruits • 9 €

# Amber Cellar

## Μεσημεριανό Μενού

“ 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. ”

\*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.

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.

• Απολαύστε καθημερινά από τις 11:00 έως τις 18:00 •

## Σνακ

Φρεσκοψημένο κουλούρι\* Θεσσαλονίκης • 1 €

Κρουασάν\* • 1 €

Κρουασάν σοκολάτας\* • 1 €

Πολύσπορο ψωμί • 7 €  
με μους κυανό, καραμελωμένο κρεμμύδι,  
τομάτα κονφί & πίκλα αγγούρι

Brioche roll • 14 €  
με αυγοσαλάτα, αβοκάντο  
& κόκκινο κρεμμύδι

Μίνι brioche • 3 €  
με καπνιστή γαλοπούλα,  
τομάτα, μαρούλι & μαγιονέζα

Μίνι brioche • 3 €  
με προσούτο, παρμεζάνα & ρόκα

Μπρουσκέτα • 12,50 €  
με παστράμι Δράμας,  
γραβιέρα Νάξου & μουστάρδα

Χωριάτικο προζυμένιο ψωμί • 12 €  
με σαλάμι Λευκάδος, Γαλένι Κρήτης & αγγούρι

Μπάρες δημητριακών • 3,80 €  
με ταχίνι & αποξηραμένα φρούτα

Αφράτα μπισκότα • 3,80 €

Ψωμί - Ντιπ • 2,50 €/άτομο  
αρωματικό ελαιόλαδο, ελιές καλαμών,  
γαλάκτωμα ταραμά

## Σαλάτες

Τρυφερά φύλλα μαρουλιών • 17 €  
με φιλέτο κοτόπουλο, γραβιέρα Νάξου  
& dressing γιαουρτιού με αντζούγια

Ελληνική σαλάτα • 16 €  
με τοματίνια βελανίδι, αγγουράκι κάπαρης,  
φέτα & παξιμάδι χαρουπιού

Παντζάρι • 14 €  
με κρέμα από κατσικίσιο τυρί, πράσινο μήλο,  
πορτοκάλι φιλέτο & καραμελωμένα καρύδια

## Ελληνικός μεζές

Ποικιλία από finger food & dips • 17 €  
πατάτα κονφί με τυρί, λουκουμαδάκια τυριών με μαρμελάδα τομάτας, κροκέτα μπακαλιάρου με  
μαγιονέζα σαφράν, τσίπς ριζιού με γαλάκτωμα ταραμά

Ποικιλία τυριών • 16 €  
κυανό, γραβιέρα Κρήτης, ανθότυρο, γραβιέρα Νάξου, γαλένι Κρήτης

Ποικιλία αλλαντικών • 18 €  
χοιρομέρι Ευρυτανίας, παστράμι Δράμας, καπνιστή πανσέτα Τρικάλων, σαλάμι Λευκάδας

## Ζυμαρικά | Ριζότο

Ελληνική καρμπονάρα • 17 €  
με κρέμα γραβιέρας, καπνιστό απάκι Κρήτης & πανσέτα Τρικάλων

Πέννες ολικής • 17,50 €  
με φρεσκοτριμμένη τομάτα, ελαιόλαδο,  
ανθό κάπαρης, ρίγανη & ξινομυζήθρα

Χειροποίητες ταλιατέλες • 21 €  
με κρέμα λεμόνι & καπνιστό τόνο Αλοννήσου

Ριζότο • 24 €  
με φινόκιο, κρέμα σπανάκι & καλαμάρι σοτέ

## Κυρίως πιάτα

Μοσχαρίσιο μπιφτέκι black Angus • 24 €  
σε αφράτο ψωμί μπριός με κρέμα γραβιέρα Κρήτης,  
chilly mayo, καραμελωμένα κρεμμύδια & πατάτες country

Κοτόπουλο\* ψητό • 21 €  
με πουρέ πατάτας αρωματισμένο με ρίγανη & ψητά τοματίνια

Τσιπούρα σοτέ • 23 €  
με ζεστή πατατοσαλάτα & μαγιονέζα αυγοτάραχο

Χοιρινό φιλέτο • 23 €  
με ψητά λαχανικά & σάλτσα αρωματικών με σινάπι

## Επιδόρπια

Ζεστή τάρτα μήλου • 11 €  
με σταφίδες, παγωτό βανίλιας & τριμμένη κανέλα

Σοκολάτα bitter • 11 €  
με κονιάκ & ξεροψημένα φουντούκια

Φρούτα εποχής • 9 €

\*Κατεψυγμένο προϊόν

Όπου "φέτα": Ελληνική φέτα & όπου "λάδι": ελαιόλαδο, εκτός από τηγανητές 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 εστιατόριο διαθέτει ειδικό έντυπο "Φύλλο διαμαρτυρίας".