



PHOS





We warmly welcome you to our “small island” (Nissaki) –a place where our hearts beat with a single purpose:
to create an unforgettable experience just for you.

Relax and let your senses roam free, intertwining with the passion of cooking. Become a collector of small gastronomic wonders. Those who’ve experienced it say the shock your taste buds will feel leads to an unforgettable, addictive experience. We are here to offer nothing less than impeccable service. Sit back, savor every moment, and let us take care of the rest.

Because no one knows you better...

Από καρδιάς σας καλωσορίζουμε στο «νησάκι» μας –εδώ όπου οι καρδιές μας χτυπούν αδιάκοπα με έναν μονάχα σκοπό:
την αξιομνημόνετη εμπειρία που σε λίγο θα γίνει δική σας.

Χαλαρώστε και αφήστε τις αισθήσεις σας να μιλήσουν και να διασταυρωθούν με το πάθος της μαγειρικής. Γίνετε συλλέκτης μικρών γαστρονομικών θαυμάτων. Οι έχοντες ήδη την εμπειρία λένε ότι το «πλήγμα», που θα δεχτούν οι δικοί σας γευστικοί κάλυκες, οδηγεί σε μια άνευ προηγουμένη εξάρτηση. Είμαστε εδώ για τίποτα λιγότερο από την άριστη εξυπηρέτησή σας. Σας ευχόμαστε καλή απόλαυση – τα υπόλοιπα απλώς αφήστε τα σε εμάς.

Κανείς δεν σας ξέρει καλύτερα...

APPETIZERS



Grilled octopus with fava of Feneos and red onion chutney
Χταπόδι ψητό με φάβα Φενεού και τσάννεϊ κόκκινου κρεμμυδιού 21,00

Grilled squid with black-eyed peas salad
Καλαμάρι ψητό με σαλάτα μαυρομάτικα 18,50

Panko shrimp with creamed white roe
Γαρίδες με panko και κρέμα λευκού ταραμά 18,00

Fried feta cheese sticks with filo pastry,
honey-ouzo dressing, black sesame and pistachio
Τηγανητά sticks φέτας σε φύλλο κρούστας με
dressing μέλι-ούζο, μαύρο σουσάμι και φιστίκι Αιγίνης 16,50

Soup of the day (Ask us)
Σούπα ημέρας (Ρωτήστε μας) 12,00

SALADS



BURRATA CAPRESE

Fresh burrata, heirloom tomato,
pine nuts, samphire and basil oil

Φρέσκια burrata, ντομάτα heirloom,
κουκουνάρι, κρίταμο και λάδι βασιλικού 18,50

PARMESAN NEST

with chicken fillets, spring onion,
cherry tomatoes and gorgonzola sauce

Φωλιά παρμεζάνας με φιλετάκια κοτόπουλο,
φρέσκο κρεμμυδάκι, ντοματίνια και σάλτσα gorgonzola 22,00

GREEK SALAD

Tomato, cucumber, bell peppers, feta cheese,
capers, oregano, olive oil, olives, onion

ντομάτα, αγγούρι, πιπεριές, φέτα, κάπαρη,
ρίγανη, ελαιόλαδο, ελιές, κρεμμύδι 16,50

MESCLUN

salad with grilled talagani cheese, dried hibiscus,
walnuts and pomegranate vinaigrette

Πράσινη σαλάτα μεσκλάν με ψητό ταλαγάνι,
αποξηραμένο ιβίσκο, καρυδόψιχα και βινεγκρέτ ροδιού 15,00

MAIN COURSES

LAMB PICANHA

with mavrodaphne wine sauce and Brazilian pink peppercorn seasoning, served with potatoes and yam confit

Πικάνια αρνιού με σάλτσα μαυροδάφνης και αρωματικό ροζ πιπέρι Βραζιλίας, πατάτες και γλυκοπατάτα κονφί 40,00

T-BONE STEAK

baby potatoes with Café de Paris sauce and chimichurri sauce

T-bone steak γάλακτος, πατάτες baby με αρωματικό βούτυρο και σάλτσα τσιμιτσούρι 38,00

SEA BASS

sautéed with Malabar spinach and celeriac purée

Λαβράκι σοτέ με σπανάκι βουτύρου και πουρέ σελινόριζας 26,00

NOODLES

with chicken and green apple in curry sauce

Noodles με κοτόπουλο και πράσινο μήλο σε σάλτσα κάρυ 21,00





SALMON

with seasoned crust and vegetable
caronata with citrus sauce

Σολωμός με αρωματική κρούστα και
καπονάτα λαχανικών με σως εσπεριδοειδών 28,50

MUSHROOM RISOTTO

with truffle oil

Ριζότο μανιταριών με λάδι τρούφας 23,00

ORZOTTO

with sea fruits (octopus, mussels, shrimp)

Κριθαρότο με φρούτα της θάλασσας
(χταπόδι, μύδια, γαρίδες) 28,00

PACCHERI PASTA

with guanciale, black truffle cream,
sour cream and Parmesan flakes

Ζυμαρικά paccheri με guanciale, κρέμα μαύρης τρούφας,
κρέμα γάλακτος και flakes παρμεζάνας 25,00

LOBSTER PASTA

Lobster with fresh tomato sauce [for 2 people]

Αστακός με φρέσκια σάλτσα ντομάτας [για 2 άτομα] 110,00

DESSERTS

Baklava with walnuts, cardamom seasoning and handmade
Madagascar vanilla ice cream

Μπακλαβάς με καρυδόψιχα αρωματισμένη με κάρδαμο
και χειροποίητο παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης 16,00

Kataifi with pistachio, dried kumquat
and handmade mastic ice cream

Κανταΐφι ταψιού με φιστίκι Αιγίνης,
αποξηραμένο κουμκουάτ
και χειροποίητο παγωτό μαστίχα 18,00



Lila Pause croissant with milk
chocolate crème filling,
strawberry ice cream and forest fruits

Κρουασάν Lila Pause γεμιστό
με κρέμα σοκολάτας γάλακτος,
παγωτό φράουλα και
φρέσκα φρούτα του δάσους 15,00

Profiterole with handmade
Madagascar vanilla ice cream
dark chocolate ganache and peanut butter

Προφιτερόλ με χειροποίητο παγωτό
βανίλια Μαδαγασκάρης γκανάζ
μαύρης σοκολάτας και κρέμα φυστικιού 15,00





username: nissakihotel
password: 2289023902

Prices are in euros and include all legal charges and taxes. Head for Market Regulations: Ioannis Kousathanas

POS Card Terminal is available. The Consumer is not obliged to pay, if the notice of payment is not received (receipt-invoice).

Οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις και φόρους. Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ιωάννης Κουσαθανάς
Η επιχείρησή μας διαθέτει εγκεκριμένο τερματικό αποδοχής καρτών POS. (Άρθρο 66 Ν.4446/2016).

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το Νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη ή Τιμολόγιο).
(Αγορανομική διάταξη Αρ. 4/28-11-2012)