

MENU BRUNCH

Τοστ αβοκάντο / Avocado Toast

Ποσέ αυγά Benedict (ή sunny side up), φρέσκα μυρωδικά, σπιτική hollandaise, πίκλες, τραγανό καπνιστό μπέικον	10,90€
Με καπνιστό σολομό	+2,00€
Benedict poached eggs (or sunny side up), fresh herbs homemade hollandaise, pickles, crispy smoked bacon	10,90€
With Smoked salmon	+2,00€

Ομελέτα 3 αυγά / Omelette of 3 eggs

8,00€

Ή / Or

Ομελέτα light με ασπράδια / Light omelet with egg whites

9,00€

Επιλογή επιπλέον υλικών / Choice of supplement	
Γλυκιά πιπεριά, κρεμμύδι, ντομάτα, σπανάκι, μανιτάρια, μπέικον, λουκάνικο κόκορα, ζαμπόν, τυρί τσένταρ, μοτσαρέλα	έκαστο 0,50€
Sweet peppers, onion, tomato, spinach, mushrooms, bacon, rooster sausage, ham, Cheddar, mozzarella	each 0,50€

Acai bowl (χωρίς γλουτένη/βετζετέριαν) (gf/veg)

Γκρανόλα, γάλα αμυγδάλου, μούρα Goji, μύρτιλο, μπανάνα, σπόροι Chia, κηρήθρα	
Granola, almond milk, Goji Berry, blueberry, banana, Chia seeds, bee pollen	10,90€

Yoghurt bowl

Γιαούρτι, φρούτα της εποχής, τοπικό μέλι, σπιτική Γκρανόλα, γιαούρτι καρύδας	
Greek yoghurt, seasonal fruits, local honey, homemade granola Coconut yoghurt	8,90€

Challah french toast

Τηγανητό αυγό, τσουρέκι με κρέμα mascarpone, μπανάνα και dulce de leche	
Fried egg, "tsoureki" brioche with mascarpone cream, banana and dulce de leche	9,90€

ΣΟΥΣΙ / SUSHI

Σολομός / Salmon

Σπιτική σάλτσα μάνγκο, σολομός, αβοκάντο, σουσάμι, Wasabi mayo, σχοινόπρασο
Homemade mango sauce, salmon, avocado sesame seeds, wasabi mayo, chives 11,90€

Τόνος / Tuna

Τόνος, αγγούρι, φρέσκα κρεμμυδάκια, σουσάμι, Mayo μπαχαρικών και miso, κόκκινο tobiko
Tuna, cucumber, spring onion, sesame seeds, spicy and miso mayo, red tobiko 14,90€

Καλιφόρνια / California roll

Καβούρι, αβοκάντο, teriyaki, σουσάμι, yuzu mayo, masago πορτοκαλιού
Crab, avocado, teriyaki sesame seeds, yuzu mayo, orange masago 15,90€

Λαχανικών / Vegetarian roll

Αβοκάντο, καρότο, αγγούρι, μάνγκο, σουσάμι, wakame
Avocado, carrots, cucumber, mango, sesame seeds, wakame 12,90€

SPECIAL ROLLS

Θαλάσσια αύρα / Sea breeze roll

Καβούρι, αβοκάντο, αγγούρι, teriyaki, σουσάμι, καψαλισμένο λαβράκι, Yuzu mayo, τζίντζερ, λάιμ, yuzu tobiko, φρέσκο κρεμμυδάκι
Crab, avocado, cucumber, teriyaki, sesame seeds, seared sea bass, yuzu mayo, ginger, lime, yuzu tobiko, spring onion 16,90€

Ηλιοβασίλεμα / Sunset roll

Τόνος, αγγούρι, wasabi mayo, σουσάμι, καπνιστός σολομός, Σάλτσα μάνγκο, σχοινόπρασο
Tuna, cucumber, wasabi mayoesesame seeds, smoked salmon, mango sauce, chives 15,90€

Ντράγκον / Dragon roll

Καυτερή mayo, γαρίδα tempura, αγγούρι, σουσάμι, Unagi, teriyaki, νιφάδες tempura
Spicy mayo, shrimp tempura, cucumber sesame seeds, unagi, teriyaki, tempura flakes 15,90€

Ουράνιο τόξο / Rainbow roll

Καβούρι, αβοκάντο, αγγούρι, καρότο, σουσάμι, διάφορα sashimi,
Wasabi mayo, yuzu, πάστα τζίντζερ, πράσινο tobiko
Crab, avocado cucumber, carrots
sesame seeds, different kinds of sashimi, wasabi mayo,
yuzu ginger paste, green tobiko

16,90€

Ηφαίστειο τόνου / Tuna Volcano roll

Καυτερή σάλτσα, καβούρι, αγγούρι, σουσάμι, τόνος, Καυτερή mayo,
φρέσκο κρεμμυδάκι, togarashi
Spicy sauce, crab, cucumber, sesame seeds, tuna, spicy mayo, spring onion, togarashi

16,90€

Τίγρης / Tiger roll

Γαρίδα tempura, αγγούρι, καυτερή mayo, σουσάμι, φέτες σολομού, Teriyaki,
πράσινο tobiko, νιφάδες tempura
Shrimp tempura, cucumber, spicy mayo, sesame seeds, salmon slices, teriyaki,
green tobiko, tempura flakes

16,90€

Βασιλιάς κάβουρας / King crab roll

Γαρίδα tempura, αγγούρι, σουσάμι, καβούρι king, teriyaki, Yuzu mayo,
κόκκινο tobiko, τραγανό κρεμμύδι
Tempura shrimp, cucumber, sesame seeds, king crab, teriyaki, yuzu mayo,
red tobiko, crispy onion

18,90€

RAW BAR

Tataki τόνου / Tuna tataki

Μαριναρισμένο σε κόλιανδρο, aioli κάπαρης, ταρτάρ ντομάτας με lime και μέντα
Marinated in coriander, capers aioli, tomato tartare with lime and mint

15,90€

Ελληνικό ceviche θαλασσινών / Greek ceviche of seafood

Σε φιστίκι Αιγίνης, κάπαρη, ντοματίνια και vinaigrette φέτας
On Aegina nuts, capers, cherry tomatoes and vinaigrette of Feta cheese

16,90€

Ταρτάρ από μαγιάτικο / Greater amberjack tartare

Με αυγοτάραχο, πίκλες λαχανικών, φύτρες αρακά και σκόνη μαύρου lime
With "Avgotaraho" roe, pickles, pear trees and black lime powder

15,90€

Αχινοσαλάτα / Sea urchin salad

Με κρουτόν, σαλάτα με φύκια και πέρλες τρούφας
With croutons, seaweed salad and truffle pearls

23,90€

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Ελληνική σαλάτα / Greek salad

Με ποικιλία από ντομάτες, ντάκο χαρουπιού, βουβαλίσια φέτα, κρίταμο, φρέσκια μαντζουράνα
With variety of tomatoes, carob rusk, buffalo Feta cheese, rock samphire and fresh marjoram

12,9€

Σαλάτα τόνου / Tuna salad

Με πολύχρωμα παντζάρια, καψαλισμένο αβοκάντο, νεαρά φύλλα σαλατικών, vinaigrette απο calamansi, κίτρινη πιπεριά
With belly beetroots, seared avocado, jung salad leaves, Calamansi vinaigrette and yellow pepper

14,90€

Σαλάτα του Καίσαρα / Caesar salad

Καρδιές μαρουλιού, μαριναρισμένο τραγανό κοτόπουλο, flakes απο παλαιωμένο κασέρι Ξάνθης, πούδρα απο προσούτο Δράμας
Lettuce hearts, marinated crispy chicken, flakes of aged kasseri of Xanthi and powder of Drama prosciutto

13,00€

Ζεστή σαλάτα / Warm salad

Από ψητές ρίζες, παντζάρια, κουνουπίδι, μπρόκολο, μαύρο χούμους, κουκουνάρι, καπνιστό τυρί, vinaigrette από καρύδι και φραγκοστάφυλο
Roasted roots, beetroot, cauliflower, broccoli, black humus, pine nuts, smoked cheese, vinaigrette of walnuts and gooseberry

12,90€

Power bowl

Τρίχρωμη κινόα, φακές beluga, γλυκοπατάτα, αβοκάντο, ρόδι, γιαούρτι από αμυγδαλόγαλα, αποφλοιωμένους σπόρους κάνναβης
Tricolor quinoa, beluga lentils, sweet potato, avocado, pomegranate, yoghurt of almond milk and peeled hemp seeds

10,90€

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS

Τριλογία ελληνικών αλοιφών / Trilogy of greek mousse

Με τραγανά πιτάκια / With crispy pita bread

8,90€

Burrata buffalo

Pesto φιστικιού, κολοκύθα confit, κουσκούς με ρεβίθι και κόκκινη φακή
Peanut pesto, pumpkin confit, couscous with chickpeas and red lentils

15,90€

Λουκάνικο κόκορα / Rooster sausage

Καψαλισμένες πατάτες baby, ελληνικό γουσακαμόλε, πικάντικο καλαμπόκι
Συνοδεύεται από σαλάτα με φύκια

Seared baby potatoes, Greek guacamole, spicy corn on seaweed salad

12,90€

Γόνος καλαμάρι / baby calamari

Με μαγιονέζα μαύρου σκόρδου, τηγανητή κάπαρη, χειροποίητη BBQ
With black garlic mayonnaise, fried capers, homemade BBQ

14,90€

Αγιορείτικα μύδια αχνιστά / Aegean steamed mussels

Με λευκό κρασί, ντοματίνια confit, vinaigrette φρέσκιας φέτας

With white wine, cherry tomatoes confit and vinaigrette from fresh feta cheese

12,90€

Λουκουμάδες / Donkeys

Από κολοκύθι και δυόσμο σε σάλτσα καπνιστής ντομάτας

From pumpkin and mint with sauce from smoked tomatoes

10,90€

Φρέσκο χταπόδι σχάρας / Fresh grilled octopus

Με νεαρές ρίζες chimichurri και λαδολέμονο

With young chimichurri roots and citrus olive oil

17,90€

Λαχανικά σχάρας / Grilled vegetables

Ξινοτύρι Χανίων, vinaigrette και πούδρα ντομάτας

Sour cheese from Chania, vinaigrette and tomato powder

12,90€

Μανιτάρια / Mushrooms

Ελληνική miso ρεβιθιού με καψαλισμένο μέλι, ροκφόρ, πατάτες baby, κουκουνάρι
Greek miso of chickpeas with seared honey, Roquefort, baby potatoes, pine nuts

11,90€

ΖΥΜΑΡΙΚΑ / PASTA

Πέννες / Penne

Με ντομάτα confit, βασιλικός, ξερή μυζήθρα
With tomato confit, basil, dried mizithra cheese

10,90€

Σκιουφικτά καρμπονάρα / Skioufichta Carbonara

Με μάγουλο μαύρου χοίρου, πεκορίνο Αμφιλοχίας, Πιπέρι, βατόμουρο, μύτες κακάο
With black pig cheek, pecorino of Amfilochia, pepper, raspberry and cacao nibs

16,90€

Γιουβέτσι θαλασσινών / Seafood Giouvetsi

Με κριθαράκι ολικής άλεσης σε σάλτσα οστρακοειδών με σαφράν
With whole grain barley on shellfish sauce with saffron

18,90€

Λιγκουίνι / Linguine

Με αστακό σε σάλτσα ντομάτας confit, λάδι αστακού και βασιλικό
With lobster on sauce of tomato confit, oil of lobster and basil

55,00€

Σπαγγέτι / Spaghetti

Με μανιτάρια, βιολογικά ντοματίνια, κοπανιστή Μυκόνου, ελαιόλαδο με θυμάρι
With mushrooms, bio tomatoes, "kopanisti" from Mykonos, Olive oil and thyme

14,90€

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ ΤΗΣ ΜΕΣΟΓΕΙΟΥ / MAIN DISHES FROM THE AEGEAN SEA

Φιλέτο μαγιάτικο ποσέ / Poached fillet of greater amberjack

Με νιόκι γλυκοπατάτας, σαλάτα από φύκια, λαδολέμονο, πούδρα μαύρης ελιάς
With gnocchi from sweet potatoes, seaweed salad, citrus olive oil, black olive powder 21,90€

Φιλέτο σολομού / Salmon fillet

Με ταμπουλέ φαγόπυρου, σάλτσα σόγια εσπεριδοειδών
With tabbouleh of buckwheat, soya sauce from citrus fruits 19,90€

Τόνος / tuna

Με σουσάμι, σαλάτα με κολοκύθι και φινόκιο, κρίταμο τουρσί, βιολογικό ελαιόλαδο βασιλικού
With sesame seeds, salad of pumpkin and finocchio, pickled samphire, bio olive oil of basil 22,90€

Ψάρια ημέρας / Day's catch (kg) 90,00€

Φρέσκος αστακός / Fresh lobster (kg) 100,00€

Βασιλικό καβούρι / Royal crab (kg) 120,00€

ΤΗΣ ΣΤΕΡΙΑΣ / FROM THE LAND

Μισό κοτόπουλο / Half Chicken

Πουρές καλαμποκιού, σιτάρι freekeh, πικάντικο καλαμπόκι ψημένο σε μπανανόφυλλο, ντρεσινγκ από ελληνικό chimichurri
Corn puree, freekeh wheat, spicy corn baked in banana leaves, dressing of Greek chimichurri 18,90€

Μοσχαρίσιο διάφραγμα / Hanging tender

Με ραγού μανιταριών, πατάτες baby confit, καμμενο μέλι, miso βουτύρου και καπνιστής πάπρικα
With mushroom ragout, baby potatoes confit, seared honey, butter miso and smoked paprika 26,90€

(Dry aged) black angus rib-eye

Με καπνιστή πατάτα, miso βουτύρου, καπνιστή γραβιέρα
With smoked potatoes, butter miso, smoked gruyere 37,90€

Black Angus short ribs

Μαύρο ρύζι ολικής άλεσης με pesto βασιλικού, ελληνικό γουακαμολε, καλαμπόκι.

Black whole grain rice with basil pesto, Greek guacamole and corn

24,00€

Black angus premium tomahawk (για δυο) / (for two)

Ψητά λαχανικά, πατάτες baby, πικάντικο καλαμπόκι BBQ,

ελληνικό chimichurri, μαγιονέζα μαύρου σκόρδου

Grilled vegetables, baby potatoes, spicy BBQ corn, Greek chimichurri

black onion mayonnaise

92,00€

ΓΛΥΚΕΣ ΑΠΟΛΑΥΣΕΙΣ / SWEET DELIGHTS

Κρέμα με βασιλικό και compote φράουλας, έλαιο βασιλικού,

κρυσταλλοποιημένη λευκή σοκολάτα και παγωτό γιαούρτι

Basil cream with strawberry compote, basil oil,

crystallized white chocolate and yogurt ice-cream

8,00€

Προφιτερόλ "seaside" με παγωτό βανίλια και κρέμα σοκολάτας gianduja

Seaside profiterole with vanilla ice-cream & gianduja cream

9,00€

Κρέμα λεμόνι αρωματισμένη θυμάρι, παγωτό φυστίκι και μαρέγκα

Lemon cream flavored with thyme, pistachio ice-cream & meringue

9,00€

Τάρτα με αλατισμένη καραμέλα και ganache σοκολάτας γάλακτος,

ζελέ μπανάνα, mousse μπανάνας και παγωτό φουντούκι

Tarte with salted caramel and milk chocolate ganache, banana jelly,

banana mousse and nocciola ice-cream

10,00€

Κρέμα σοκολάτα αρωματισμένη με raspberry, mousse από Τόνγκα και παγωτό βανίλια

Chocolate cream flavored with raspberry, Tonga mousse and vanilla ice-cream

10,00€

Market Inspector: Christos Athanasiadis. Prices include all legal taxes. The restaurant provides print forms for the submission of grievances. The oil used in fried dishes is a mix of vegetable oil; fresh oil is organic extra virgin olive oil. Please inform your waiter if you are allergic to any ingredients used.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Χρήστος Αθανασιάδης. Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους. Το κατάστημα διαθέτει έντυπα δελτία για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. Το λάδι στα τηγανητά είναι μείγμα φυτικών ελαίων, το φρέσκο λάδι είναι οργανικό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Σε περίπτωση που είστε αλλεργικοί σε κάποιο συστατικό, παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο σας.

www.niceneasy.gr

Instagram @niceneasyseaside

Facebook @niceneasySeaside