

BEACH HOUSE

DINNER

Served daily between 19:00–23:00pm

SPREADS

BABAGANOUSH (VG) (GF)		8
Eggplant, raisins, tahini, cumin Μελιτζάνα, Σταφίδες, Ταχίνι, Κύμινο		
KOPANISTI (V) (GF) (MN)		8
Feta cheese, tomato paste, red bell peppers, garlic Τυρί φέτα, Πελάτε ντομάτας, Κόκκινη πιπεριά, Σκόρδο		
TARAMAS		8
Fish roe, bread, onion, lemon Αυγοτάραχο, Ψωμί, Κρεμμύδι, Λεμόνι		

STARTERS

CARPACCIO (DF) (GF) (NF)	18	POTATOES (V) (MN)	15
Amberjack, citrus dressing, chives, roe, sea urchin Μαγιάτικο, Dressing εσπεριδοειδών, Σχοινόπρασο, Χαβιάρι, Αυγοτάραχο, Αχινός		Truffle, egg, “staka”, cream cheese Τρούφα, Αυγό, Στάκα, Κρέμα τυριού	
SHRIMP TARTARE (V) (GF) (NF)	16	GYROS LAMB	17
Red prawns, chives, lime, radish, olive oil, bergamot & blood orange sorbet Κόκκινες γαρίδες, Σχοινόπρασο, Ελαιόλαδο, Σορμπέ Περγαμότο & Σαγκουίνι		Pulled lamb, onion, tomato, yogurt sauce, flat bread Γύρος αρνίσιος, Κρεμμύδι, Ντομάτα, Σάλτσα γιαουρτιού, Λαδόπιτα	
BONITO & FAVA (NF)	14	ASPARAGUS (V)	15
Salted bonito, fava beans, lemon, caper leaves, onions Παλαμίδα, Φάβα, Λεμόνι, Φύλλα κάπαρης, Κρεμμύδι		Egg croquette, baby gem, cream cheese, lemon Κροκέτα αυγού, Baby gem, Κρέμα τυριού, Λεμόνι	
BEEF TARTARE	22	BEEF & LAMB POLPETTE	16
Bone marrow, chives, caper, mustard, onion, lemon Μοσχαρίσιο μεδούλι, Σχοινόπρασο, Κάπαρη, Μουστάρδα, Κρεμμύδι, Λεμόνι		Tomato sauce, Parmesan cream Σάλτσα ντομάτας, Κρέμα Παρμεζάνας	

SALADS

BURRATA (V) (GF) (MN)		14
Cherry tomatoes, basil, olive oil Ντοματίνια, Βασιλικό, Ελαιόλαδο		
COUNTRY SALAD (V)		16
Cherry tomatoes, carob, feta, caper leaves, onion, cucumber, olives Ντοματίνια, Χαρούπι, Φέτα, Φύλλα κάπαρης, Κρεμμύδι, Αγγούρι, Ελιές		
TUNA TABOULEH (DF)		18
Fresh tuna, groats, fresh herbs, olive oil, lemon Φρέσκος τόνος, πλιγούρι, φρέσκα βότανα, Ελαιόλαδο, Λεμόνι		
GREEN LEAVES (V)		15
Kale, mesclun, manouri cheese, figs, red bell dressing, sesame seeds, honey Λαχανίδα, Mesclun, Τυρί μανούρι, σύκα, Dressing κόκκινης πιπεριάς, Σουσάμι, Μέλι		

PASTA & RISOTTO

SPAGHETTI WITH URCHIN & ROE	20	FARM TO TABLE RISOTTO (V)	20
Chilli, basil, garlic, lemon, butter Τσίλι, Βασιλικός, Σκόρδο, Λεμόνι, Βούτυρο		Asparagus, zucchini, carob, fresh herbs, extra virgin olive oil Σπαράγγια, Κολοκύθα, Χαρούπι, Φρέσκα βότανα, Έξτρα Παρθένο ελαιόλαδο	
“PASTITSIO” RIGATONI	24	LOBSTER ORZO (MN)	60
Beef ragout, espuma bechamel, Gruyère Μοσχαράκι ραγού, Κρέμα μπεσαμέλ, Γραβιέρα		Greek lobster 500gr, bisque, Parmesan, lobster butter Ελληνικός αστακός 500gr, Μπισκ, Παρμεζάνα, Βούτυρο αστακού	
AMATRICIANA	16	CALAMARATA OCTOPUS (MN)	22
Tomato, guanciale, butter, Parmesan Ντομάτα, Guanciale, Βούτυρο, Παρμεζάνα		Octopus ragout, red Samian wine, silver skin onion, olive oil, rosemary Ραγού οχταποδιού, Κόκκινο κρασί Σάμου, κοκκάρια, Ελαιόλαδο, Δεντρολίβανο	
RISOTTO “KAKAVIA” (MN)	28		
Grouper, tomatoes, ouzo, fennel, aromatic oil Σφυρίδα, Ντομάτα, Ούζο, Μάραθο, Αρωματικά έλαια			

MAINS

LAMB "FRIKASE" (MN) Wild greens, egg lemon sauce, dill Αγριόχορτα, Αυγολέμονο, Άνηθος	25	CABBAGE BALLOTINE (VG) (GF) (MN) Rice, zucchini, fresh herbs, raisin, artichoke cream Ρύζι, Κολοκύθι, Φρέσκα βότανα, Σταφίδα, Κρέμα αγκινάρας	18
SEA BASS FILLET (MN) Cauliflower textures, citrus beurre blanc Λαυράκι με κουνουπίδι σε υφές, Σάλτσα βουτύρου εσπεριδοειδών	36	BEEF SHORT RIB Eggplant, roasted tomato sauce, miso Μελιτζάνα, σάλτσα ψητής ντομάτας, Miso	28
CELERY ROOT 'STEAK' (VG) (GF) (MN) Celery root purée, truffle oil, leeks, king oyster mushroom Σελινόριζα, Λάδι τρούφας, Πράσο, King Oyster μανιτάρι	18		

JOSPER GRILL (DF) (GF) (NF)

PICANHA 300gr	40	CALAMARI 500gr	30
RIBEYE 300gr	45	OCTOPUS	18
LAMB CHOPS 300gr	35	FRESH GREEK CATCH	85/Kg
HALF CHICKEN boneless	23		

JOSPER SIDES

ASPARAGUS (VG) (GF) (MN) Σπαραγγιά	8	GREEN SALAD (VG) (GF) (MN) Πρασινή Σαλάτα	5
CORN (VG) (GF) Καλαμποκι	6	POTATOES (VG) (GF) Πατατες	5
POTATO PURÉE (V) (GF) Πουρε Πατατας	5		

DESSERTS

FLAN PARISIEN (V) Almond, kaimaki ice cream Αμύγδαλο, Παγωτό καϊμάκι			11
BABA Exotic fruits, rum, vanilla ice cream Εξωτικά φρούτα, Ρούμι, Παγωτό βανίλιας			12
PEACH PAVLOVA (DF) (GF) (MN) Meringue, compote peach, apple sorbet Μαρέγκα, Κομπόστα ροδάκινο, Σορμπέ μήλο			11
ICE CREAM Madagascan vanilla Βανίλια Μαδαγασκάρης Choco brownie Brownie Σοκολάτας Salted caramel Αλατισμένη Καραμέλα Pistachio Φυστίκι			4/scoop
SORBET Mango Μάνγκο (DF) (MN) Raspberry Βατόμουρο (DF) (MN) Strawberry Φράουλα (DF) (MN)			4/scoop

PARÉA (GR . παρέα) (N.)

A PARÉA IN GREEK CULTURE IS A GROUP OF FRIENDS WHO GATHER TOGETHER TO SHARE PHILOSOPHIES, VALUES, AND IDEAS. AT CASA COOK, THE NOTION OF PARÉA IS AT THE HEART OF EVERYTHING WE DO.