

golden menu

SALMON CEVICHE | 28



Fresh salmon cubes, creamy avocado ratatouille, mango & cilantro in crunchy tortilla tacos on a cream cheese base, drizzled with sweet chili dressing & a touch of 10K gold spray.

Φρέσκα κυβάκια σολομού, κρεμώδης ρατατούι αβοκάντο, μάνγκο & κόλιανδρος μέσα σε τραγανά τάκος tortίγιας με βάση από τυρί κρέμα, περιχυμένα με γλυκιά σάλτσα τσίλι & μια πινελιά χρυσού σπρέι 10K.

GOLDEN
LUXE

PORCINI MUSHROOM RISOTTO | 33



Rich blend of porcini, portobello & champignon mushrooms with creamy arborio rice, green asparagus & parmesan, finished with truffle oil & a shimmering touch of 10k gold spray.

Πλούσιο μείγμα από πορτσίνι, πορτομπέλο & λευκά μανιτάρια με κρεμώδες ριζότο αρμπόριο, πράσινα σπαράγγια & παρμεζάνα, ολοκληρωμένο με λάδι τρούφας & λαμπερή πινελιά χρυσού σπρέι 10K.

GOLDEN
ESSENCE

AUSTRALIAN TOMAHAWK 14 per 100gr and 5 each side dish



Flame-grilled australian tomahawk steak, never beyond medium-well, served with chimichurri, smoked salt flakes, lemon & traditional karveli bread. Wrapped in 10k gold foils.

Ψημένη στη φλόγα αυστραλιανή μπριζόλα tomahawk, ποτέ πέρα από medium-well, σερβίρεται με chimichurri, νιφάδες καπνιστού αλατιού, λεμόνι & παραδοσιακό ψωμί καρβέλι. Τυλιγμένη σε φύλλα χρυσού 10K.

GOLDEN
GLORY

SALMON RAVIOLI | 45



Homemade ravioli filled with smoky salmon & ricotta, served in a creamy rose sauce with fresh basil & parmesan, crowned with 10k gold foils.

Χειροποίητα ραβιόλι γεμιστά με καπνιστό σολομό & ρικότα, σερβίρονται με κρεμώδη ροζ σάλτσα, φρέσκο βασιλικό & παρμεζάνα, στολισμένα με φύλλα χρυσού 10K.

GOLDEN
INDULGENCE

GOLDEN
DREAM



TIRAMISU | 22

Velvety mascarpone cream layered with coffee-soaked savoiardi & dusting of cocoa, the perfect balance of sweetness & depth. Covered in 10k gold foil for a touch of golden bliss.

Απαλή κρέμα μασκαρπόνε στρωμένη με savoiardi βουτηγμένα σε καφέ & πασπαλισμένα με κακάο, η τέλεια ισορροπία γλυκύτητας & έντασης. Καλυμμένο με φύλλο χρυσού 10K για μια χρυσή απόλαυση.