



RIVIERA

Το Πόρτο Χέλι, με την ιδιαίτερα αναπτυγμένη τουριστική του υποδομή, τα καταγάλανα νερά και τις δαντελωτές παραλίες, έχει καταφέρει επάξια να κερδίσει τον τίτλο 'Ριβιέρα της Πελοποννήσου'. Η Μαρίνα του Πορτο Χελίου κατακλύζεται καθημερινά από διαφόρων ειδών ιστιοπλοϊκά σκάφη, θαλαμηγούς καθώς και υπερπολυτελή γιοτ. Οι πανέμορφες και καλόγουστες βίλες και τα φημισμένα πολυτελή θέρετρα, προσδίδουν ένα κοσμοπολίτικο χαρακτήρα στην περιοχή.

Σε αυτήν την τοποθεσία με την μαγευτική θέα, το Ξενοδοχείο AKS Πόρτο Χέλι σε συνεργασία με τον Σεφ Γιάννη Λουκάκο, σχεδίασαν ένα μενού αξιώσεων για να ικανοποιήσουν και τους πιο απαιτητικούς ουρανίσκους.

Porto Heli, with its highly developed tourist infrastructure, the crystal clear blue waters and the lacy beaches, has well deservedly won the title 'Riviera of the Peloponnese'. Porto Heli Marina is flooded daily by various types of sailing boats and luxury yachts.

The beautiful villas and the famous luxury resorts, give a cosmopolitan character to the area.

In this location with the magnificent view, AKS Porto Heli Hotel in collaboration with Chef Giannis Lucacos, designed a menu to satisfy even the most demanding palates.

DEGUSTATION MENU

€ 40

STARTERS

Cold Tomato Soup

cucumber / peppers / basil

Salad with Orange

avocado / beetroot / pecans / ginger / orange vinaigrette

Salad with Cherry Tomatoes

crushed carob rusk / Xinomitzithra cheese / oregano / basil

Crispy Calamari

panko crust / yuzu mayo / wakame /
cucumber - zucchini refreshing salad

Sea Bass Tartare

yuzu lemon / capers / pickled cucumber / avocado cream

Fish Roe Salad

white fish roe / lemongrass / crispy 'ladopites'

MAIN COURSES

Spaghetti Cacio e Pepe

egg yolk confit / burnt bread

OR

Tandoori Chicken

chicken leg fillet marinated with herbs / quinoa salad / yogurt sauce

OR

Salmon & Quinoa

green beans and 'almira' salad / lime and chili sauce

OR

Yuvetsi of the Sea + € 6

orzo pasta / shrimps and calamari / Kozani krokus / lime / basil

OR

Black Angus Rib Eye + € 19

chimmichuri sauce / french fries

DESSERT

Orange Pie

cream of spices / pistachio / strawberry sorbet

MENΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ

€ 40

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Κρύα Σούπα Τομάτας

αγγούρι / πιπεριές / βασιλικός

Σαλάτα με Πορτοκάλι

αβοκάντο / παντζάρι / πεκάνς / βινεγκρετ πορτοκάλι / τζίντζερ

Σαλάτα με Τοματίνια

τριμμένο παξιμάδι χαρουπιού / ξινομιτζήθρα / ρίγανη / βασιλικός

Τραγανό Καλαμάρι

κρούστα από rapko / μαγιονέζα γυζυ / φύκια wakame
δροσερή σαλάτα αγγούρι κολοκύθι

Λαυράκι Ταρτάρ

αρωματικό λεμόνι γυζυ / κάπαρη / αγγούρι τουρσί / κρέμα αβοκάντο

Ταραμοσαλάτα

λευκός ταραμάς / σχινόπρασο / τραγανές λαδόπιτες

ΚΥΡΙΩΣ

Σπαγγέτι Cacio e Pepe

κρόκος κονφί / καμμένο ψωμί

Η'

Κοτόπουλο Tandoori

μπούτι φιλέτο μαριναρισμένο με μπόλικα μπαχαρικά / σαλάτα quinoa / σάλτσα γιαούρτι

Η'

Σολομός & Quinoa

σαλάτα με φασολάκια και αλμύρα / σάλτσα τσίλι / μοσχολέμονο

Η'

Πουβέτσι της Θάλασσας + € 6

κριθάρaki / γαρίδα & καλαμάρι / κρόκος Κοζάνης / μοσχολέμονο / βασιλικό

Η'

Black Angus Rib Eye + € 19

σάλτσα chimmichuri / πατάτες τηγανητές

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Πορτοκαλόπιτα

αρωματική κρέμα μπαχαρικών / φυστίκια Αιγίνης / σορμπέ φράουλας

COCKTAILS

CLASSIC

€ 9

Dry Martini

gin / dry vermouth

Negroni

gin / campari / sweet vermouth

Daiquiri

havana rum / lime juice / sugar

Aperol Spritz

aperol / prosecco / soda water

Mojito

havana rum / mint / sugar / lime juice / soda

SIGNATURE

€ 12

Pisco Punch

pisco / pineapple / lemon / orange / cloves

Kiseki

bombay sapphire / pear / basil

Burnt Koetsu

blended scotch / sweet vermouth / benedictine

Fumihiko Sugano

rum / pineapple / orange juice / coconut cream

Fokadu Revival

equal parts of gin / lemon / cointreau / lillet / dash of absinthe

ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΓΙΑ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ / ALLERGEN INFO

Αγαπητοί επισκέπτες, Παρακαλείστε θερμά να δηλώνετε στην Υποδοχή, στον Μαίτρ του Ξενοδοχείου και στον Σεφ τις τροφικές σας αλλεργίες, ώστε το προσωπικό μας να είναι σε θέση να σας βοηθήσει να επιλέξετε τρόφιμα χωρίς ή με μειωμένη περιεκτικότητα στα αλλεργιογόνα συστατικά. • Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη-Τιμολόγιο). • Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ € • Αγορανομικός Υπεύθυνος: Δημήτριος Κολοκύθας

Dear guests, You are kindly requested to declare to the Reception, to Maître d' Hotel and to Chef your food allergies in order our Staff to be able to help you choosing food without or with reduced allergen ingredients. • Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (Receipt-Invoice). • All prices are in Euro €