

Follow the trend  
enjoy  
gastronomic  
suggestions  
in a carefully  
designed menu  
with an emphasis  
on local ingredients  
mixing  
tradition  
and innovation

## GASTRONOMY MENU

Ακολουθήστε την τάση  
απολαύστε  
γαστρονομικές  
προτάσεις  
σε ένα προσεκτικά  
σχεδιασμένο μενού  
με έμφαση  
στα τοπικά υλικά  
σε μία μείξη  
παράδοσης  
και καινοτομίας

ROOM 201

• GASTRO TERRACE RESTAURANT •

ΣΤΙΣ ΣΑΛΑΤΕΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ / SALADS ARE SERVED WITH LOCAL OLIVE OIL. ΠΑ ΤΙΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΗΛΙΕΛΑΙΟ / FRENCH FRIES ARE BEING COOKED WITH SUNFLOWER OIL. Ο ΠΕΛΑΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ Ή ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ) / CUSTOMERS ARE NOT OBLIGED TO PAY UNLESS THEY RECEIVE A RECEIPT OR INVOICE. ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΦΥΛΛΑ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ ΠΑ ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ / THE RESTAURANT PROVIDES THE CUSTOMERS WITH COMPLAINT FORMS NEXT TO THE EXIT

## Πρώτο Πιάτο Starters

### Νιόκι με Κρέμα Στάκας

πατάτα Μεσοτόπου / ραγού μανιταριών / γραβιέρα Πολυχνίτου

### Gniocchi with Staka Cream

potatoes / mushroom ragout / local graviera cheese

€ 9,00

### Χταπόδι με βελούδινη Φάβα

φάβα Λήμνου / κρεμμύδι σε υφές / κάππαρη

### Char Grilled Octopus with Fava Beans

local fava of Lemnos / onions in textures / capers

€ 11,00

### Σουγάνι σε μοντέρνα έκδοση

ταρτάρ από φιλέτο μόσχου / κρεμμύδι κονφί / crumble από μελάι σουπιάς

### "Sougani"

veal fillet tartar / onions confit / crumble from cuttlefish ink

€ 16,00

## Σαλάτες Salads

### Πράσινη Σαλάτα με Τουλουμετύρι Αγιάσσου

πράσινα τρυφερά φύλλα / καλοκαιρινά φρούτα / φουντούκια

### Green Salad with local Touloumotyri cheese

green salad leaves / grilled peach / hazelnuts

€ 9,00

### Καλοκαιρινή Σαλάτα με Καρπούζι

χώμα χαρουπιού / ντοματίνια από το μποσάνι μας / τυροβολάκι Μυτιλήνης

### Summer Salad with Watermelon

carob rusk / cherry tomatoes from our garden / local tirovolaki cheese

€ 9,00

### Σαλάτα με Παπαλίνα Καλλονής και Νεροκάρδαμο

αμύγδαλα / αγγουράκι / αβοκάντο

### Salad with local Semi Cured Sardines and Watercress

almonds / cucumber / avocado

€ 10,00

### Κινόα με ψητό Καλαμάρι

πέστο πιπεριάς Φλωρίνης / πίκλα αγγούρι / ρόκα

### Quinoa with grilled Squid

Florina peppers pesto / cucumber pickle / rocket

€ 14,00

## Από τη Φάρμα From the Farm

### Γουρουνάκι Γάλακτος 12 ωρών

πατάτες fondant / πράσινο μήλο / πετιμέζι από σύκο Ερεσού

### Milk fed Pork

potatoes fondant / green apple / local molasses sauce

€ 14,00

### Αρνάκι "φυλής Λέσβου" στη Γάστρα

γιαούρτι / μελιτζάνα με miso / κρέμα καπνιστής πιπεριάς

### Wood Oven Lamb

yoghurt / aubergines with miso / smoked peppers cream

€ 16,00

### Φραγκόκοτα με 2 τρόπους

πουρές σελινόριζας / μανιτάρια duxelle / τρούφα

### 2 Ways Guinea Fowl

celery root purée / mushroom duxelle / truffle

€ 17,00

### Φιλέτο Μοσχάρι

γλυκοπατάτα / κρεμμύδια στο φλόγιστρο / μαυροδάφνη

### Beef Fillet

sweet potato / onions in blowtorch / red sweet wine

€ 23,00

## Από τη Θάλασσα From the Sea

### Φρέσκιες Παπαρδέλες με Θαλασσινά

γαρίδες κοιλάδας / μύδια Λέσβου / φρέσκια ντομάτα παραγωγής μας

### Seafood with handmade Papardelle

prawns / mussels / fresh tomato

€ 17,00

### Ψάρι Ημέρας με αχνιστά Όστρακα

αλμύρα / πουρές από κολοκύθι / σάλτσα με κίτρινο κάρυ

### Fish of the day with steamed Clams

almyra / zucchini puree / yellow curry sauce

τιμή ανάλογα με τη διαθεσιμότητα  
price to be advised

### Τραχανότο Καραβίδας

ξινόχοδρος τραχανάς / γλυκάνισος Λισβορίου / ούζο

### Langoustine Trahanoto

frumenty / Lisvori star anise / ouzo

€ 20,00

