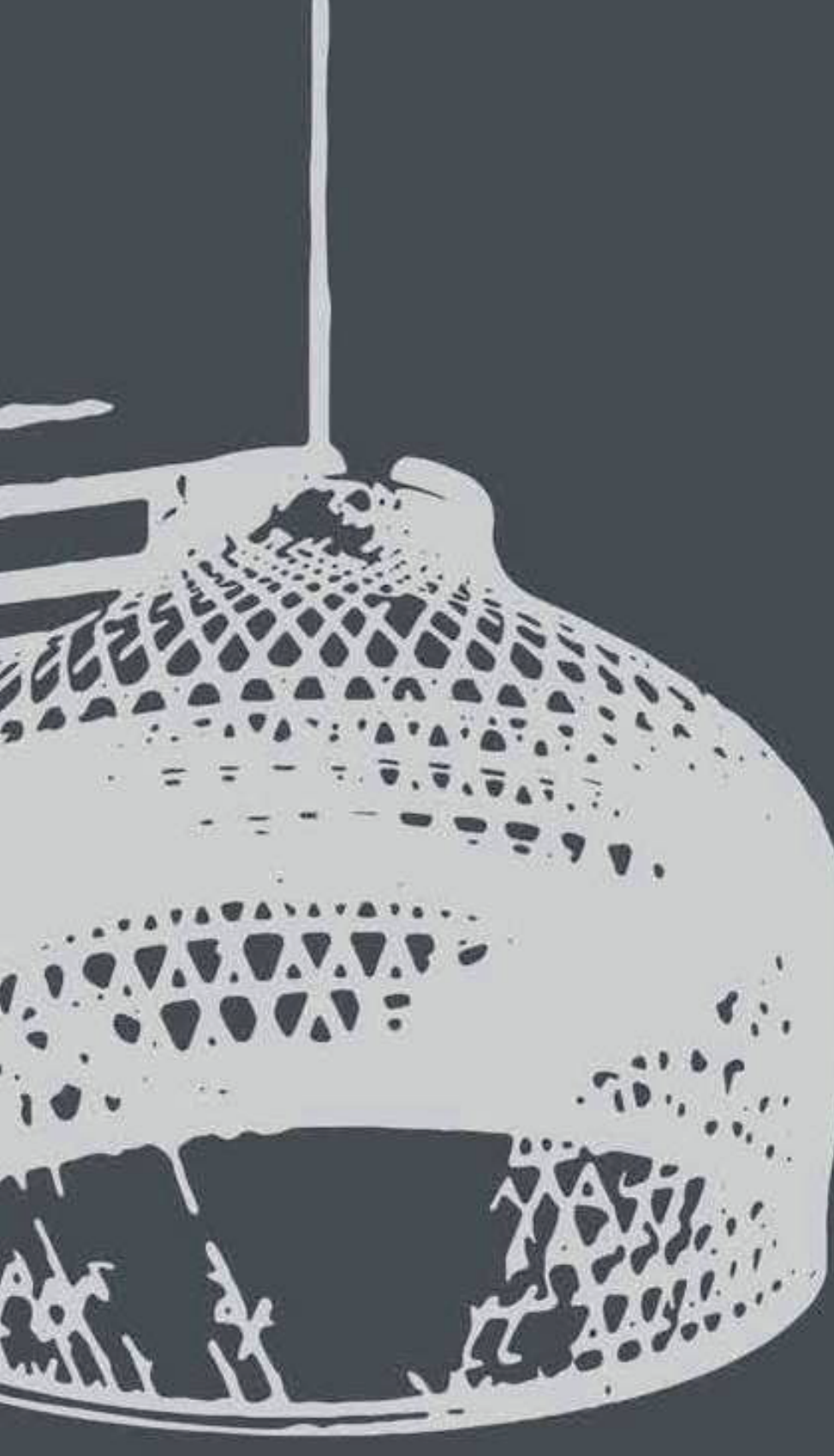
NŌESIS



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΥΠΕΡΟΥΝΤΑΣ

NŌESIS

Νόησις, η διαδικασία της σκέψης
και της κατανόησης. Η πνευματική λειτουργία.
Ένας χώρος γεμάτος ερεθίσματα για το πνεύμα,
αλλά και τον ουρανίσκο.

ΣΑΛΑΤΕΣ & ΣΟΥΠΑ

Φακές beluga (10) **€13.00**
Με αβοκάντο, καρότο, παντζάρια, ντοματίνια, κόλιανδρο, δυόσμο, κολοκυθόσπορους, αγγουράκι, ταχίνι, βινεγκρέτ από ξύδι σέρι και ελαιόλαδο.

Μαρούλι και φαγόπυρος (7,9,10,12) **€13.50**
Με λιωμένο αβοκάντο, φαγόπυρο, τραγανή παρμεζάνα, κάσιους, πινόλια, μαύρο σουσάμι, βασιλικό, τριμμένη γραβιέρα, βινεγκρέτ από μηλόξυδο, μέλι και μουστάρδα.

Ντάκος (2,7,10,12) **€13.00**
Ντοματίνια, ξυδάτο κρίταμο, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, προζυμένιο τραγανό ψωμί, λεμόνι, σχοινόπρασο και ξινομυζήθρα.

Παντζάρια και κατσικίσιο τυρί (2,7,10,12) **€13.50**
Ψητά παντζάρια και κολοκύθα, λευκή κινόα, καραμελωμένα πινόλια, μείγμα πράσινων φύλλων, σώς από ξύδι σέρι αρωματισμένο με βανίλια, ψητό κατσικίσιο τυρί τυλιγμένο σε φύλλο ζαχαροπλαστικής και μαύρο σουσάμι.

Ελληνική σαλάτα (2,7) **€13.50**
Ντομάτες, αγγούρι, τραγανό παξιμάδι χαρουπόμελου, κάπαρη, κόκκινο κρεμμύδι, μαύρες ελιές, ελαιόλαδο, ξύδι σέρι, ρίγανη, χτυπητή μους και βαρελίσια φέτα.

Σούπα αποτοξίνωσης Vegan (1, 2) **€9.00**
Κόκκινες φακές, γλυκοπατάτα, καρότο, ginger, κουρκουμάς, ελαιόλαδο, ξύσμα λεμονιού και τραγανό ψωμί.

ΦΡΕΣΚΑ & ΩΜΑ

Βοδινό ταρτάρ (4,9) **€17.50**
Με κάπαρη, κρεμμύδι, μαϊντανό, ελαιόλαδο, μαγιονέζα εστρακόν και σπιτικά πατατάκια.

Ταρτάρ σολομού (2,5,12,13) **€17.50**
Με σογια σως, αβοκάντο, μάνγκο τζελ, κόλιανδρο, τσίλι και τραγανή γκιόζα.

Λαβράκι ταρτάρ (2,5,7,14) **€17.50**
Σάλατα απο κουνουπίδι και μάραθο, ταραμά, ενοο, αλάτι μάλτον και ξύσμα λεμονιού

Βοδινό καρπάτσιο ξηρής ωρίμανσης (4,7,9) **€17.00**
Μαριναρισμένες τραγανές αγκινάρες, φύλλα βασιλικού, παλαιωμένο βαλσάμικο, κάπαρη, μαγιονέζα τρούφας και γραβιέρα.

Ψάρι ημέρας Ceviche (1,5) **€17.50**
Κόκκινο κρεμμύδι, κόλιανδρο, Mediterranean tiger's milk φοινόκιο και ελαιόλαδο.

Τόνος tataki (2,5,12,13,14) **€17.50**
Καραμέλα σόγιας, σουσάμι, καπνιστή μελιτζάνα, τζίντζερ, κόλιανδρο, τσίλι, λαϊμ και λάδι βασιλικού.

TO SHARE

Ταραμάς (2,5) **€5.50**
Κρεμώδης ταραμάς, ελαιόλαδο και φλούδες λεμονιού.

Καπνιστή χτυπητή (7,10) **€5.50**
Πικάντικη φέτα, τσίλι, πιπεριά Φλωρίνης, ελαιόλαδο, σχοινόπρασο, ρίγανη και πινόλια

Χούμους με φυστίκι Αιγίνης (10,12) **€8.00**
Αλεσμένο φυστίκι Αιγίνης, ρεβύθια, βασιλικός, σουμάκι και ελαιόλαδο

Πουρές φάβας (7) **€5.50**
Σερβίρεται με καραμελωμένα κρεμμύδια, βαλσάμικο και λάδι βασιλικού.

Μελιτζανοσαλάτα (10,12,14) **€5.50**
Καπνιστή μελιτζάνα πουρέ, ταρτάρ μελιτζάνας, ντομάτα, φρέσκο κρεμμυδάκι, κόλιανδρο, ελαιόλαδο, ταχίνι και πινόλια.

Συκωτάκι κοτόπουλου πατέ (4, 7, 14) **€11.00**
Κουμανταρία, νιφάδες αλατιού και μαύρο πιπέρι. Σερβίρεται με πουρέ εποχιακών φρούτων και χωριάτικο ψωμί στη σχάρα.

Κολοκυθοκεφτέδες 5 τμχ. (2,4,7) **€12.00**
Κολοκυθάκια, άνηθος, δυόσμος, φέτα, μαύρο κινόα, λεμόνι και σως γιαουρτιού.

Κουνουπίδι (10,12) **€12.00**
Καραμελωμένα κρεμμύδια, καβουρδισμένα αμύγδαλα, ταχίνι, σουμάκι, ντομάτα, ελαιόλαδο και βότανα.

Καπνιστή γαρίδα Fritta (2,3,4,9,12) **€14.00**
Καπνιστό γλάσο από πιπεριές Φλωρίνης, χυλός τεμπούρα, σπόρους φινόκιο, τσίλι adobo, μαύρο σουσάμι και μαγιονέζα με ξύσμα μοσχολέμονου.

Τραγανό baby καλαμάρι (2,3,4,8,9) **€14.00**
Μπαχαρικά cajun, lime μαγιονέζα, λεμόνι και ξηρό μαϊντανό.

Ψητά κτένια (2 τμχ) (2,7,8) **€14.00**
Κρούστα βουτύρου μαϊντανού, σκόρδο, ξύσμα λεμονιού, λεμόνι.

Χταπόδι στην σχάρα (1,8) **€21.00**
Με πουρέ φάβας, γλάσο με ξύδι σέρι, λάδι μαϊντανού, πιπεριά Φλωρίνης και καραμελωμένες φλούδες λεμονιού.

Καλαμάρι σχάρας (2,5,8,9) **€21.00**
Ταραμάς με λιαστές ντομάτες, σωταρισμένα άγρια χόρτα, πράσο, λαδολέμονο με μουστάρδα και ρίγανη.

Ραβιόλι με γέμιση κάβουρα και γαρίδες – 4τμχ (2,3,4,7,14) **€15.00**
Κρεμώδης σως γαρίδας, λάδι τρούφας, βασιλικό και ξύσμα λεμονιού.

Ριζότο από γαρίδες (1,3,7,14) **€18.00**
Ζωμός γαρίδας,ντοματίνια, βότανα, λάδι βασιλικού, παρμεζάνα, ξύσμα λεμονιού και ελαιόλαδο.

Ριζότο με άγρια μανιτάρια (1,7,14) **€17.50**
Διάφορα εποχιακά άγρια μανιτάρια, λάδι τρούφας, τυρί pecorino, ξύσμα λεμονιού.

Αργοψημένο χοιρινό (1,7,14) **€18.00**
Μους πατάτας, σως κόκκινου κρασιού, ξηρός κόλιανδρος, τσιπς από κολοκάσι, τριμμένη γραβιέρα και μαϊντανό.

ΤΟ CONTINUE

Μακαρονάδα σπαγγέτι με κολοκύθι (1,2,4,7,10,14) **€15.50**
Ξύσμα λεμονιού, φλούδες κολοκυθιού, παρμεζάνα, βασιλικός, ντοματίνια, ελαιόλαδο, πινόλια, φέτα και ρίγανη.

Μακαρονάδα ριγκατόνι με πέστο (1,2,4,7) **€18.00**
Πέστο με φυστίκι και βασιλικό, ελαιόλαδο, ξύσμα λεμονιού και έξτρα παρμεζάνα

Μακαρονάδα τρούφας (1,2,7,14) **€18.00**
Κρητικά σκιουφιχτά μακαρόνια, μανιτάρια, λάδι τρούφας, παρμεζάνα, τριμμένο κεφαλοτύρι, μαϊντανός, βασιλικός και ξύσμα λεμονιού.

Ταλιατέλες με γαρίδες (1,2,3,4,7,14) **€18.50**
Σως γαρίδας, ντοματίνια, γαρίδες, βασιλικός, μαϊντανός, ξύσμα λεμονιού, τυρί pecorino και ελαιόλαδο.

Επιλογή ταλιατέλες με γαρίδες και αστακό **€47.00**

Μοσχαρίσια μάγουλα γιουβέτσι (1,2,7,14) **€19.50**
Orzo, ντοματίνια, κόκκινο κρασί, διάφορα αρωματικά, ελαιόλαδο και Κρητική μυζήθρα.

Αποδομημένος μουσακάς (1,2,4,7,14) **€16.50**
Καπνιστή μελιτζάνα, βοδινό κιμά, ντομάτα, μούς πατάτας, κατσικίσιο τυρί, διάφορα αρωματικά και τραγανά "σπαγγέτι" τσίπς πατάτας.

Ψάρι ημέρας στην σχάρα (1,7,5) **€21.00**
Σπανάκι και κινόα, κάπαρη, λαδολέμονο, διάφορα αρωματικά, πουρέ σελινόριζας, ρίγανη και σως vierge.

Λαβράκι σχάρας (5, 4) **€24.00**
Ολόκληρο λαβράκι στη σχάρα, διάφορα αρωματικά, λαδολέμονο, σωταρισμένα χόρτα, πατατοσαλάτα, vierge σως ντομάτας και λεμόνι

Κοτόπουλο μπούτι στην σχάρα (7) **€16.50**
Με "σπαγγέτι" κολοκυθιού, καπνιστό γιαούρτι, δυόσμος, αβοκάντο ταρτάρ και λεμόνι.

Χοιρινό φιλέτο στην σχάρα 400 γρ.(7,9,13) **€24.00**
Μαρινάδα απο σόγια σως, μουστάρδα, μπροκολίνι στην σχάρα, μους πατάτας και ρίγανη.

Αργοψημένο αρνάκι/ωμοπλάτη 550 γρ.(7) **€32.00**
Λαδολέμονο και θυμάρι, αρωματικά, σάλτσα chimichurri, καπνιστό γιαούρτι, ψητές baby πατάτες, λεμόνι και αλάτι maldon.

Μοσχαρίσιο φιλέτο Chateaubriand στην σχάρα 450 γρ. (1,7,9,14) **€65.00**
USDA prime μοσχαρίσιο φιλέτο, μπροκολίνι, μουστάρδα και ψητές πατάτες.

Βοδινό διάφραγμα στη σχάρα USDA 350 γρ.(7) **€38.00**
Μαύρο πιπέρι, αλάτι maldon, patron πιπεριές και μους πατάτας με τρούφα.

Βοδινό Rib eye στην σχάρα 450 γρ. (7) **€58.00**
Με σαλάτα από σπανάκι, λαδολέμονο, παρμεζάνα και μους πατάτας.

ΠΙΑΤΕΛΕΣ

Ποικιλία αλοιφών (1,2,5,7,10,12) **€12.00**
Κρεμώδης ταραμάς, χτυπητή μους και χούμους με φυστίκι Αιγίνης.
Σερβίρεται με σπιτικό ψωμί και crudités λαχανικών.

Πιατέλα τυριών και αλλαντικών (2,7,10,12) **€26.00**

Πιατέλα φρούτων **€20.00**

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Ψητές baby πατάτες (7) **€5.50**
Βούτυρο, δεντρολίβανο, θυμάρι, φασκόμηλο και ελαιόλαδο.

Λαχανικά σχάρας **€5.50**
Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, καπνιστό αλάτι και βότανα.

Μους πατάτας (7) **€5.50**
Τριμμένη γραβιέρα, λάδι τρούφας και μαύρο πιπέρι.

Τριπλοψημένες τραγανές πατάτες (7) **€6.00**
Με αλάτι τρούφας, γραβιέρα και ρίγανη.

Επιπρόσθετη παρμεζάνα **€1.50**

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

Μακαρονάδα με ντοματίνια (2,7,14) **€12.00**
Σπαγγέτι, ελαιόλαδο, βασιλικός, ξύσμα λεμονιού.

Μακαρονάδα με παρμεζάνα (2,7) **€10.00**
Σπαγγέτι και ανάλατο βούτυρο.

Τραγανές κοτομπουκιές (2,4,9) **€10.00**
Με μαγιονέζα λάιμ και λεμόνι.

Μίνι μπέργκερς USDA (2 τμχ.) (2,7,9) **€10.00**
Βοδινά μίνι μπέργκερς στη σχάρα, καραμελωμένα κρεμμύδια, ψωμί μπριός και μαγιονέζα τρούφας.

Μαριναρισμένο μπουτάκι κοτόπουλο 100γρ. (7) **€10.00**
Σως γιαουρτιού raita, αλάτι maldon, ρίγανη και λεμόνι.

ΓΛΥΚΑ

Noesis Μπακλαβάς "Cheesecake" (2,4,7,10) **€11.00**
Μους σοκολάτας, τυρί κρέμα, σαλέπι, σιρόπι τριαντάφυλλου, μαστίχα, κρούστα φύλλου, παγωτό φυστίκι με θρυμματισμένα φυστίκια και φράουλες.

Noesis Τιραμισού με φυστίκι (2,7,10) **€13.00**
Κλασικό τιραμισού με πραλίνα φυστικιού.

Σοκολάτα Millefeuilles (2,4,7,10) **€11.00**
Κρέμα πατισερί σοκολάτας, καραμελωμένη σφολιάτα, παγωτό σοκολάτας και βανίλιας, πραλίνα φουντουκιού και αλάτι maldon.

Κρέμα λεμονιού (2,4,7,10) **€11.00**
Κρέμα λεμονιού - μοσχολέμονου, τραγανό φύλλο κρούστας, μπισκότο βανίλια, θυμάρι, σως φράουλας, φρέσκες φράουλες, αμύγδαλα, βασιλικό, ξύσμα λεμονιού και σορμπέ φράουλας.

Βάσκικο cheesecake με φυστίκι (2,4,6,9) **€13.00**
Με σως από μούρα, αλάτι maldon, βούτυρο, πραλίνα φυστικιού και παγωτό φυστίκι.

Brownie σοκολάτας στο ταψάκι (2,4,7,10) **€12.00**
Με σως καραμέλας, κομματάκια μαύρης σοκολάτας και μπισκότο. Σερβίρεται ζεστό με παγωτό βανίλια.

Πορτοκαλόκρεμα (2,4,7,10,14) **€11.00**
Κρέμα πορτοκαλιού, γιαούρτι, τραγανό φύλλο, φυστίκι, αμύγδαλο, ροδόσταγμα. Σερβίρεται με παγωτό μαστίχα.

Παγωτά με κρέμα γάλακτος (7) **& Σορπέ** (per scoop) **€3.50**
Σπιτικά παγωτά γάλακτος. Επιλογές: Σοκολάτα, Βανίλια ή Φυστίκι Αιγίνης
Σπιτικά σορμπέ παγωτά. Επιλογές: Φράουλα ή Μάνγκο

ΠΡΩΙΝΕΣ ΜΠΟΥΚΙΕΣ

Γιαούρτι καρύδας και μούρα (7) **€10.00**
Γιαούρτι καρύδας, διάφορα μούρα, μπανάνα, γκρανόλα και σπόρους chia.

Ψητή ομελέτα (4,7) **€10.00**
Τυρί τσένταρ, καπνιστό ζαμπόν, ρίγανη, ντοματίνια και σαλάτα σπανάκι.

Noesis BLT (7) **€12.00**
Ψημένο μπέικον, τυρί τσένταρ, baby lettuce, ντομάτα, μαγιονέζα σε ψωμί τσιαμπάτα. Σερβίρεται με τηγανητές γλυκοπατάτες και σαλάτα σπανάκι.

Αβοκάντο και μελάτα αυγά (2,4,7,10) **€12.00**
Φρυγανισμένο ψωμί ολικής αλέσεως, θρυμματισμένο αβοκάντο, δύο μελάτα αυγά και πράσινη σαλάτα.
Επιλογή με: καπνιστό σολομό €2.00
ή τραγανό μπέικον €2.00

NŌESIS

Noesis, the act in an intentional experience
of intellect and comprehension. It is the knowledge
of the eternal forms or ideas. A space which
stimulates the spirit and the palate.

SALADS & SOUP

Beluga Lentils Salad (10) **€13.00**
With red beetroots, mint, coriander, cherry tomatoes, avocado, pumpkin seeds, cucumber, tahini, grated carrots, sherry vinegar and lemon oil vinaigrette.

Lettuce & Buckwheat Salad (7,9,10,12) **€13.50**
With smashed avocado, cooked buckwheat, crispy parmesan, cashew nuts, pine nuts, black sesame, basil, grated graviera cheese and cider honey mustard vinaigrette.

Ntakos Salad (2,7,10,12) **€13.00**
With plum cherry tomatoes, pickled kritamo, extra virgin olive oil, Rusk crispy bread, lemon, chives and creamy xinomizithra.

Beetroots and Baked Goat Cheese Salad (2,7,10,12) **€13.50**
Baked red beetroots and pumpkin, white quinoa, caramelised pine nuts, mix salad, basil, mint, sherry vanilla vinaigrette, baked goat cheese cigars with filo pastry and black sesame.

Greek Salad (2,7) **€13.50**
Tomatoes, cucumber, crispy carob bread, capers, red onion, black olives, olive oil, sherry vinegar, oregano, htipiti mousse and barrel feta.

Detox Vegan Soup (1,2) **€9.00**
Red lentils, sweet potato, carrot, ginger, tumeric, olive oil, lemon zest and crispy bread.

FRESH & RAW

Beef Tartare (7,9) **€17.50**
With capers, onions, parsley, olive oil, tarragon mayonnaise and potato chips.

Salmon Tartare (2,5,12,13) **€17.50**
With soy sauce, avocado, mango gel, coriander, chili and crispy gyoza.

Seabass Tartare (2,5,7,14) **€17.50**
Shaved cauliflower - fennel salad, taramas, evoo, maldon salt and lemon zest.

Dry Aged Beef Carpaccio (4,7,9) **€17.00**
With marinated crispy artichokes, baby basil, aged balsamic dressing, capers, truffle mayo and graviera cheese.

Fish of the day Ceviche (1,5) **€17.50**
Red onion, tomato, coriander, Mediterranean tiger's milk, fennel, olive oil

Tuna Tataki (2,5,12,13,14) **€17.50**
Soy caramel, sesame, burned eggplant, ginger, coriander, chili, lime and basil oil.

TO SHARE

Taramas Dip (2,5) **€5.50**
Creamed cod raw, olive oil and candy lemon peels.

Smoked htipiti Dip (7,10) **€5.50**
Spicy feta cheese, chili, Florini's peppers, chives, olive oil, pine nuts and oregano.

Pistachio Hummus Dip (2,10,12) **€8.00**
Crushed pistachio, chickpeas, basil, sumac and olive oil.

Smoked Fava Puree (7) **€5.50**
With caramelized onions, aged balsamic and basil oil.

Eggplant Dip (10,12,14) **€5.50**
Smoked eggplant puree, eggplant tartare, tomato, spring onion, coriander, olive oil, raw tahini and pine nuts.

Chicken liver pate (2, 4, 7, 14) **€11.00**
Commandaria wine, flakes salt and black pepper.
Served with seasonal fruit puree and grilled rustic bread.

Zucchini Fritters 5pcs (2, 4, 7) **€12.00**
With grated zucchini, dill, mint, feta cheese, black quinoa, lemon, and yogurt raita sauce.

The Cauliflower (10,12) **€12.00**
With caramelized onions, toasted almonds, tahini sauce, sumac, tomato, olive oil and herbs.

Smoked Shrimp Fritta (2,3,4,9,12) **€14.00**
Smoked Florina pepper glaze, tempura, fennel seeds, adobo chili, black sesame and zesty lime mayo.

Crispy Baby Calamari (2,3,4,8,9) **€14.00**
Cajun spices, lime mayonnaise, lemon and dry parsley.

Fire Baked Scallops (2pcs) (2,7,8) **€14.00**
With parsley butter crust, garlic, lemon zest and burned lemon.

Fire Grilled Octopus (1,8) **€21.00**
With smoked fava puree, sherry vinegar glaze, parsley oil, crispy bread, Florina peppers and candied lemon skin.

Fire Grilled Calamari (2,5,8,9) **€21.00**
Sundried tomato tarama, sauté wild greens with leeks, mustard lemon oil, and oregano.

Ravioli filled with crab and prawn - 4pcs (2,3,4,7,14) **€15.00**
Americaine champagne sauce, truffle oil, basil, lemon zest

Prawn Risotto (1,3,7,14) **€18.00**
Prawn bisque, cherry tomatoes, herbs, basil oil, cream, parmesan, lemon zest, olive oil

Wild Mushroom Risotto (1,7,14) **€17.50**
Mix seasonal mushrooms, truffle oil, pecorino cheese and lemon zest.

Braised Pork(1,7,14) **€18.00**
With potato mousse, red wine sauce, coriander seeds, kolokasi chips, grated graviera and parsley.

TO CONTINUE

Zucchini Spaghetti Pasta (1,2,4,7,10,14) **€15.50**
With lemon zest, shaved zucchini, parmesan, basil, olive oil, cherry plum tomatoes, pine nuts, oregano and grated feta.

Rigatoni pistachio pesto(1,2,4,7) **€18.00**
Basil and pistachio pesto, olive oil, lemon zest and extra parmesan.

Cretan Truffle Pasta (1,2,7,14) **€18.00**
With skioufikta pasta, mushrooms, truffle, parmesan, grated kefalotiri cheese, parsley, basil and lemon zest.

Prawn Tagliatelle (1,2,3,4,7,14) **€18.50**
Prawn sauce, cherry tomatoes, prawns, basil, parsley, lemon zest, pecorino cheese and olive oil.

Option Prawn Tagliatelle and Lobster **€47.00**

Beef cheeks yiouvetsi (1,2,7,14) **€19.50**
Orzo with braised beef cheeks with cherry tomato, red wine, herbs, olive oil and mizithra cheese from Crete Island.

Mousakas deconstructed (1,2,4,7,14) **€16.50**
Smoked eggplant, beef mince, tomato, potato mousse, goat cheese, herbs, and crispy "spaghetti" potato chips.

Grilled Fish of The Day (1,7,5) **€21.00**
With spinach and quinoa stew, capers, lemon oil dressing, herbs, celeriac puree, oregano and vierge sauce.

Butterfly grilled seabass (5,14) **€24.00**
Grilled butterfly seabass, saute greens, potato salad, lemon oil, herbs, tomato, vierge sauce and burned lemon.

Grilled Chicken Thighs (7) **€16.50**
With raw zucchini "spaghetti", smoked yogurt, mint, avocado tartare and burned lemon.

Grilled Pork Loin Fillet 400gr (7,9,13) **€24.00**
Marinated with soy sauce, mustard, grilled broccolini, potato mousse, mustard dressing and oregano.

Whole Grilled Baby Lamb Shoulder 550gr (7) **€32.00**
With lemon thyme oil, herbs, fire-baked mini potatoes, chimichurri sauce, smoked yogurt, burned lemon, and Maldon salt.

Fire Grilled Fillet Chateaubriand 450gr (1,7,9,14) **€65.00**
USDA prime beef fillet, broccolini, mustard and baked potatoes.

Grilled Flap Steak USDA 350gr (7) **€38.00**
With black pepper, Maldon salt, grilled patron peppers and potato mousse with truffle.

Rib Eye Steak Tagliata 450gr (7) **€58.00**
With spinach salad, lemon oil dressing, parmesan and potato mousse.

PLATTERS

Dips Platter (1,2,5,7,10,12) **€12.00**
With creamed tarama, htipiti mousse and pistachio hummus.
Served with homemade bread and crudites.

Cheese and Cold Cuts Platter (2,7,10,12) **€26.00**

Fruit Platter **€20.00**

SIDES

Fire Baked Potatoes (7) **€5.50**
With butter, rosemary, thyme, sage and olive oil.

Grilled Seasonal Vegetables **€5.50**
With extra virgin olive oil, smoked salt and herbs.

Potato Mousse (7) **€5.50**
With grated graviera, truffle oil and black pepper.

Hand Cut Truffle Fries (7) **€6.00**
With truffle salt, graviera cheese and oregano.

Extra Parmesan **€1.50**

KIDS MENU

Cherry Tomato Pasta (2,7,14) **€12.00**
Spaghetti, olive oil, basil and lemon zest.

Pasta with Parmesan (2,7) **€10.00**
Spaghetti and unsalted butter.

Crispy Chicken Nuggets (2,4,9) **€10.00**
With lime mayonnaise and lemon.

USDA Mini Sliders 2pcs (2,7,9) **€10.00**
Grilled beef sliders, caramelized onions, brioche bun and truffle mayo.

Marinated Chicken Thighs 100gr (7) **€10.00**
With raita yogurt sauce, Maldon salt, oregano, and lemon.

DESSERTS

Noesis Baklava "Cheesecake" (2,4,7,10) **€11.00**
With white chocolate cheese mousse, salepi, rose syrup, mastic, baklava cigars, pistachio ice cream with crushed pistachios and strawberries.

Noesis Tiramisu (2,7,10) **€13.00**
Classic Tiramisu with pistachio praline.

Chocolate Millefeuilles (2,4,7,10) **€11.00**
With chocolate patisserie, caramelized puffed pastry, chocolate and vanilla ice cream, hazelnuts praline and Maldon salt.

Lemon Cream Pie (2,4,7,10) **€11.00**
With lemon-lime cream, crispy filo pastry, vanilla crumble, thyme, strawberry-infused sauce, fresh strawberries, almonds, strawberry sorbet, lemon zest and baby basil.

Pistachio Basque cheesecake (2,4,6,9) **€13.00**
With berry sauce, maldon salt, butter crumble, pistachio praline and pistachio ice cream.

Baked Chocolate skillet brownie (2,4,7,10) **€12.00**
With caramel sauce, dark chocolate chunks and biscuit.
Served hot with vanilla ice cream.

Orange cream pie (2,4,7,10,14) **€11.00**
Orange cream, yogurt, crispy fillo, pistachio, almonds, rose syrup.
Served with mastiha ice cream.

Ice Cream (7) **& Sorbet** (per scoop) **€3.50**
Choose from a variety of homemade ice creams: chocolate, vanilla or pistachio.
Choose from a variety of homemade sorbets: strawberry or mango.

MORNING BITES

Coconut Yogurt and Berries (7) **€10.00**
Coconut yogurt, mix berries, banana, granola and chia seeds.

Baked Omelette (4,7) **€10.00**
Cheddar cheese, smoked ham, oregano, cherry tomato and baby spinach salad.

Noesis BLT (7) **€12.00**
Baked sticky bacon, cheddar cheese, baby lettuce, tomato, mayonnaise in ciabatta bread. Served with sweet potato fries and baby spinach salad.

Avocado & eggs on toast (2,4,7,10) **€12.00**
Grilled whole grain bread, crushed avocado, two pan fried eggs and baby spinach salad.
Choice to add: smoked salmon €2.00
or crispy bacon €2.00



ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Παρακαλούμε ενημερώστε μας εάν έχετε διατροφικούς περιορισμούς, όπως τροφικές αλλεργίες, δυσανεξίες ή ευαισθησίες, ώστε να σας προσφέρουμε τις απαραίτητες πληροφορίες και να σας βοηθήσουμε προς τις κατάλληλες επιλογές.

1.Σέλινο 2.Γλουτένη 3.Οστρακοειδή 4.Αυγά 5. Ψάρι 6. Λούπινο 7. Γαλακτοκομικά 8. Μαλάκια 9.Μουστάρδα 10. Ξηροί καρποί 11. Φυστίκια 12. Σουσάμι 13.Σόγια 14. Θειώδη

ALLERGENIC INGREDIENTS

Kindly notify us if you have any dietary restrictions, such as food allergies, intolerances, or sensitivities, so that we may offer you the requisite information and assist you in selecting suitable menu options.

1.Celery 2.Gluten 3.Crustaceans 4.Eggs 5. Fish 6. Lupin 7. Dairy 8. Mollusks 9. Mustard 10. Nuts 11. Peanuts 12. Sesame 13.Soy 14. Sulfites

KYPEROUNDA WINERY

KYPEROUNDA WINERY

noesislarnaca noesis_larnaca www.noesislarnaca.com info@noesislarnaca.com