



COVE
RESTAURANT

From the Raw Bar

Mullets Marine

Μπαρμπούνι μαρινέ, τηγανητή κάπαρη, δροσουλίτης, σπαράγγια της θάλασσας, πράσινο μήλο & λάδι από σαλάμι Λευκάδος

Crispy caper, ice plant, salicornia, smith apple & salami's oil from Leykada

Grouper Carpaccio

Καρπάτσιο σφυρίδας, μάνγκο, φρούτο του πάθους, παγωτό ταχίνι - πορτοκάλι & φρέσκος κόλιανδρος

Mango, passion fruit, tahini - orange ice cream & fresh coriander

Veal Tartar

Μοσχαρίσιο ταρτάρ, Beluga caviar, πίκλες από ρίζες εποχής & παγωτό μουστάρδας

Beluga caviar, season's roots pickled & mustard ice cream

In the Middle of the Greek Table

Langoustine Dolma

Ντολμαδάκια καραβίδας, λάπαθα, καραβίδες, βιολογική κινόα, αβγοτάραχο & αυγολέμονο οστρακοειδών

Green Rumex, langoustine, bio quinoa, bottarga & shellfish's egg lemon sauce

Cauliflower Panna Cotta

Πανακότα κουνουπίδι, αυγά αχινού, φρέσκα τρούφα & σουμάκ

Sea urchin eggs, fresh truffle & sumac

Moussaka Croquettes

Κροκέτες μουσακά, vinaigrette τομάτας, λάδι σχοινόπρασου & νιφάδες καπνιστού μετσοβόνη

Tomato's vinaigrette, chives oil & flakes from smoked metsovo's cheese

Lobster Tail

Αστακοουρά, κρέμα από καπνιστό ταραμά, σάλτσα αστακού & φασολάκια της θάλασσας

Smoked tarama's mousseline, lobster gravy & samphire

Soup of the Day

Σούπα ημέρας

Salads

"Horiatiki" Garden 🌿

Γρανίτα αγγούρι, πολύχρωμα ντοματίνια, παλαιωμένη φέτα, νερό από καρπούζι & δυόσμος
Cucumber granita, tricolour cherries tomatoes, aged feta cheese, watermelon's water & mint

Beetroot Feast 🌿🐟

Ποικιλία από παντζάρια, αβγοτάραχο, πράσινο μήλο, καραμελωμένα καρύδια & κατσικίσιο τυρί
Tricolour beetroots, greek caviar, smith apple, caramelised walnut & goat cheese

King Crab 🌿🐟

Βασιλικό καβούρι, καρδιές μαρουλιού, αρωματική σάλτσα μοσχολέμονου
King crab, baby lettuce, flavoured lime dressing

Pasta Pasta & Risotto

Langoustines Orzo Pasta 🌿🐟

Κριθαρότο καραβίδας με καραμελωμένα ντοματίνια
Orzo pasta, langoustine & caramelised cherries tomatoes

Sea Urchin's Tagliolini 🌿🐟

Γεμιστοί αχινοί με tagliolini, κόκκινο πιπέρι & κρέμα λευκού ταραμά
Stuffed sea urchin with tagliolini, red peppercorn & white tarama's mousseline

Ravioli Thalassa 🌿🐟

Ραβιόλια γεμιστά με κρέμα αστακού - σολομού & γαλλική σάλτσα γαρίδας αρωματισμένη με Pastis
Lobster - salmon's ravioli & Pastis aromatic french bisque

Veal cheek Risotto

Μάγουλα, καρπός του κακάου, κρασί marsala & καλοκαιρινή τρούφα
veal cheek, cacao beans, marsala wine & summer truffle

*Διατίθενται ζυμαρικά χωρίς γλουτένη.
Gluten free pasta available upon request.*

From the Sea

Grouper fricassee

Φιλέτο σφυρίδα, σπαράγγια της θάλασσας, μήλο & σάλτσα vongole
Grouper fillet, salicornia, apple & vongole sauce

Wild Sea Bass

Άγριο φιλέτο λαβράκι, σάλτσα πορτοκαλιού, σταμαγκάθι & καλοκαιρινά μυρωδικά
Wild sea bass fillet, orange sauce, greek chicory & summer herbs

From the Land

Lamb

Αρνί, σάλτσα πορτοκαλιού, ras el hanout, αρακάς & baby λαχανικά
Orange gravy, ras el hanout, green peas & vegetables baby

Broiler Black Chicken

Ψητό στήθος κοτόπουλου γεμιστό με χαλούμι, λιαστή τομάτα, γκρέιπφρουτ bearnaise
Chicken breast stuffed with halloumi cheese, sun dried tomato & grapefruit bearnaise

Creekstone Prime Rib Eye

Chips πατάτας, ψητά λαχανικά & σάλτσα ψητού με πράσινο πιπέρι
Potatoes chips, butter vegetables & green pepper gravy sauce

Surf & Turf

Αμερικάνικο μοσχαρίσιο φιλέτο, φιλέτο αστακού & σάλσα караβίδας
American beef fillet, lobster & langoustine sauce

*Our beef comes from brandt beef family farm.
It is certified all - natural & antibiotic free.*



*Παρακαλούμε ενημερώστε μας πριν την παραγγελία για τυχόν διατροφικές αλλεργίες ή δυσανεξία που έχετε.
Please inform us before your order for any existing food allergies and food intolerance.*

*Ο πελάτης δεν υποχρεούται στην πληρωμή του λογαριασμού του, εάν δεν λάβει νόμιμο παραστατικό (απόδειξη ή τιμολόγιο).
Client is not obliged to pay his bill if no invoice nor receipt is issued. Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται Δημ Φόρος 0,5% και ΦΠΑ 13% η 24%.
Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα – δελτία παραπόνων. Αγορανομικός υπεύθυνος: Αθανάσιος Κουσσαθανάς.
All prices include Municipal Tax 0,5% and VAT 13% or 24%. The restaurant is obliged to have complaint forms.
Market Regulations Responsible: Athanasios Koussathanas.*