


PELICAN

All Day
Menu

Handmade dips
with bread & breadsticks 3,00€
Σπιτικές αλοιφές
με ατομικό ψωμί & κριτσίνια

Our breads are baked daily in our oven
Τα αρτοποιήματά μας ψήνονται καθημερινά στον φούρνο μας

On the side Συνοδευτικά

 **Pinsa greek (bruschetta)**
with tomato, olives, oregano,
peppers, onions and feta cheese 14,00€
Πίνσα (μπρουσκέτα) ελληνική
με ντομάτα, ελιές, ρίγανη,
πιπεριές, κρεμμύδι, φέτα

Pinsa (bruschetta)
with gorgonzola and corpa (smoked pork cheeks) 17,00€
Πίνσα (μπρουσκέτα)
με γκοργκοντζόλα και κόπα (καπνιστό χοιρινό μάγουλο)


Beef carpaccio
with potato chips, mayo with black truffle,
balsamic vinegar and parmesan 21,00€
Καρπάτσιο μοσχάρι
με τσιπς πατάτας, μαγιονέζα με μαύρη τρούφα,
πέρλες βαλσάμικο και παρμεζάνα


Platter
of cheese and cold cuts 28,00€
Ποικιλία
τυριών κι αλλαντικών

Homemade dips Σπιτικές αλοιφές

Tarama mousse 9,00€
Ταραμοσαλάτα

Tzatziki 8,00€
Τζατζίκι

 **Cheese spread with peppers**
with sour cheese from Mykonos 9,00€
Τυροκαυτερή
με ξινότυρο Μυκόνου

 **Hummus spread**
με chickpeas 9,00€
Χούμους
με ρεβύθια

Sea Appetizers Θαλασσινά Ορεκτικά

Cod with fried panko

with grilled garlic cream, seasonal greens

and black tarama mousse16,00€

Μπακαλιάρος σε πάνκο τηγανητό

με κρέμα από ψητά σκόρδα, χόρτα
και μαύρο ταραμά

Bruschetta with grilled shrimps,

avocado mousse, cucumber and radish.....19,00€

Μπρουσκέτα με ψητή γαρίδα,

μους αβοκάντο, αγγούρι και ραπανάκι

Fried squids

with tartare sauce18,00€

Καλαμαράκια τηγανητά

με σως ταρτάρ

Shrimps saganaki

with peppers, cherry tomatoes,

feta cheese and bisk sauce.....22,00€

Γαρίδες σαγανάκι

με πιπεριά, τοματίνια,
φέτα και σάλτσα μπισκ

Steamed mussels

with retsina wine, garlic

and fresh herbs18,00€

Μύδια αχνιστά

με ρετσίνα, σκόρδο
και φρέσκα μυρωδικά

Octopus

with molasses, split peas puree

and crunchy caper leaves19,00€

Χταπόδι

με πετιμέζι, φάβα
και τραγανά φύλλα κάπαρης

Salmon tartare

with capers, cucumber, avocado,

spring onion, yuzu lemon.....24,00€

Ταρτάρ σολωμού

με κάπαρη, αγγούρι, αβοκάντο,
φρέσκο κρεμμύδι, yuzu λεμόνι

Vegan

Tacos with variety of mushrooms, jackfruit, marinated tomato and avocado tzatziki	16,00€
Τάκος με ποικιλία από μανιτάρια, jackfruit, μαριναρισμένη ντομάτα και τζατζίκι αβοκάντο	
Edamame beans	9,00€
Φασόλια edamame	
Bowl vegan	21,00€
Hummus spread με chickpeas.....	9,00€
Χούμους με ρεβύθια	
Spaghetti Napolitana with tomato sauce	13,00€
Σπαγγέτι Napolitana με κόκκινη σάλτσα και βασιλικό	
Beetroot salad with olive's powder and herbs oil.....	16,00€
Παντζαροσαλάτα με πούδρα ελιάς και λάδι μυρωδικών	

Vegetarian

Asparagus on the grill with tomato vinaigrette, olive powder, beetroot crumble and chives.....	17,00€
Σπαράγγια ψητά με βινεγκρέτ τομάτας, πούδρα ελιάς, κραμπλ παντζάρι και σχοινόπρασο	
Pinsa greek (bruschetta) with tomato, olives, oregano, peppers, onions and feta cheese.....	14,00€
Πίνσα (μπρουσκέτα) ελληνική με ντομάτα, ελιές, ρίγανη, πιπεριές, κρεμμύδι, φέτα	
Spinach pie on the grill with yogurt dip, sesame spread and honey.....	14,00€
Σπανακόπιτα σχάρας με ντιπ γιαουρτιού, ταχίνι και μέλι	
Royal Quinoa with roasted almonds, cranberries, arugula, sour apple and honey-mustard vinaigrette.....	16,00€
Βασιλική κινόα με καβουρδισμένα αμύγδαλα, cranberries, ρόκα, ξινόμηλο και βινεγκρέτ από μέλι και μουστάρδα	
Spaghetti Napolitana with tomato sauce	13,00€
Σπαγγέτι Napolitana με κόκκινη σάλτσα και βασιλικό	
Risotto with asparagus, spinach and herbs	19,00€
Ριζότο με σπαράγγια, σπανάκι και μυρωδικά	

Salads Σαλάτες

Seasonal greens with grilled shrimps

olive oil-lemon dressing, mayo,
zucchini and radishes.....19,00€

Χόρτα εποχής με ψητές γαρίδες,

λαδολέμονο, μαγιονέζα,
κολοκυθάκια και ραπανάκια

Nicoise with tuna tataki

beans from Kenya, baby potatoes, cherry tomatoes,
olives, spring onion, anchovies vinaigrette
and fried squid 22,00€

Νισουάζ με τόνο tataki

φασολάκι Κένυας, baby πατάτες, τοματίνια,
ελιές, φρέσκο κρεμμύδι, βινεγκρέτ με αντζούγια
και καλαμάρι τηγανητό

Greek traditional "Choriatiki"

with cherry tomatoes, cucumber, peppers,
feta cheese, onion, sea fennel, olives,
oregano, vinegar and carob rusks15,00€

Χωριάτικη

με τοματίνια, αγγούρι, πιπεριές, φέτα,
κρεμμύδι, κρίταμο, ελιές, ρίγανη, ξύδι
και παξιμάδια χαρουπιού

Royal Quinoa

with roasted almonds, cranberries,
arugula, sour apple
and honey-mustard vinaigrette16,00€

Βασιλική κινόα

με καβουρδισμένα αμύγδαλα,
cranberries, ρόκα, ξινόμηλο
και βινεγκρέτ από μέλι και μουστάρδα

Arugula-Spinach

with grilled asparagus, small beef fillets on the grill,
parmesan flakes, honey-balsamic
vinaigrette and truffle oil21,00€

Ρόκα-Σπανάκι

με ψητά σπαράγγια, μοσχαρίσια φιλετάκια
στην σχάρα, flakes παρμεζάνας,
βινεγκρέτ από μέλι-βαλσάμικο και λάδι τρούφας

Pelican

variety of cherry tomatoes, carob rusks, cucumber,
aged balsamic, sour cheese and louza from Mykonos..... 17,00€

Pelican

ποικιλία από τοματίνια, παξιμάδια χαρουπιού,
βαλσάμικο παλαιωμένο, ξινότυρο,
λούζα Μυκόνου και αγγούρι

Arugula-Chicken

arugula, roasted chicken, parmesan, croutons
and vinaigrette of apricot marmelade18,00€

Ρόκα-Κοτόπουλο

ρόκα, ψητό κοτόπουλο, παρμεζάνα, κρουτόν
και βινεγκρέτ με μαρμελάδα βερούκοκο

Beetroot-Buratta salad

with arugula and pistacchio
from Aegina island..... 22,00€

Σαλάτα Παντζάρι-Buratta

με ρόκα και φυστίκι Αιγίνης

Pasta Ζυμαρικά

- Carbonara with smoked pork**
pecorino and salted yolk.....19,00€
Καρμπονάρα με καπνιστό χοιρινό
πεκορίνο και παστό κρόκο
- Papardelle with variety of mushrooms**
truffle paste and parmesan sauce26,00€
Παπαρδέλες με ποικιλία μανιταριών
πάστα τρούφας και σάλτσα παρμεζάνας
- Penne with chicken,**
cherry tomatoes and parmesan cream18,00€
Πέννες με κοτόπουλο
λιαστή ντομάτα και κρέμα παρμεζάνας
- Tagliatelle with squid ink**
shrimps, asparagus, bisk sauce and sour cream34,00€
Ταλιατέλες με μελάνι σουπιάς
γαρίδες, σπαράγγια, σάλτσα μπισκ και sour cream
- Seafood spaghetti**
with bisk sauce and tomato sauce27,00€
Σπαγγέτι θαλασσινών
με σάλτσα μπισκ και σάλτσα ντομάτας
- Cacio e pepe**19,00€
- Ravioli stuffed**
with ricotta, spinach, cherry tomatoes,
parmesan biscuits and cone.....21,00€
Ραβιόλι γεμιστό
με ρικότα, σπανάκι, τοματίνια,
μπισκότα παρμεζάνας και κουκουνάρι
- Extra for fresh truffle** +20,00€
Έξτρα για φρέσκια τρούφα

Risotto Ριζότο

-  **Risotto with grilled asparagus**
spinach and egg-lemon cream.....21,00€
Ριζότο με ψητά σπαράγγια
σπανάκι και αυγολέμονο
- Risotto Black Angus tagliata**
with gorgonzola, porcini mushrooms,
and syrup of red wine and cardamom28,00€
Ριζότο με ταλιάτα Black Angus
γκοργκοντζόλα, μανιτάρια πορτσίνι
και σιρόπι από κόκκινο κρασί και κάρδαμο
- Seafood kritharoto**
with Kozani saffron29,00€
Κριθαρώτο θαλασσινών
με κρόκο Κοζάνης
- Lobster kritharoto**
with bisk sauce, ouzo and fennel salad53,00€
Κριθαρώτο αστακού
με σάλτσα μπισκ, ούζο και σαλάτα φινόκιο

Greek Traditional Tastes

Ελληνική Παραδοσιακή Κουζίνα



Traditional moussaka

in a clay pot16,00€

Μουσακάς παραδοσιακός

σε πήλινο

Chicken souvlaki

with herbs, french fries, pie,
raita (yogurt with spearmint and cucumber)

and olive oil-lemon dressing 17,00€

Σουβλάκι κοτόπουλο

με μυρωδικά, πατάτες τηγανητές, πιτάκι,
ράιτα (γιαούρτι με δυόσμο και αγγούρι)
και λαδολέμονο

Pork gyros

with tzatziki, pie and french fries..... 17,00€

Γύρος χοιρινός

με τζατζίκι, πιτάκι και πατάτες τηγανητές

Chicken gyros

with tzatziki, pie and french fries..... 17,00€

Γύρος κοτόπουλο

με τζατζίκι, πιτάκι και πατάτες τηγανητές

Lamb chops

with roasted potato salad

and wild radish.....28,00€

Αρνίσια παιδάκια

με ψητή πατατοσαλάτα
και αγριοράπανο

Lamb shank

cooked with wine and vegetables.

Accompanied with mashed potatoes..... 25,00€

Αρνί κότσι

μαγειρεμένο με κρασί και λαχανικά.

Συνοδεύεται με πουρέ πατάτας

Main Courses with Meat

Κυρίως Πιάτα με Κρέας



Burger Black Angus (300gr)

accompanied with scamorza,
caramelized onions, valeriana, mayo sauce
and fresh french fries24,00€

Burger Black Angus (300gr)

συνοδεύεται με σκαμόρτσα, καραμελωμένα κρεμμύδια,
βαλεριάνα, σως μαγιονέζας
και φρέσκιες τηγανητές πατάτες

Roasted Chicken

marinated with yogurt, herbs,
and smoked rice21,00€

Κοτόπουλο Ψητό

μαριναρισμένο με γιαούρτι,
μυρωδικά και καπνιστό ρύζι

Pork tenderloin (cooked at 72°C)

with prosciutto, smoked corn cream,
goat cheese and aged balsamic sauce.....25,00€

Χοιρινό ψαρονέφρι (μαγειρεμένο στους 72°C)

με προσούτο, κρέμα από καπνιστό καλαμπόκι,
κατσικίσιο τυρί και σάλτσα
από παλαιωμένο βαλσάμικο

Flap steak (300gr) Black Angus tagliata

with truffle cream, carrot puree
and baked baby potatoes36,00€

Flap steak (300gr) Black Angus ταλιάτα

με κρέμα τρούφας, πουρέ καρότου
και baby πατάτες φούρνου

Rib-eye Uruguay (300gr)

with parsley puree, grilled asparagus
and pepper sauce.....43,00€

Rib-eye Ουρουγουάης (300gr)

με πουρέ μαϊντανού, ψητά σπαράγγια
και pepper sauce

Premium Steak



Please ask our waiters for availability

Παρακαλούμε ρωτήστε
τους σερβιτόρους μας για διαθεσιμότητα

Main Courses with Seafood Κυρίως Πιάτα με Ψάρια & Θαλασσινά



Seabass fillet

with artichoke puree, buttered vegetables
and Kozani saffron.....29,00€

Λαυράκι φιλέτο

με πουρέ αγκινάρας, λαχανικά βουτύρου
και κρόκο Κοζάνης

Salmon

with smoked rice, soy glaze
and avocado cream32,00€

Σολομός

με καπνιστό ρύζι, γλάσο σόγιας
και κρέμα αβοκάντο

Fillet of fresh fish of the day38,00€

Φιλέτο ψάρι ημέρας

Calamari on the grill

with groats, grilled feta cheese dip
and olive oil-lemon dressing26,00€

Καλαμάρι σχάρας

με πλιγούρι, σάλτσα από φέτα ψητή
και λαδολέμονο

Fresh lobster.....140,00€/kg

Αστακός φρέσκος

Shrimps jumbo120,00€/kg

Γαρίδες jumbo

Fresh fish95,00€/kg

Ψάρι φρέσκο

Desserts Γλυκά επιδόρπια

Fried "tsourekí" sweet brioche

with pistacchio ice cream and chocolate sauce16,00€

Τηγανητό "τσουρέκι"

με παγωτό φυστίκι και σάλτσα σοκολάτας

"Baklavas"

caramelized pastry phyllo with nuts,

kaimaki ice cream, wine syrup

and white chocolate cream15,00€

"Μπακλαβάς"

φύλλα καραμελωμένα με ξηρούς καρπούς,

παγωτό καϊμάκι, σιρόπι κρασί

και κρέμα λευκής σοκολάτας

Chocolate soufflé

with Madagascar vanilla ice cream16,00€

Σουφλέ σοκολάτας

με παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης

Cheesecake with carob,

Bailey's cream and strawberry marmelade15,00€

Cheesecake με χαρούπι

κρέμα Bailey's και μαρμελάδα φράουλα

Orange pie

with vanilla ice cream13,00€

Πορτοκαλόπιτα


με βανίλια παγωτό

Fruit salad (for 2 persons)28,00€

Φρουτοσαλάτα (για 2 άτομα)

Ice cream 4,00€/scoop

Madagascar vanilla, Chocolate, Kaimaki, Espresso,


 Strawberry-Biscuit

 "Lime-Lemon" sorbet

Παγωτό

Βανίλια Μαδαγασκάρης, Σοκολάτα, Καϊμάκι, Espresso,

 Φράουλα-Μπισκότο

 Σορμπέ "Λάιμ-Λεμόνι"



PELICAN



Vegetarian



Vegan



Spicy

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.

Στα τηγανητά μας χρησιμοποιούμε εξτρα παρθενο ελαιόλαδο.

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες.

Αγορανομικός υπεύθυνος: