

belon.

BAR • RESTAURANT

Where the experience begins

Timeless elegance meets the spirit of exploration. Our story begins with inspiration drawn from the Renaissance polymath Pierre Belon - the French traveller, naturalist, writer and diplomat. His visionary personality, influenced by the Renaissance movement, identifies with our very own vision; to create an environment that celebrates a passion for connection and a curiosity for self-discovery.

Belon oysters, also known as European flat oysters, are a highly prized delicacy that originate from the coast of Brittany, France. These oysters are renowned for their rich, briny flavor and firm texture, making them a favorite among seafood lovers around the world.

ΟΡΕΚΤΙΚΑ – APPETIZERS

**Το δικό μας προζυμένιο λευκό και πολύσπορο ψωμί,
με πέστο χειροποίητου πελτέ ντομάτας, κάσιους και σουσάμι**

Our homemade sourdough white and multigrain bread,
with homemade tomato paste pesto, cashews and sesame seeds

**Πλατό με πέντε είδη τυριών, μαρμελάδα ντομάτας,
κριτσίνια και αποξηραμένα φρούτα**

Cheese platter with five types of cheese,
tomato jam, breadsticks and dried fruit

Λευκός ταραμάς με αυγοτάραχο, ελαιόλαδο και αρωματικά

White tarama with bottarga, olive oil and aromatic herbs

Jamón Ibérico με ψωμί, κονφί ντομάτας, φρέσκο ελαιόλαδο και ανθό αλατιού

Jamón Ibérico with bread, tomato confit, fresh olive oil and fleur de sel

**Ψητό καλαμάρι με πουρέ κόκκινης φακής, chorizo,μανιτάρι shitake,
σουσάμι και σάλτσα αρωματισμένη με σόγια**

Grilled calamari with red lentil purée, chorizo, shitake mushrooms,
sesame, and soy-infused sauce

**Κιτρινόπερος τόνος περασμένος από τη φωτιά σε ξυλόφουρνο,
με αχνιστό σπανάκι, λαχανικά εποχής και σάλτσα εσπεριδοειδών**

Wood-fired lightly seared yellowfin tuna with steamed spinach,
seasonal vegetables and citrus sauce

**Ψητά χτένια με χόρτα εποχής, λεμονάτη σάλτσα βουτύρου,
φουντούκι και φρέσκα αρωματικά**

Grilled scallops with seasonal greens, lemon butter sauce,
hazelnuts and fresh herbs

**Mini beef burger από κιμά Black Angus σε χειροποίητο potato bun,
με τσένταρ, σάλτσα τρούφας και πίκλα αγγουριού**

Black Angus mini beef burger in handmade potato buns, with Cheddar cheese,
truffle sauce and pickled cucumber

**Μελιτζάνα, σαλάτα miso με μέλι, καβουρδισμένα κάσιους,
τζίντζερ και νιφάδες αποξηραμένης παλαμίδας**

Eggplant with miso and honey salad, roasted cashews,
ginger, and dried bonito flakes

ΣΑΛΑΤΕΣ – SALADS

Burrata με ντοματίνια εποχής, πιπεριά Φλωρίνης, πίκλα κρεμμύδι, φρέσκο βασιλικό και extra παρθένο ελαιόλαδο

Burrata with seasonal cherry tomatoes, Florina pepper, pickled onion, fresh basil and extra virgin olive oil

Superfood salad με ψητές γαρίδες, τρίχρωμη κινόα, πράσινα φυλλώδη λαχανικά, ρόδι, αβοκάντο, chia, παπαρουνόσπορο, φιστίκι, κράνμπερι, εσπεριδοειδή και βιολογικό μέλι

Superfood salad with grilled shrimp, tri-color quinoa, leafy greens, pomegranate, avocado, chia, poppy seeds, pistachios, cranberries, citrus and organic honey

Green salad με γαλλικό μαρούλι και τραγανές καρδιές μαρουλιού, καβουρδισμένο κουκουνάρι, παρμεζάνα Grana Padano και vinaigrette παλαιωμένου βαλσάμικου

Green salad with French lettuce and crispy lettuce hearts, toasted pine nuts, Grana Padano Parmesan and aged balsamic vinaigrette

Σαλάτα με καβούρι μαριναρισμένο, λαχανικά εποχής περασμένα από τη φωτιά, τραγανό φαγόπυρο και dressing σουσαμιού

Marinated crab salad with fire-kissed seasonal vegetables, crispy buckwheat, and sesame dressing

FRESH AND RAW

Γαρίδα Κοιλιάδας με σάλτσα εσπεριδοειδών, πίκλα φράουλα, καβουρδισμένο πεκάν, γαλάκτωμα γαρίδας και λάδι μυρωδικών

Koilada shrimp with citrus sauce, pickled strawberries, toasted pecans, shrimp emulsion and herb oil

Τσιπούρα tiradito με σάλτσα ginger, jalapeño, κόλιανδρο, πράσινο μήλο και μυρωδικά

Sea bream tiradito with ginger sauce, jalapeño, coriander, green apple and herbs

Τόνος carpaccio με χαβιάρι, τρούφα εποχής, σάλτσα ponzu, άγρια μανιτάρια και τραγανό φαγόπυρο

Tuna carpaccio with caviar, seasonal truffle, ponzu sauce, wild mushrooms and crispy buckwheat

Ταρτάρ τόνου με soy και yuzu, τραγανό πιτάκι, αβοκάντο και φρέσκα μυρωδικά

Tuna tartare with soy and yuzu, crispy pita bread, avocado and fresh herbs

Στρείδια Gillardeau σεβριρισμένα σε πάγο, συνοδευόμενα από πίκλες shallots, σάλτσα ponzu και λεμόνι (ανά τεμάχιο)

Gillardeau oysters served on ice with pickled shallots and ponzu-lemon sauce (per piece)

Οστρακοειδή και θαλασσινά στον πάγο, κόκκινη γαρίδα Κοιλιάδας, στρείδια Gillardeau, τόνος μαριναρισμένος και τσιπούρα ταρτάρ

Shellfish & seafood on ice, Koilada red shrimp, Gillardeau oysters, marinated tuna and sea bream tartare

ΖΥΜΑΡΙΚΑ – PASTA

**Cacio e pepe με φρέσκια τρούφα, Pecorino Romano
και καβουρδισμένο μαύρο πιπέρι**

Cacio e pepe with fresh truffle, Pecorino Romano
and toasted black pepper

**Όρζο με ψητές караβίδες για 2 άτομα, κριθαράκι μαγειρεμένο
σε ζωμό караβίδας, ντοματίνια κονφί και φρέσκα μυρωδικά**

Crayfish orzo for 2, with orzo cooked in crayfish broth, grilled crayfish,
cherry tomato confit and fresh herbs

**Paccheri με σιγομαγειρεμένη σφυρίδα, σάλτσα από το ζωμό
του ψαριού αρωματισμένη με ξύσμα λεμονιού, κάπαρη,
ντομάτα κονφί και λάδι μυρωδικών**

Paccheri with slow-cooked grouper, fish broth sauce scented
with lemon zest, capers, tomato confit and herb oil

**Bucatini Amatriciana με guanciale, ντομάτες San Marzano, Pecorino Romano,
πιπεριά τσίλι, σκόρδο κονφί και φρέσκο βασιλικό**

Bucatini Amatriciana with guanciale, San Marzano tomatoes, Pecorino Romano,
chili pepper, garlic confit and fresh basil

**Παπαρδέλες με ραγού μοσχάρι σιγομαγειρεμένο για 12 ώρες
σε ζωμό από βότανα, κρέμα γραβιέρας Νάξου,
τρούφα εποχής και λάδι βασιλικού**

Pappardelle with beef ragù slow-cooked for 12 hours in herb broth,
Naxos graviera cream, seasonal truffle and basil oil

JOSPER

Φιλέτο σφυρίδας με γεμιστό ραβιόλι λαχανικών, σάλτσα chowder με ασύρτικο, ψητό λάχανο pak choi και αρωματικά βότανα

Grouper fillet with stuffed vegetable ravioli, chowder sauce with Assyrtiko wine, grilled pak choi, and fresh herbs

Αχνιστή φρέσκια γλώσσα με σπανάκι και σάλτσα beurre blanc, αρωματισμένη με λεμόνι και φρέσκα μυρωδικά

Steamed fresh sole with spinach and beurre blanc sauce scented with lemon and fresh herbs

Chateaubriand μοσχαρίσιο με λαχανικά περασμένα από τη φωτιά, πατάτες κονφί και σάλτσα πιπεριού

Beef Chateaubriand with fire-kissed vegetables, confit potatoes and pepper sauce

Flap steak με πουρέ αγκινάρας Ιερουσαλήμ, ψητά μπρόκολα, άγρια μανιτάρια και αρωματική σάλτσα μοσχαριού με μπαχαρικά

Flap steak with Jerusalem artichoke purée, grilled broccoli, wild mushrooms and aromatic beef sauce with spices

Tomahawk σπαλομπριζόλα Black Angus (1kg) συνοδευόμενη από σάλτσα κρασιού

Black Angus tomahawk rib eye steak (1kg), served with wine sauce

Κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής με πουρέ μαϊντανού, φασόλια εποχής περασμένα από τη φωτιά, κεφίρ και σάλτσα κόκκινου κρασιού

Free-range chicken with parsley purée, fire-kissed seasonal beans, kefir, and red wine sauce

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ – SIDE DISHES

Ψητά λαχανικά εποχής

Grilled seasonal vegetables

Μανιτάρια σοτέ και καπνισμένα

Sautéed and smoked mushrooms

Πατάτες τηγανητές Κύπρου/Νάξου

Cyprus/Naxos fries

Πουρές πατάτας με φρέσκο βούτυρο

Potato purée with fresh butter

Σάλτσα Béarnaise

Béarnaise sauce

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ – DESSERTS

Basque cheesecake & forest fruits, με κρεμώδη υφή αρωματισμένη με βανίλια Μαγαδασκάρης και μαρμελάδα από κόκκινα φρούτα

Basque cheesecake with forest fruits, creamy Madagascar vanilla texture and red fruit jam

Chocolate & hazelnut sablé με crème σοκολάτας, τραγανή βάση sablé, κουμκουάτ, crumble φουντουκιού, σάλτσα καραμέλας με ανθό αλατιού, και παγωτό βανίλια

Chocolate & hazelnut sablé with chocolate crème, crispy sablé base, kumquat, hazelnut crumble, salted caramel sauce and vanilla ice cream

Τιραμισού με κρέμα μασκαρπόνε αρωματισμένη με φρέσκια βανίλια, σαβαγιάρ εμποτισμένα σε Disaronno, και ζεστή σάλτσα espresso

Tiramisu with mascarpone cream scented with fresh vanilla, savoiardi soaked in Disaronno, and warm espresso sauce

Παρακαλώ ενημερώστε μας για τυχόν αλλαγές ή δυσανεξίες.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη – τιμολόγιο).

Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ. Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο, για διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Διαμαντόπουλος Φώτης

Please let us know if you have any allergies or intolerances.

Guests are not obliged to pay if the notice of payment has not been received (invoice or receipt).

All prices are in Euro. Prices include all legal charges.

For any claims we keep special forms in a separate box next to the exit.

Person responsible according to market regulation: Diamantopoulos Fotis