

The logo for Belon is written in a fluid, black cursive script. The word 'belon.' is lowercase, with a period at the end. The letters are connected, giving it a handwritten feel.

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

Χτένια σοτέ με σπαράγγια, λευκό μίσο και τριμμένο φουντούκι (ανά τεμάχιο)
Sautéed scallops with asparagus, white miso, and ground hazelnut (per piece)

Κροκέτα καραβίδας με κρέμα αγιολί και χαβιάρι
Crayfish croquette with aioli cream and caviar

Ψητό καλαμάρι, φαβάδα με κόκκινες φακές, chorizo και καβουρδισμένο σουσάμι
Grilled calamari, favada with red lentils, chorizo, and roasted sesame

Λευκός ταραμάς με αυγοτάραχο και αρωματικό λάδι
White tarama with bottarga and aromatic oil

Φριτούρα με καλαμάρι, φρέσκο ψάρι, καραβιδοουρά, γαρίδες, κολοκυθάκι και καρότο
Fritters with calamari, fresh fish, crayfish tail, shrimp, zucchini, and carrot

ΩΜΑ – RAW BAR

Φρέσκα στρείδια Gillardeau στον πάγο (ανά τεμάχιο)
Fresh Gillardeau oysters on ice (per piece)

Καρπάτσιο τσιπούρας με εσπεριδοειδή, νεροκάρδαμο και ντρέσινγκ κουμκουάτ
Sea bream carpaccio with citrus fruits, watercress, and kumquat dressing

Καρπάτσιο τόνου με κονφί τομάτας και καπνιστή μελιτζάνα με αρωματικό λάδι
Tuna carpaccio with tomato confit and smoked eggplant, drizzled with aromatic oil

Ωμό μαριναρισμένο φαγγρί με φράουλα, πίκλες παντζαριού και χυμό λάιμ-σόγια
Raw marinated red porgy with strawberries, pickled beetroot, and lime-soy juice

Όστρακα και μαριναρισμένα θαλασσινά στον πάγο
Shellfish and marinated seafood on ice

Μοσχαρίσιο καρπάτσιο με ψητά μανιτάρια σιτάκε και καρδιές μαρουλιού
Beef carpaccio with roasted shiitake mushrooms, and lettuce hearts

Jamón ibérico de bellota, φρυγανισμένο ψωμί με κονφί ντομάτας και ελαιόλαδο
Jamón ibérico de bellota, toasted bread with tomato confit and olive oil

ΣΑΛΑΤΕΣ – SALADS

Σαλάτα μπουράτα, μαύρα ντοματίνια, βασιλικός και φρούτα εποχής
Burrata salad, black cherry tomatoes, basil and seasonal fruits

Σαλάτα με ψητές γαρίδες, αβοκάντο, μεσκλάν από πράσινα φύλλα και καβουρδισμένο αμύγδαλο
Salad with grilled shrimp, avocado, mesclun greens and roasted almonds

Πράσινη σαλάτα με καρδιές μαρουλιού, κουνουπίδι ψητό, αντίβ, παντζάρι και μοσχαρίσια ταλιάτα
Green salad with lettuce hearts, roasted cauliflower, endive, beetroot, and beef tagliata

Λαχανικά περασμένα από τη φωτιά, φρέσκο καβούρι, τραγανό φαγόπυρο και ντρέσινγκ ταχίνι
Fire-roasted vegetables, fresh crab, crunchy buckwheat, and tahini dressing

ZYMAPIKA – PASTA

Cacio e pepe με τρούφα
Truffle cacio e pepe

Κριθαράκι με καραβίδα και φρέσκια τρούφα
Orzo with crayfish and fresh truffle

Ταλιολίνι με φρέσκο αστακό
Tagliolini with fresh lobster

Γκαργκανέλι μαρσεγιέζ με ψητό ψάρι ημέρας και αχνιστό ζωμό
Garganelli à la Marseillaise with roasted fish of the day, and steaming broth

Πάκερι με λεμονάτο ροφό και σάλτσα από το ψάρι (για 2 άτομα)
Paccheri with lemon-infused dusky grouper, and fish sauce (serves 2)

JOSPER

Σιγομαγειρεμένο κοτόπουλο μπρεζέ, ανιολότι με τρούφα και άγρια μανιτάρια
Slow-braised chicken, agnolotti with truffle and wild mushrooms

Μοσχαρίσια ταλιάτα με καπνιστό πουρέ πατάτας και μπροκολίνι
Beef tagliata with smoked potato purée and broccolini

Σατομπριάν από μοσχαρίσιο φιλέτο με ψητά λαχανικά και πατάτες κονφί
Beef fillet chateaubriand with roasted vegetables and confit potatoes

Σφυρίδα φιλέτο με chowder από αχιβαδάκια και γεμιστό ραβιόλι με λαχανικά
Grouper fillet with baby clam chowder and ravioli stuffed with vegetables

Φρέσκια γλώσσα στη φωτιά με σοτέ σπανάκι, λαχανικά, και beurre blanc
Fire-roasted fresh sole with sautéed spinach, vegetables, and beurre blanc

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ – SIDE DISHES

Ψητά λαχανικά εποχής
Grilled seasonal vegetables

Πουρές από πατάτα με φρέσκο βούτυρο
Potato purée with fresh butter

Σοτέ και καπνισμένα μανιτάρια στη φωτιά
Mushrooms sautéed and smoked over fire

ΕΠΙΔΟΡΜΙΑ – DESSERTS

Βασκικό τσίζκεϊκ με εσπεριδοειδή

Basque cheesecake with citrus fruits

Τιραμισού με καβουρδισμένους καρπούς κακάο

Tiramisu with roasted cocoa beans

Σοκολάτα με καρύδα και εξωτικά φρέσκα φρούτα

Chocolate with coconut and fresh exotic fruits

Παρφέ λεμόνι με βασιλικό, μαρέγκα και σορμπέ φράουλα

Lemon parfait with basil, meringue, and strawberry sorbet

Πλατό Τυριών

Cheese Platter

ΦΡΕΣΚΟ ΠΑΓΩΤΟ & ΣΟΡΜΠΕ FRESH ICE CREAM & SORBET

Σορμπέ Φράουλα

Strawberry sorbet

Σορμπέ Βερίκοκο

Apricot sorbet

Παγωτό σοκολάτα γάλακτος

Milk chocolate ice cream

Παγωτό Βανίλια

Vanilla ice cream

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: Πελεκάνος Κωνσταντίνος

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: Pelekanos Konstantinos