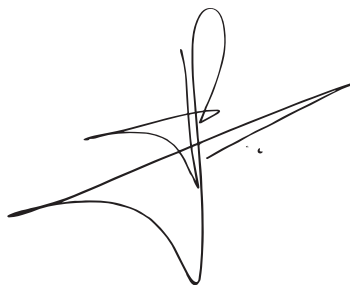


MENU

Méla

ΤΟ ΜΕΝΟΥ ΕΧΕΙ ΕΠΙΜΕΛΗΘΕΙ
Ο CHEF ΔΙΟΝΥΣΗΣ ΣΑΡΑΚΙΝΗΣ

Menu created by Chef Dionysis Sarakinis

A stylized, handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping loops and lines, positioned below the text.

ΣΑΛΑΤΕΣ
Salads

ΩΜΑ
Raw

ΟΡΕΚΤΙΚΑ
Appetizers

ΖΥΜΑΡΙΚΑ
Pasta

ΚΥΡΙΩΣ
Main

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ
Desserts

ΣΑΛΑΤΕΣ

Salads

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΑΓΡΟΣ _____ **11**

ΠΟΛΥΧΡΩΜΑ ΤΟΜΑΤΙΝΙΝΙΑ, ΚΡΕΜΑ
ΦΕΤΑΣ, ΠΙΚΛΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΑΓΓΟΥΡΙ,
ΚΑΠΑΡΟΦΥΛΛΑ, ΠΑΞΙΜΑΔΙ ΧΑΡΟΥΠΙΟΥ

Greek Garden

Colorful cherry tomatoes, feta cream, pickled
onions, cucumber, caper leaves, carob rusks

ΜΑΥΡΕΣ ΦΑΚΕΣ ΦΕΝΕΟΥ _____ **12**

ΦΑΚΕΣ, ΠΑΝΤΖΑΡΙ, ΑΓΓΟΥΡΙ, ΛΑΚΕΡΔΑ,
BABY ΣΠΑΝΑΚΙ, ΚΡΕΜΑ ΣΚΟΡΔΟΥ,
GINGER & LIME DRESSING, ΜΥΡΩΔΙΚΑ

Feneos Black Lentil

Feneos lentils, beets, cucumber, bonito, baby
spinach, garlic aioli, ginger lime dressing

CEASAR _____ **12**

ΤΡΑΓΑΝΑ ΦΥΛΛΑ ΜΑΡΟΥΛΙΟΥ,
ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΣΑΛΤΣΑ CEASAR,
ΠΑΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ, CRISPY
ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ, ΨΗΜΕΝΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ

Caesar Salad

Crispy lettuce leaves, homemade cesar dressing,
coated chicken, crispy parmesan, grilled corn

ΠΑΝΤΖΑΡΙ BURATTA _____ **13**

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΠΑΝΤΖΑΡΙΟΥ, ΠΙΚΛΑ
ΕΙΝΟΜΗΛΟ, ΚΑΒΟΥΡΔΙΣΜΕΝΑ ΚΑΡΥΔΙΑ,
DRESSING ΠΑΝΤΖΑΡΙ ΕΣΤΡΑΓΚΟΝ

Beet Burrata

Thin sliced beets, roasted walnuts, pickled green
apple, beet/tarragon dressing

NICOISE _____ **15**

SAUTÉ BABY ΛΑΧΑΝΙΚΑ, BURNED
NOISETTE, ΚΑΠΝΙΣΤΟΣ ΤΟΝΟΣ, ΑΥΓΟ
ΣΕ ΠΡΑΣΙΝΗ ΚΡΟΥΣΤΑ ΜΥΡΩΔΙΚΩΝ

Nicoise

Sauteed baby greens, burned noisette, sauteed
salmon, green herb crusted egg

ΨΗΤΗ ΣΑΛΑΤΑ _____ **10**

BABY JEM, ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΜΑΡΟΥΛΙ,
ΠΟΚΤΣΟΙ, ΡΑΝΤΙΤΣΙΟ, ΡΟΔΙ, ΚΙΝΕΖΙΚΟ
ΛΑΧΑΝΟ, ΣΑΛΤΣΑ PONZU, ΣΟΥΣΑΜΙ

Grilled Salad

Baby jem, pokchoi, radicchio, chinese cabbage,
pomegranate, sesame, ponzu

ΩΜΑ Raw

CARPACCIO ΜΟΣΧΟΥ _____ **13**

ΚΡΕΜΑ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑΣ, ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ,
ΤΡΟΥΦΑ-WASABI, ΤΡΑΓΑΝΗ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ,
AVRUGA

Beef Carpaccio

Parmesan pream, crispy parmesan, truffle/wasabi
mayo, avruga

TARTAR ΜΟΣΧΟΥ _____ **15**

ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ, SOYA MUSTARD
DRESSING, ΠΙΚΛΕΣ ΑΓΓΟΥΡΙΟΥ, ΠΑΣΤΟΣ
ΚΡΟΚΟΣ ΑΥΓΟΥ, ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ

Beef Tartar

Sourdough, pickles, salt dried egg yolke, fresh
herbs in soy/mustard dressing

CEVICHE _____ **17**

ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ, ΚΡΕΜΑ
ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑΣ, ΣΑΛΤΣΑ ΑJΙ ΑΜΑΡΙΛΛΟ,
ΚΟΛΙΑΝΔΡΟΣ, CHILLY

Ceviche

Marinated fish of the day, sweet potato cream,
coriander, chilli, aji amarillo sauce

TARTAR ΓΑΡΙΔΑΣ _____ **14**

GRAPEFRUIT, ΣΗΣΑΜΕΛΑΙΟ, ΛΑΙΜ
ΚΑΙ ΜΥΡΩΔΙΚΑ

Shrimp Tartar

Grapefruit, sesame oil, lime & herbs

ΟΡΕΚΤΙΚΑ Appetizers

ΠΛΑΤΩ ΜΕΖΕ _____ **9**

ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ, ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ,
HUMMUS ΠΑΝΤΖΑΡΙΟΥ, ΨΗΤΟ
ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ

Assortment of Greek Traditional Spreads

Carp roe caviar mousse, roasted eggplant, beet
hummus with sourdough bread

ΑΘΗΝΑΪΚΗ 2.0 _____ **11**

GEL ΑΓΓΟΥΡΙΟΥ, ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ, ΧΩΜΑ
ΑΝΗΘΟΥ, ΚΑΠΑΡΗ, ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ ΑΝΗΘΟΥ

Athinaiki 2.0

Cucumber gel, fresh fish of the day, dill,
capers, dill mayo

VITELLO TONATO _____ **15**

ROASTED BEEF ΑΠΟ ΝΕΑΡΟ ΜΟΣΧΑΡΙ,
ΣΑΛΤΣΑ ΤΟΝΑΤΟ, ΦΡΕΣΚΙΑ ΡΙΓΑΝΗ,
ΜΠΙΣΚΟΤΟ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑΣ

Vitello Tonato

Roasted veal, tonato, dry oregano, parmezan crisp

ROLL-IT BEEF _____ **12**

BLACK ANGUS KIMA , CHEDDAR,
ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ,
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ BACON, ΤΑΡΤΑΡ ΤΟΜΑΤΑΣ

Roll-it Beef

Black angus beef roll, cheddar, caramelized
onions, bacon marmalade, tomato tartar

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ _____ **9**

ΤΑΡΤΑΡ ΝΤΟΜΑΤΑΣ, ΚΡΕΜΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙ,
ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΠΙΤΑΚΙΑ

Homemade Mini Beef Burgers

Tomato tartar, yogurd cream, handmade pitta

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ TSUKUNE _____ **10**

ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ, SAUCE
ΚΑΒΑΥΑΚΙ, ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ SHICHIMI,
FLAKES ΠΑΛΑΜΙΔΑΣ

Chicken Tsukune

Chicken pattie, kabayaki sauce, shichimi
mayo, bonito flakes

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ _____ **15**

ΑΓΡΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ SAUTÉ, ΚΑΜΜΕΝΟ
ΒΟΥΤΥΡΟ, ΚΡΕΜΑ ΠΑΤΑΤΑΣ ΠΡΑΣΟΥ

Assortment of Wild Mushrooms

Mushrooms, burned butter, potato-leek cream

DUMPLINGS _____ **12**

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΡΑΓΟΥ, ΠΟΥΡΕΣ
ΤΟΠΙΝΑΜΠΟΥΡ, ΤΣΙΠΕΣ ΤΟΠΙΝΑΜΠΟΥΡ,
ΜΙΧ ΣΟΥΣΑΜΙΩΝ, ΣΑΛΤΣΑ ΤΟΝΚΑΤΣΟΥ

Dumblings

Beef ragu, Jerusalem artichoke purree, chips,
sesame mix, tonkatsu sauce

ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ _____ **14**

ΨΗΤΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ, ΣΑΛΤΣΑ ΤΟΜΑΤΑΣ
ΜΕ ΟΥΖΟ, ΦΕΤΑ

Grilled Shrimps

Grilled shrimps, tomato sauce in ouzo,
feta cheese

ΜΟΣΧΙΟΣ _____ **13**

ΚΡΕΜΑ ΦΑΒΑΣ, ΤΑΡΤΑΡ ΤΟΜΑΤΑΣ,
ΠΟΥΡΕΣ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟΥ
ΚΡΕΜΜΥΔΙΟΥ

Baby Octopus

Baby octopus, split pee puree, caramelized
onion puree, tomato tartar

ZYMAPIKA

Pasta

LINGUINE ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ ΓΑΡΙΔΑ _____ **18**

ΚΡΕΜΑ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑΣ, ΦΡΕΣΚΟ
ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ, ΤΑΡΤΑΡ ΓΑΡΙΔΑΣ,
ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ

Shrimp Linguine

Fresh roe, parmezan cream, shrimp tartar,
fresh herbs

SPAGHETTI CACIO E PEPE _____ **11**

ΚΡΕΜΑ ΠΕΚΟΡΙΝΟ, ΦΡΕΣΚΟΤΡΙΜΜΕΝΟ
ΜΑΥΡΟ ΠΙΠΕΡΙ

Spaghetti Cacio e Pepe

Pecorino cream, fresh grounded black pepper

POMODORO BURRATA _____ **13**

SPAGHETTI, ΑΡΓΟ ΨΗΜΕΝΗ ΣΑΛΤΣΑ
ΤΟΜΑΤΑΣ, ΦΡΕΣΚΙΑ ΜΟΤΣΑΡΕΛΛΑ

Pomodoro Burrata

Spaghetti, slow cooked tomato sauce, mozzarella

CARBONARA _____ **11**

SABAYONE ΑΥΓΟΥ, GUANCIALE

Carbonara

Egg sabayone, guanciale

GNOCCHI _____ **12**

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ GNOCCHI ΠΑΤΑΤΑΣ,
BEUREE BLANK, KOMBU, AVRUGA,
ΤΡΑΓΑΝΟ ΠΡΟΣΟΥΤΟ

Gnocchi

Homemade potato gnocchi, beuree blanc,
kombu, avruga , crunchy proscuito

RAVIOLI ΑΣΤΑΚΟΥ _____ **22**

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΡΑΒΙΟΛΙ ΜΕ ΜΕΛΑΝΙ
ΣΟΥΠΙΑΣ, ΓΕΜΙΣΗ ΦΡΕΣΚΟΥ ΑΣΤΑΚΟΥ
ΚΑΙ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ, ΣΑΛΤΣΑ ΚΑΚΑΒΙΑΣ

Lobster Ravioli

Handmade squid inked ravioli stuffed with citrus,
fresh lobster, greek style bouillabaise sauce

ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ _____ **18**

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΑΓΟΥΛΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΑ
ΓΙΑ 24ΩΡΕΣ, ΣΑΛΤΣΑ ΤΟΜΑΤΑΣ, ΓΡΑΒΙΕΡΑ

Orzo

Slow cooked beef cheeks, tomato sauce, graviera

RISOTTO ΤΣΟΡΙΘΟ ΚΑΙ ΓΑΡΙΔΕΣ _____ **21**

ΚΡΕΜΑ ΤΣΟΡΙΘΟ, ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΒΟΥΤΥΡΟ,
ΓΑΡΙΔΕΣ SAUTÉ

Chorizo Risotto

Chorizo cream, herb butter, sauteed shrimps

RISOTTO MANITAPIΩΝ _____ **17**

ΑΓΡΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ, ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ

Mushroom Risotto

Wild Mushrooms, Parmezan

ΚΥΡΙΩΣ Main

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΟΥΤΙ ΦΙΛΕΤΟ _____ 15

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΟΥΤΙ, ΤΗΓΑΝΙΤΗ
ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑ, ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ MISO,
ΤΡΑΓΑΝΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ

Chicken Thigh Fillet

Chicken thigh, fried sweet potato, miso mayo,
crispy onion

FLAT IRON STEAK _____ 19

BLACK ANGUS FLAT IRON, ΠΟΥΡΕΣ
ΠΑΤΑΤΑΣ ΜΕ ΤΡΟΥΦΑ, ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ
BEARNAISE, ΠΡΑΣΙΝΟ CHIMICHURRI

Flat Iron Steak

Truffle potato puree, homemade
bearnaise, chimichuri

SPARE RIBS USA STYLE _____ 18

ΧΟΙΡΙΝΑ SPARE RIBS ΜΕ ΓΛΑΣΟ
ΜΑΝΓΚΟ - ΚΑΡΟΤΟ - ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ,
ΤΣΑΚΙΣΤΕΣ BABY ΠΑΤΑΤΕΣ

Spare Ribs USA Style

Carrot-mango-orange glaze, baby potatoes

PREMIUM ΚΟΠΕΣ

ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΡΩΤΗΣΤΕ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΔΙΑΘΕΣΙΜΟΤΗΤΑ

Premium Cuts

Please ask for availability

ΦΡΙΚΑΣΕ ΜΕ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ _____ 23

ΤΣΙΓΑΡΙΑΣΤΑ ΧΟΡΤΑ, ΠΟΥΡΕΣ
ΤΟΠΙΝΑΜΠΟΥΡ, ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΚΟΝΦΙ,
BEUREE BLANK KOMBU

Fish of the Day Fricassee

Sauteed wild greens, Jerusalem artichoke puree,
tomato confi, beure blanc kombu

ΦΡΕΣΚΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ _____ 21

ΦΙΛΕΤΟ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΣΟΛΟΜΟ,
ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟΣ ΠΟΥΡΕΣ ΑΠΟ
ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ ΚΑΙ ΕΙΚΟΝΙΚΟ ΚΟΥΣ ΚΟΥΣ
ΑΠΟ ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ, ΠΡΑΣΣΑ ΚΟΝΦΙ

Salmon Fillet

Fresh salmon fillet, caramelized cauliflower
puree, cauliflower cous cous, leek confi

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ Desserts

ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ _____ **8**

ΤΡΑΓΑΝΟ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ ΦΥΛΛΟ,
ΒΑΒΑΡΟΙΣΕ ΦΥΣΤΙΚΙ, GEL ΜΕΛΙΟΥ

Baklava

Crispy, caramelized phyllo dough, bavaroise
pistachio, honey gel

PAVLOVA _____ **8**

ΜΟΝΤΕ ΙΒΟΙΡΕ, ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ,
ΚΟΥΛΙ ΑΠΟ ΚΟΚΚΙΝΑ ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ

Pavlova

Monte ivoire, fresh fruit, berry coullie

TIRAMISU _____ **7**

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΚΡΕΜΑ TIRAMISU,
GEL ΚΑΦΕ

Tiramisu

Homemade tiramisu cream, coffee gel

TAPTA GIANDUJA _____ **9**

ΣΟΚΟΛΑΤΑ, ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ,
ΚΡΕΜΑ ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ

Gianduja Tart

Chcolate hazelnut, caramel cream

SOUFFLE MÉLA _____ **7**

ΛΑΒΑ ΜΗΛΟΥ, ΠΑΓΩΤΟ ΗΜΕΡΑΣ

Souffle Méla

Apple lava, ice cream of the day

ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΕΞΑΡΧΗΣ
ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΓΙΑ
ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ - ΔΥΣΑΝΕΞΙΕΣ ΠΟΥ
ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΕΧΕΤΕ.

Please inform our staff in advance, of any allergies
or intolerances you may have.

ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ ΟΛΕΣ
ΤΙΣ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ.

Service and taxes are included.

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ
ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ
ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΑ
(ΑΠΟΔΕΙΞΗ – ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).

Consumer is not obliged to pay if the notice of
payment has not been received (receipt – invoice).

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ :
ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΚΕΦΑΛΙΑΚΟΣ

Manager in charge:

Nicholaos Kefaliakos

