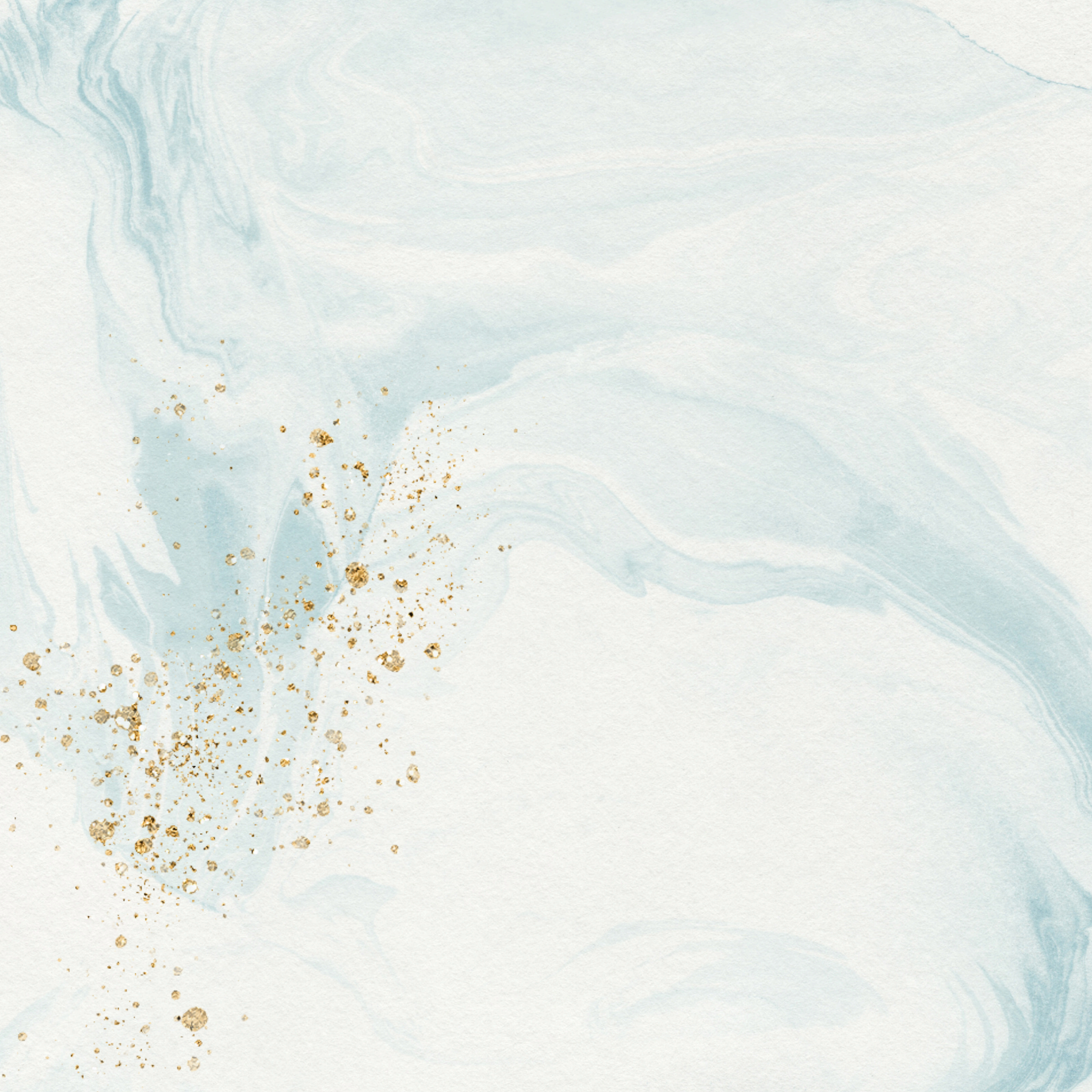


The background is a light blue and white marbled paper with a dense cluster of gold-colored speckles in the center. A vertical gold border is on the left side.

• RESTAURANT •
THIONI



APPETIZERS

AEGEAN CEVICHE {24}

Ceviche τσιπούρας με αβοκάντο, λάιμ, ζελέ ούζο και ζωμό τομάτας
Sea Bream Ceviche with avocado, lime, ouzo jelly and tomato juice
Ceviche di orata con avocado, lime, gelatina di ouzo e succo di pomodoro



TUNA TATAKI {28}

Τόνος τατάκι με κρούστα από σουσάμι, φύκια και λάιμ
Sesame crusted tuna tataki with algae and lime
Tataki di tonno in crosta di sesamo con alghe e lime



BEEF CARPACCIO {26}

Καρπάτσιο από μοσχαρίσιο φιλέτο με σάλτσα τόνου, πίκλα αγγουριού, καπαρόφυλλα και λάδι βασιλικού
Beef fillet carpaccio with tuna sauce, pickled cucumber, caper leaves and basil oil
Carpaccio di filetto con salsa tonnata, cetriolini, foglie di capperi e olio al basilico



CRISPY ZUCCHINI {18}

Κολοκυθοκεφτέδες με αρωματικά βότανα, φέτα, γιαούρτι με δυόσμο, πικάντικη κρέμα πιπεριάς Φλωρίνης και λάδι βασιλικού
Zucchini fritters with herbs, "feta" cheese, mint yoghurt, spicy Florina pepper cream and basil oil
Frittelle di zucchini con erbe aromatiche, formaggio feta, yoghurt alla menta, crema di peperoni florina piccanti e olio al basilico



TALAGANI BBQ {18}

Ταλαγάκι στη σχάρα με τσάντεϋ από αποξηραμένα φρούτα και κουκουνάρι
Grilled "talagani" cheese with dried fruit chutney and pine nuts
Formaggio Talagani Grigliato con chutney di frutta disidratata e pinoli



MEDITERRANEAN OCTOPUS {26}

Καρπάτσιο από χταπόδι με μους φάβας και βινεγκρέτ δυόσμου
Octopus carpaccio with fava bean hummus and mint vinaigrette
Carpaccio di polipo con hummus di cicerchie e vinegrette alla menta



SALADS

GREEK SALAD {18}

Χωριάτικη σαλάτα με τοματίνια , φέτα Τριπόλεως, παξιμάδια χαρουπιού, φύλλα κάπαρης, κρεμμύδι και φρέσκια ρίγανη

Greek salad with cherry tomatoes, "feta" cheese, carob rusks, caper leaves, onions and fresh oregano

Insalata Greca con pomodorini, formaggio feta, crostini alla carrubba, foglie di capperi, cipolla e origano fresco



ISLAND SALAD {20}

Πράσινη σαλάτα με ρόκα, μαρούλι, ανθότυρο, φρέσκια βανίλια, αποξηραμένο σύκο, καβουρδισμένο αμύγδαλο και βινεγκρέτ βαλσάμικο

Green salad with rocket, lettuce, soft cheese, plums, dried figs, roasted almonds and balsamic vinaigrette

Insalata verde di rucola e lattuga con formaggio fresco, prugne, fichi secchi, mandorle tostate e vinaigrette di aceto balsamico



SUPER FOOD SALAD {24}

Super food ανάμεικτη σαλάτα με κινόα, φύκια "wakame", ρόδι και γαρίδες*

Super food mixed salad with quinoa, wakame algae, pomegranate and shrimps*

Super food insalata mista con quinoa, alghe wakame, melograno e gamberi*



SPINACH SALAD {22}

Σαλάτα με baby σπανάκι, καπνιστό σολομό, αβοκάντο, κινόα, πορτοκάλι και σάλτσα cajun

Baby spinach salad with smoked salmon, avocado, quinoa, orange and cajun sauce

Insalata di spinaci novelli con salmone affumicato, avocado, quinoa e salsa Cajun all'arancia



CHICKEN SALAD {22}

Σαλάτα με τραγανό μαρούλι, iceberg, φιλέτο κοτόπουλο, αβοκάντο, καλαμπόκι, παρμεζάνα και σάλτσα Caesar's

Salad with crispy lettuce, iceberg, chicken fillet, avocado, sweet corn, parmesan cheese and Caesar's sauce

Insalata con lattuga croccante, iceberg, filetto di pollo, avocado, mais, parmigiano e salsa Ceasar

PASTA & RISOTTO

SPAGHETTI SUMMER {18}

Φρέσκα σπιτικά Spaghetti με τοματίνια και φρέσκο βασιλικό

Homemade fresh Spaghetti with cherry tomatoes and fresh basil

Spaghetti fatti in casa alla chitarra pomodorini e basilico



BOLOGNESE TAGLIATELLE {26}

Ταλιατέλες με ραγού από ψιλοκομμένο μοσχάρι και αρωματικά βότανα

Homemade fresh Tagliatelle pasta with beef ragu and aromatic herbs

Tagliatelle fatte in casa al ragù di manzo e erbe aromatiche

ROMAN PACCHERI {24}

Paccheri με guanciale, ντομάτα και burrata

Paccheri with guanciale, tomato, and burrata

Paccheri con guanciale, pomodoro e burrata

GNOCCHI AI FUNGHI {28}

Νιόκι με ραγού μανιταριών, κρέμα παρμεζάνας και καβουρδισμένο φουντούκι

Gnocchi with mushroom ragu, parmesan cream, and toasted hazelnuts

Gnocchi con ragù di funghi, crema di parmigiano e nocciole tostate



LOBSTER LINGUINI {110} *for 2 persons *

Λιγκουίνι με αστακό, βασιλικό και τοματίνια κονφί

Lobster linguine with basil and cherry tomato confit

Linguine all'aragosta con pomodorini confit e basilico

RISOTTO FUNGHI E TARTUFO {24}

Ριζότο με 4 είδη μανιταριών, παρμεζάνα και φρέσκια τρούφα

Creamy risotto with 4 different mushrooms, Parmesan cheese and fresh truffle

Risotto cremoso ai 4 funghi, Parmigiano e tartufo fresco



SEAFOOD RISOTTO {36}*

Ριζότο με καλαμάρι, γαρίδες, πέστο βασιλικού και τσορίθο

Risotto with squid, prawns, basil pesto, and samphire

Risotto con calamari, gamberi, pesto di basilico e dragoncello



Όλα τα πιάτα με ζυμαρικά μπορούν να σερβιριστούν με ζυμαρικά χωρίς γλουτένη (πέννες ή σπαγγέτι), και τα πιάτα ριζότο μας είναι φυσικά, χωρίς γλουτένη.

All pasta dishes can be served with gluten-free pasta (penne or spaghetti), and our risotto dishes are naturally gluten-free.

Tutti i piatti di pasta possono essere serviti con pasta senza glutine (penne o spaghetti), e i nostri piatti di risotto sono naturalmente senza glutine.

MAIN DISHES

BLACK ANGUS BURGER {32}

Μοσχαρίσιο μπιφτέκι black Angus σε ψωμάκι brioche με τομάτα, iceberg, μπέικον και τραγανή πατάτα
Black Angus burger in a brioche bun with tomato, iceberg, bacon and crispy smashed potatoes

Black Angus burger con pan brioche, pomodoro, iceberg, bacon e patata croccante

ISLAND SEA BASS {32}

Ψητό λαβράκι με πουρέ αρακά, κρέμα ταραμά και λαδολέμονο βασιλικού
Grilled sea bass with peas puree, creamy roe and lemon dressing with basil

Branzino grigliato con pure di piselli, salsa Tarama' e citronette al basilico



3D FLANK {42}

3D Vegan flank steak με σάλτσα κόκκινου κρασιού και ψητά λαχανικά
3d Vegan flank steak with red wine jus and pan-roasted vegetables

Bistecca Vegana 3d al vino rosso con verdure arrostate in padella



CHICKEN AVOCADO {28}

Φιλέτο κοτόπουλο με αβοκάντο, κους κους, αμύγδαλο και ψητά μπροκολάκια
Chicken fillet with avocado, cous-cous, almonds and grilled baby broccoli

Filetto di pollo con avocado, cous-cous, mandorle e baby broccoli grigliati

LAMB KRITHAROTO {34}

Σιγομαγειρεμένο αρνί με κριθαράκι, πιπεριά Φλωρίνης και τριμμένη φέτα
Slow-cooked lamb with orzo pasta, Florina pepper, and "feta" cheese

Agnello brasato con orzo pasta , peperoni di Florina e feta grattugiata

BEEF FILLET {44}

Φιλέτο Μόσχου με τραγανή πατάτα και μαγιονέζα τρούφας
Beef Fillet with crispy smashed potatoes and truffle mayo

Filetto di manzo con patata croccante e maionese al tartufo

DESSERTS

GREEK ELIXIR {14}

Κρέμα λεμονιού με 2 υφές, με μέλι, βασιλικό, τριμμένο μπισκότο και παγωτό γιαούρτι
Double textured lemon cream, with honey, basil, crumble and frozen yoghurt

Crema di limone doppia sensazione, con miele, basilico, crumble e frozen yoghurt



CHEESECAKE {14}

Cheesecake με λευκή σοκολάτα, μπισκότο βρώμης, μαρμελάδα από φρούτα του δάσους και κομμάτια λευκής σοκολάτας

Cheesecake with white chocolate, oatmeal cookie, forest fruit jam and white chocolate chunks

Cheesecake con cioccolato bianco, biscotti all'avena, frutti di bosco e gocce di cioccolato bianco



ESPRESSO BROWNIE {16}

Espresso brownie με κρέμα φυστικοβούτυρου, σάλτσα σοκολάτας και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης

Espresso brownie with peanut butter cream, chocolate sauce and Madagascar vanilla ice cream

Brownie espresso con burro di arachidi, salsa al cioccolato e gelato alla vaniglia del Madagascar



SORBET TRILOGY {12}

Τριλογία από σορμπέ λεμονιού, μάνγκο και βατόμουρου

Trilogy of lemon, mango and raspberry sorbet

Trilogia di sorbetto al limone, mango e lamponi



SUMMER FRUIT {12}

Φρούτα εποχής

Seasonal Fruit

Frutta di stagione



REFRESHMENTS & MORE...

Ανθρακούχο νερό 0,25L | Sparkling Water 0,25L {4}

Ανθρακούχο νερό 0,75L | Sparkling Water 0,75L {6}

Φυσικό μεταλλικό νερό 1L | Natural mineral water 1L {5}

Αναψυκτικά | Refreshments {4}

Μπίρες | Beers {8}

Espresso {4}

Αγαπητέ πελάτη, στην περίπτωση που υπάρχει οποιαδήποτε συγκεκριμένη τροφική αλλεργία ή δυσανεξία, το προσωπικό μας θα χαρεί να σας βοηθήσει να επιλέξετε το καλύτερο πιάτο. Οι τιμές είναι σε ευρώ

Dear customer, our staff will be happy to help you to choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Prices are in Euro



Χωρίς γλουτένη - Gluten Free



Χορτοφάγος - Vegetarian



Πικάντικο - Spicy

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται: 0.5% Δημοτικός φόρος και το ΦΠΑ 13% / 24%

Prices include: 0.5% Municipal Tax and Vat 13% / 24%

Αγορανομικός Υπεύθυνος | Surety: ΖΗΣΙΜΟΠΟΥΛΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ

Το κατάστημα υποχρεούται να έχει έντυπα δελτία, σε ειδική θέση, δίπλα στην είσοδο, για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

The shop is obliged to have printed documents in a special case beside the exit for setting out of any existed complaint.
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη- Τιμολόγιο).
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (Receipt-Invoice).

*frozen \ κατεψυγμένων

Semeli
hospitality group