

MENU BRUNCH

Τοστ αβοκάντο / Avocado Toast

Ποσέ αυγά, πίκλα αγγουριού, τραγανό καπνιστό μπέικον	10,9€
Με καπνιστό σολομό	+2,00€
Poached eggs, pickles, crispy smoked bacon	10,90€
With Smoked salmon	+2,00€

Ομελέτα 3 αυγά / Omelet of 3 eggs

8,00€

Ή / Or

Ομελέτα light με ασπράδια / Light omelet with egg whites

9,00€

Επιλογή επιπλέον υλικών / Add optionally

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 cheese, mozzarella

each 0,50€

Acai bowl (gf/veg)

Γκρανόλα, γάλα αμυγδάλου, μούρα Goji, μύρτιλο, μπανάνα, σπόροι Chia, γύρη

Granola, almond milk, Goji Berry, blueberry, banana, Chia seeds, pollen

10,90€

Yogurt bowl

Γιαούρτι, φρούτα εποχής, μέλι, γκρανόλα

Greek yoghurt, seasonal fruits, honey, granola

8,90€

Με γιαούρτι καρύδας

With Coconut yogurt

3,00€

Challah french toast

Τσουρέκι με κρέμα mascarpone, μπανάνα και dulce de leche

Tsoureki with mascarpone cream, banana and dulce de leche

9,90€

ΣΟΥΣΙ / SUSHI

Σολομός / Salmon

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

Τόνος / Tuna

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

Καλιφόρνια / California roll

Καβούρι, αβοκάντο, teriyaki, σουσάμι, yuzu μαγο, 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 μαγο, 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 μαγο, σουσάμι, καπνιστός σολομός, σάλτσα μάνγκο, σχοινόπρασο
Tuna, cucumber, wasabi mayo, sesame seeds, smoked salmon, mango sauce, chives 15,90€

Ντράγκον / Dragon roll

Καυτερή μαγο, 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 τζιντζερ, 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

Ταρτάρ σολομού / Salmon tartar

Με wasabi, αβοκάντο, σχοινόπρασο & φύλλο gyoza
With wasabi, avocado, chives & gyoza skin

15,90€

Μοσχαρίσιο ταρτάρ / Beef tartar

Με εσαλότ, πίκλες αγγουριού, μαϊντανό, ραπανάκι, κάπαρη, Τρούφα & παστό κρόκο αυγού
With shallot, pickles, parsley, radish, caper, truffle, cured egg yolk

18,00€

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Ελληνική σαλάτα / Greek salad

Με τομάτα, ντάκο χαρουπιού, βουβαλίσια «φέτα», κρίταμο, φρέσκια μαντζουράνα
With tomato, carob rusk, buffalo «feta» cheese, samphire and fresh marjoram 14,00€

Σαλάτα του Καίσαρα / Caesar salad

Καρδιές μαρουλιού, παναρισμένο τραγανό κοτόπουλο, flakes από κασέρι, πούδρα από προσούτο
Baby gem, crispy chicken pane, flakes of kasseri cheese
and prosciutto powder 14,00€

Wild greens

Με kale, φύλλα μουστάρδας, λούζα & πεπόνι
With kale, mustard leaves, luza & melon 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,
yogurt from almond milk and peeled hemp seeds 10,90€

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS

Τριλογία ελληνικών αλοιφών / Trilogy of greek mousse

Από φάβα, μελιτζανοσαλάτα & τυροχτυπητή
With split peas, eggplant salad & spicy cheese mousse 8,90€

Burrata buffalo

Pesto φιστικιού, κολοκύθα confit & κουσκούς
Peanut pesto, pumpkin confit & couscous 15,90€

Καλαμάρι / Calamari

Με μαγιονέζα μαύρου σκόρδου, τηγανητή κάρπαρη
With black garlic mayonnaise, fried capers 15,50€

Μύδια αχνιστά / Steamed mussels

Με λευκό κρασί, τοματίνια confit & φέτα

With white wine, cherry tomatoes confit & feta cheese

12,90€

Λαχανικά σχάρας / Grilled vegetables

Ξινοτύρι Χανίων, vinaigrette και πούδρα τομάτας

Sour cheese from Chania, vinaigrette and tomato powder

14,00€

Μανιτάρια / Mushrooms

Ελληνική miso ρεβιθιού με καψαλισμένο μέλι, ροκφόρ & κουκουνάρι

Greek miso of chickpeas with seared honey, Roquefort & pine nuts

13,00€

ZYMAPIKA / PASTA

Πέννες / Penne

Με τομάτα confit, βασιλικός, ξερή μυζήθρα

With tomato confit, basil, dried mizithra cheese

12,00€

Σκιουφικτά καρμπονάρα / Skioufichta Carbonara

Με καπνιστή πανσέτα & πεκορίνο

With smoked pancetta & pecorino

17,00€

Πουβέτσι θαλασσινών / Seafood Giouvetsi

Με κριθαράκι ολικής άλεσης, διάφορα θαλασσινά & σαφράν

With whole grain barley, variety of seafood & saffron

19,00€

Λιγκουίνι / Linguine

Με αστακό σε σάλτσα ντομάτας confit, λάδι αστακού και βασιλικό

With lobster on sauce of tomato confit, lobster oil and basil

55,00€

Σπαγγέτι / Spaghetti

Με μανιτάρια, ελληνική miso ρεβιθιού, τοματίνια, κοπανιστή Μυκόνου, ελαιόλαδο με θυμάρι

With mushrooms, Greek miso from chickpeas, cherry tomatoes,

“koranisti” from Mykonos, olive oil with thyme

15,50€

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ/ MAIN COURSES ΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ/ BY THE SEA

Φιλέτο μαγιάτικο / Amberjack fillet

Με νιόκι κολοκύθας, σαλάτα από φύκια, λαδολέμονο & πούδρα ελιάς
With gnocchi from butternut squash, seaweed salad, citrus olive oil & olive powder 24,00€

Φιλέτο σολομού / Salmon fillet

Με ταμπουλέ κινόα, κρούστα μυρωδικών με εσπεριδοειδή, μουστάρδα με μέλι
With quinoa tabbouleh, citrus herb crust, honney mustard 22,00€

Τόνος / Tuna

Με σουσάμι, σαλάτα με κολοκύθι και φινόκιο, κρίταμο τουρσί, ελαιόλαδο
With sesame seeds, salad of pumpkin and finocchio, pickled samphire, olive oil 25,00€

Ψάρια ημέρας / Day's catch (kg) 130,00€

Φρέσκος αστακός / Fresh lobster (kg) 230,00€

ΤΗΣ ΣΤΕΡΙΑΣ / FROM THE LAND

Μισό κοτόπουλο / Half Chicken

Πουρές καλαμποκιού, σιτάρι freekeh, πικάντικο καλαμπόκι ψημένο σε μπανανόφυλλο
Corn puree, freekeh wheat, spicy corn baked in banana leaves 18,90€

Μοσχαρίσιο διάφραγμα / Hanging tender

Με ραγού μανιταριών, πατάτες baby confit, καμμένο μελι, miso βουτύρου και καπνιστής πάπρικας
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 πάπρικα
With smoked potatoes, butter miso, smoked paprika 37,90€

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

Ψητά λαχανικά, πατάτες baby, chimichurri, μαγιονέζα μαύρου σκόρδου

Grilled vegetables, baby potatoes, chimichurri

black garlic mayonnaise

95,00€

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

11,00€

Προφιτερόλ "seaside" με παγωτό βανίλια και κρέμα σοκολάτας gianduja

Seaside profiterole with vanilla ice-cream & gianduja cream

12,00€

Κρέμα λεμόνι αρωματισμένη με θυμάρι, παγωτό φυστίκι και μαρέγκα

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

12,00€

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

12,00€

Platinum membership club

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