H2O

menu

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Ceviche 14.00
Λαβράκι, πιπεριά Amarillo, μάνγκο, φρούτα του πάθους, λάιμ, αβοκάντο, κρεμμύδι, crue de cacao
Ταρτάρ τόνου 15.00
Μαριναρισμένος τόνος, πιπεριά rocoto, πιπερόριζα, βατόμουρα, wakame, κρεμμύδι, tobiko
Carpaccio 14.00
Μοσχαρίσιο carpaccio, μπισκότο παρμεζάνας, μανιτάρια sitake, πίκλες μουστάρδας, truffle soy sauce
Σολομός 13.00
Καπνιστός & ποσέ σολομός, σπαράγγια, τζίντζερ, κουμ κουάτ

APPETIZER TO SHARE

Forestier 12.00
Ποικιλία μανιταριών, κρέμα λευκής γλυκοπατάτας, προσούτο, φρυγανισμένο ψωμί, αυγό μελάτο, τρούφα
Provoleta 11.00
Καραμελωμένο τυρί προβολόνε, υφές ντομάτας σε κρουτόν από χωριάτικο ψωμί, ψητή πιπεριά
Η Πατάτα 9.00
Πατάτες τηγανιτές, γλυκοπατάτες μαριναρισμένες με σφένδαμο, chorizo, κρέμα παρμεζάνας
Λαδόπιτα Ροδίτικη 10.00
Ανθότυρο, μυζήθρα, μέλι, μαυροκούκι & μαρμελάδα ντομάτας

ΣΑΛΑΤΑ

Umami 10.00
Κρασοτύρι σε υφές, ντομάτες, σύκα αποξηραμένα, κρουτόν, πετιμέζι
Τρούφα 10.00
Πράσινη σαλάτα, μήλο, βερίκοκο, μανιτάρια ψητά, φουντούκια, ξύδι Sherry de xeres, τρούφα
Caesar salad 13.00
Μαρούλι, ice berg, γαρίδες τεμπούρα, chorizo, ντρέσινγκ & flakes παρμεζάνας
Burrata 16.00
Σαλάτα με βαλεριάνα και ρόκα, burrata, ντοματίνια, φρούτα του δάσους, χαρούπι και βινεγκρέτ από ξύδι βαλσάμικο
Quinoa 9.00
Ρόκα, πατάτες περού, κράνμπερι, ανανάς, κάσιους, καλαμπόκι, πιπεριές, ντρέσινγκ από κύμινο και λάιμ

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ

Παπαρδέλες 15.00
Μοσχαρίσια μάγουλα, μανιτάρια, παρμεζάνα
Γιουβέτσι 13.00
Κριθαράκι, γαρίδες, σπαράγγια, ντομάτα, κολοκυθάκια
Garganelli 11.00
Κοτόπουλο, ντομάτα, παντσέτα, βασιλικός, γραβιέρα
Μανιτάρι 12.00
Ριζότο με μανιτάρια, πορτσίνι, sitake, άρωμα τρούφας, κρέμα μανιταριών

ΚΥΡΙΩΣ ΘΕΜΑ

Tagliata *250 γρ.* 24.00
Bavette Black angus Omaha USA
Πουρές λευκής γλυκοπατάτας με τρούφα, ντομάτα ψητή, chimichurri sauce
Χοιρινό στη γάστρα 17.00
Κότσι χοιρινό, μελιτζάνα, σουσάμι, τσίλι, πιπεριά Φλωρίνης
Κοτόπουλο 16.00
"Ταμπουλέ" από κινόα και πλιγούρι, γλυκοπατάτα, φυστικοβούτυρο, ρόκα, κρέμα από γιαούρτι
Rib eye Black Angus Omaha USA *300 γρ.* 34.00
Rib eye Black Angus, ψητές πατάτες, καλαμπόκι, μαρούλι romaine, chimichuri sauce
Λαβράκι 25.00
Φιλέτο από λαβράκι, χόρτα, καρότα, αυγολέμονο

ΕΠΙΛΟΓΟΣ

Citrus tart 8.00
Κρέμα λεμονιού, μαρέγκες, κουμκουάτ, φρούτα του δάσους
Moelleux au chocolat 9.00
Ζεστό κέικ σοκολάτας, coulis βατόμουρο, παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης, φιστίκι Αιγίνης
Tiramisu 9.00
Κρέμα μασκαρπόνε, σοκολάτα Valrhona Satila 62%, εσπρέσο
Dulce de leche 8.00
Καραμελωμένο φύλλο Βηρυτού, κρέμα λευκής σοκολάτας Valrhona Ivoire 35%, dulce de leche
Nonno enzo gelato 9.00
Ποικιλία από φρέσκο παγωτό, με φρούτα του δάσους, φουντούκια, μπεζέδες

COMFORT CUISINE

from 19:00

Causas 10.00
Κροκέτες περουβιανής πατάτας, jamon sarano, chorizo
Chimichangas 7.00
Αργομαγειρεμένο μοσχαράκι, κολοκυθάκι, καλαμπόκι, πικάντικη κρέμα, sesame kimchi
Tempura shrimps 12.00
Τραγανές γαρίδες, mango mayo, καπνιστή tosazu
Σαν γύρος 7.00
Χοιρινή παντσέτα, γιαούρτι, πικάντικη μαγιονέζα, ντομάτα & τσιπς πατάτας
Τυριά και αλλαντικά 22.00
Ελληνικά και διεθνή τυριά και αλλαντικά, πικάντικη μαρμελάδα, κριτσίνια και φρούτα

PINSA & BURGER

Pinsa Catalana 12.00
Γραβιέρα, καπνιστό τυρί, ρόκα, jamon serrano, λάδι τρούφας
Pinsa Margherita 10.00
Μοτσαρέλα, σάλτσα ντομάτας, βασιλικό, ντοματίνια, παρμεζάνα
Pinsa Diavola 11.00
Γραβιέρα, καπνιστό τυρί, ντομάτα, τσίλι, chorizo, κόκκινες πιπεριές
Mushroom burger 12.00
Μοσχαρίσιο 100%, μανιτάρια πλευρώτους, παρμεζάνα, κρέμα μανιταριών και μουστάρδα Dijon
Brutal burger 11.00
Μοσχαρίσιο 100%, ψητό προβολόνε, παντσέτα, καραμελωμένα κρεμμύδια, αγγουρομαγιονέζα

Chef *Sakis Kalliontzis*

H2O

menu

STARTERS

Ceviche 14.00
Sea bass, aji Amarillo, mango, passion fruit, lime, avocado, crue de cacao
Tuna tartare 15.00
Touna marinated, aji rocoto, ginger, framboise, wakame, onion, tobiko
Carpaccio 14.00
Beef carpaccio, parmesan bisquit, mushrooms sitake, pickled mustard, truffle soy sauce
Salmon 13.00
Smoked & poached salmon, asparagus, ginger, kumquat

APPETIZER TO SHARE

Forestier 12.00
Mushrooms, white sweet potatos cream, prosciutto, grilled bread, truffle
Provoleta 11.00
Caramelized provolone cheese, tomato, crouton, baked pepper
The potatoes 9.00
French fries, maple syrup marinated sweet potatoes, chorizo, parmesan cream
Rhodes oil pie 10.00
Fresh white cheese, mizithra cheese, honey, black sesame, tomato jam

SALADS

Umami 10.00
Traditional island wine cheese, texture of tomato, dry figs, croutons, grape molasse
Truffle 10.00
Green salad, apple, apricot, mushrooms, hazelnuts, Sherry de xeres, truffle
Caesar salad 13.00
Lettuce, ice berg, shrimp's tempura, chorizo parmesan dressing & flakes
Burrata 16.00
Valerian, rocket, burrata, tomato cherry, forest fruit, carob, balsamic vinaigrette
Quinoa 9.00
Rocket, Peruvian potatoes, pineapple, corn, peppers, cumin & lime vinaigrette

PASTA & RISOTTO

Pappardelle 15.00
Beef cheeks, mushrooms, parmesan
Giouvetsi 13.00
Orzo, shrimps, asparagus, tomato, zucchini
Garganelli 11.00
Chicken, tomato, pancetta, basil, graviera cheese
Mushrooms risotto 12.00
Porcini, sitake, mushroom cream, truffle oil

MAIN COURSE

Tagliata *250gr.* 24.00
Bavette Black angus Omaha USA
Truffle white sweet potatoes cream, bake tomato, chimichurri sauce
Pork shank 17.00
Eggplant, sesame sauce, red peppers
Chicken 16.00
Cous cous & quinoa ´"tabouleh" sweet potato, rocket, peanuts sauce, yogurt cream
Rib eye Black Angus Omaha USA *300gr.* 34.00
Rib eye Black Angus, grilled potatoes, lettuce romaine, chimichuri sauce
Sea bass 25.00
Sea bass fillet, greens, carrot, egg lemon sauce

SWEET DREAMS

Citrus tart 8.00
Lemon cream, meringue, kumquat, forest fruit
Moelleux au chocolat 9.00
Lava cake, forest fruit coulis, vanilla ice cream, pistachio
Tiramisu 9.00
Mascarpone cream, chocolate Valrhona Satila 62%, espresso
Dulce de leche 8.00
Caramelized phyllo, white chocolate Valrhona Ivoire 35% cream, dulce de leche
Nonno enzo gelato 9.00
Forest fruit, hazelnut, meringue

COMFORT CUISINE

from 19:00

Causas 10.00
Peruvian potatoes croquet, jamon sarano, chorizo
Chimichangas 7.00
Slow cooked beef, zucchini, corn, spicy cream, sesame kimchi
Tempura shrimps 12.00
Shrimps, mango mayo, smoked tosazu
Like gyros 7.00
Pork pancetta, spicy mayo, tomato, potato chips
Cheese and meat platter 22.00
Greek & worldwide meat and cheese, spicy jam, grissini, fruits

PINSA & BURGER

Pinsa Catalana 12.00
Mozzarella, smoked cheese, rocket, jamon serrano, truffle oil
Pinsa Margherita 10.00
Mozzarella cheese, tomato, basil, cherry tomatoes, parmesan
Pinsa Diavola 11.00
Graviera smoked cheese, tomato, chili, chorizo, red pepper
Mushroom burger 12.00
100% bef, mushrooms, parmesan, mushroom cream, Dijon cream
Brutal burger 11.00
Μοσχαρίσιο 100%, ψητό προβολόνε, παντσέτα, καραμελωμένα κρεμμύδια, αγγουρομαγιονέζα

Chef *Sakis Kalliontzis*

H2O fasting menu

Φάβα | μανιτάρια | καραμελωμένα κρεμμύδια | τρούφα
Fava | mushrooms | caramelized onions | truffle
11.00

Ψητή μελιτζάνα | ταχίνι | κόλιανδρος | σουσάμι | σόγια
Baked eggplant | tahini | coriander | sesame | soy sauce
12.00

Γαρίδα tempura | πικάντικη ντομάτα
κρέμα πιπεριάς Φλωρίνης
Shrimps tempura | spicy tomato | red pepper cream
12.00

Χταπόδι | πίκλες κρεμμυδιού | χόρτα | wakame
Octopus | onions pickled | greens | wakame
22.00

Ελληνική σαλάτα | ντοματίνια | πίκλες από αγγουράκι
ελιές καλαμών | παξιμάδια από χαρούπι | κάπαρη Νισύρου
Greek salad | cherry tomatoes | pickled cucumber
kalamata olives | peppers | carob rusks | capers from Nisyros
11.00

Quinoa | ρόκα | ανανάς | κάσιους | καλαμπόκι | πιπεριές
κρέμα φυστικοβούτυρο | ντρέσινγκ από κύμινο και λάιμ
Quinoa | rocket | pineapple | cashew nuts | corn | pepper
peanut butter cream | lime and cumin dressing
9.00

Πράσινη σαλάτα | λιαστές ντομάτες | ψητά λαχανικά
πετιμέζι | ντοματίνια
Green salad | sun dried tomatoes | baked vegetables
grape molasses | cherry tomatoes
9.00

Ριζότο με σουπιές | χταπόδι | βασιλικό | σπανάκι | τρούφα
Cuttlefish and octapus risotto | spinach | basil | truffle
18.00

Κριθαράκι | γαρίδες | σπαράγγια | ντομάτα | κολοκυθάκια
Orzo | shrimps | asparagus | tomato | zucchini
13.00

Ζεστός χαλβάς | καραμελωμένοι ξηροί καρποί
γκανάζ σοκολάτας | περγαμόντο
Hot semolina | caramelized nuts
chocolate ganache | bergamot
6.00

H2O

H2O

BREAKFAST BUFFET

7:30 - 11:00

14.00

BREAKFAST

9:00 - 12:00

Omelete 9.00
Vegetable, parmesan, parmesan, sourdough bread
Scrambled eggs 12.00
Smoked salmon, cherry tomatoes, brioche bread
White omelete 9.00
Wholemeal bread, spinach, basil, turkey, tirovolaki cheese
Healthy Bowl 7.00
2% yogurt, forest fruit, kiwi, orange, almonds, honey

SWEETS & PANCAKES

9:00 - 14:00

Choco pancakes 9.00
Hazelnut spread, framboise coulis, caramelized hazelnuts
Bougatsa 6.00
Bougatsa pie, custard cream, powdered sugar, cinnamon
Croissants 7.00
Buter croissants, forest fruit,
hazelnut spread, white chocolate cream, dulce de leche
French toast 9.00
Tsoureki sweet bread, white chocolate cream, raspberry sauce,
chocolate bisquit

BRUNCH

11:00 - 14:00

Fried eggs 11.00
Sesame bread, potato chips, parmesan, truffle beetroot cream
Flat bread 8.00
Smoked turkey, bacon, sweet potato cream, corn, parmesan
Savory pancake 9.00
Prosciutto, graviera cheese, avocado cream, parmesan bisquit,
caesar's cream
Croque madame 11.00
Rustic bread, truffle cream, prosciutto cotto, graviera cheese,
fried egg

LOBBY MENU

14:00 - 19:00

Toast 3.00
Turkey, yellow. cheese,french fries
Greek salad 11.00
Tomatoes, cucumber, feta, capers, olives, bell peppers,
extra virgin oil
Pinsa Catalana 12.00
Mozzarella, smoked cheese, rocket, jamon serrano, truffle oil
Pinsa Margherita 10.00
Mozzarella cheese, tomato, basil, cherry tomatoes, parmesan
Pinsa Diavola 11.00
Graviera smoked cheese, tomato, chili, chorizo, red pepper
Mushroom burger 12.00
100% bef, mushrooms, parmesan,
mushroom cream, Dijon cream
Brutal burger 11.00
100% beef, grilled provolone, pancetta,
onions caramelized, cucumber mayo

Chef *Sakis Kalliontzis*

H2O

BREAKFAST BUFFET

7:30 - 11:00

14.00

BREAKFAST

9:00 - 12:00

Ομελέτα 9.00
Λαχανικά, παρμεζάνα, μπέικον, προζυμένιο ψωμί

Scrambled eggs 12.00
Καπνιστός σολομός, ντοματίνια και ψωμάκι μπριός

Λευκή ομελέτα 9.00
Ψωμί ολικής άλεσης, σπανάκι, βασιλικό, γαλοπούλα, τυροβολάκι

Healthy Bowl 7.00
Γιαούρτι 2% με φρούτα του δάσους, ακτινίδιο, πορτοκάλι, αμύγδαλα, μέλι

SWEETS & PANCAKES

9:00 - 14:00

Choco Pancakes 9.00
Πραλίνα σοκολάτας, φουντούκια καραμελωμένα και coulis βατόμουρο

Η Μπουγάτσα 6.00
Μπουγάτσα Θεσσαλονίκης με κλασική γεύση, άχνη ζάχαρη και κανέλα

Croissants 7.00
Κρουασάν βουτύρου, φρούτα του δάσους, πραλίνα φουντουκιού, κρέμα λευκής σοκολάτα, dulce de leche

French toast 9.00
Τσουρέκι, κρέμα λευκής σοκολάτας, σάλτσα raspberry και μπισκότο σοκολάτας

BRUNCH

11:00 - 14:00

Αυγά τηγανιτά 11.00
Κουλούρι Θεσσαλονίκης, τσιπς πατάτας, παρμεζάνα, κρέμα παντζαριού με τρούφα

Flat bread 8.00
Καπνιστή γαλοπούλα, μπέικον, κρέμα γλυκοπατάτας, καλαμπόκι, παρμεζάνα

Savory pan cake 9.00
Προσούτο, γραβιέρα, κρέμα αβοκάντο, μπισκότο παρμεζάνας, caesar's cream

Croque madame 11.00
Χωριάτικο ψωμί, κρέμα μανιταριών, τρούφα, ζαμπόν, γραβιέρα και τηγανιτό αυγό

LOBBY MENU

14:00 - 19:00

Toast 3.00
Γαλοπούλα, ημίσκληρο τυρί, πατάτες τηγανιτές

Ελληνική σαλάτα 11.00
Ντομάτα, αγγούρι, φέτα, ελιές, πιπεριές, κρεμμύδι, κάπαρη

Pinsa Catalana 12.00
Μοτσαρέλα, ντομάτα, καπνιστό τυρί, ρόκα, jamon serrano, λάδι τρούφας

Pinsa Margherita 10.00
Μοτσαρέλα, σάλτσα ντομάτας, βασιλικό, ντοματίνια, παρμεζάνα

Pinsa Diavola 11.00
Γραβιέρα, καπνιστό τυρί, ντομάτα, τσίλι, chorizo, κόκκινες πιπεριές

Mushroom burger 12.00
Μοσχαρίσιο 100%, μανιτάρια πλευρώτους, παρμεζάνα, κρέμα μανιταριών και μουστάρδα Dijon

Brutal burger 11.00
Μοσχαρίσιο 100%, ψητό προβολόνε, παντσέτα, καραμελωμένα κρεμμύδια, αγγουρομαγιονέζα

Chef *Sakis Kalliontzis*