

10: URBAN ROOF

DINING

10

ABOVE EVERYTHING

STARTERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Vitello tonnato tuna foam, caper, roka, pickled radish Λεπτές φέτες από μοσχαράκι γάλακτος με αφρό τόνου, κάπαρη, ρόκα, πίκλα και ραπανάκι	19	Foie gras shiitake mushroom marmalade, Albufera sauce Φουά γκρα με μαρμελάδα από μανιτάρια shiitake και σάλτσα Αλμπουφέρα	27
Sea bass coconut, lime, coriander, avocado Λαυράκι σε σάλτσα καρύδας με μοσχολέμονο, κόλιανδρο και κρέμα αβοκάντο	18	Cold tomato soup blue crab, smoked paprika, crispy baguette Κρύα σούπα ντομάτας με μπλέ καβούρι, καπνιστή πάπρικα και τραγανή μπαγκέτα	16
Ravioli wild mushrooms, black garlic, parmesan, yogurt foam Ραβιόλι με άγρια μανιτάρια, μαύρο σκόρδο, παρμεζάνα και αφρό γιαουρτιού	18	Risotto white asparagus, guanciale, pecorino, hazelnuts Ριζότο με λευκά σπαράγγια, guanciale, πεκορίνο και φουντούκια	18

SALADS / ΣΑΛΑΤΕΣ

Prawn salad baby asparagus, papaya, sucrine, Thai dressing Σαλάτα με γαρίδες, baby σπαράγγια, παπάγια, baby μαρούλι και Ταϊλανδέζικο ντρέσινγκ	21	Smoked eggplant salad basil, cherry tomatoes, fresh cheese, pomegranate Καπνιστή μελιτζάνα με βασιλικό, ντοματίνια, φρέσκο τυρί και ρόδι	16
Goat cheese radicchio, red endive, sucrine, pistachios, sun dried tomato dressing Κατσικίσιο τυρί με ραντίτσιο, κόκκινο αντίδι, φιστίκια Αιγίνης και ντρέσινγκ λιαστής ντομάτας	17	Artichokes parmesan, herbs, hazelnuts, aged balsamic dressing Αγκινάρες με παρμεζάνα, μυρωδικά, φουντούκια και ντρέσινγκ παλαιωμένου βαλσάμικου	20

FISH AND SEA FOOD / ΨΑΡΙ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Wild sea bass fennel sauce with verbena, tomato, red pepper, zucchini cream Λαυράκι πελαγίσιο σε σάλτσα μάραθου, με ντομάτα κονφί, πιπεριά και πουρέ κολοκυθιού	30	Cod salsify, celeriac, smoked sauce, salicornia, finger lime Μπακαλιάρος με salsify, σελινόριζα, καπνιστή σάλτσα και σαλικόρνια	30
Grouper barigoule sauce, artichoke Σφυρίδα σε σάλτσα Μπαριγούλ με αγκινάρες	42		

MEAT AND POULTRY / ΚΡΕΑΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

Veal cheek fregola, sun dried tomato, crouton, parmesan, lemon confit Μοσχαρίσιο μάγουλο γάλακτος με φρέγκολα, λιαστή ντομάτα, παρμεζάνα και λεμόνι κονφί	29	Rib eye steak wild mushrooms, Jerusalem artichoke, potato terrine in port wine sauce Rib eye με άγρια μανιτάρια, πουρέ τοπιναπούρ και τερίνα πατάτας σε σάλτσα Porto	42
Duck breast carrot cream, pelargonium sauce, baby carrots, pickled onions Στήθος πάπιας με κρέμα καρότου, σάλτσα αρμπαρόριζας, μίνι καρότα και πίκλα κρεμμυδιού	34	Rooster breast potato mash, chorizo, wild mushrooms, lemon condiment Στήθος κόκορα με πουρέ πατάτας, σαλάμι πάπρικας, άγρια μανιτάρια και λεμόνι	24
Lamb saddle white beans cream, baby onions, thyme sauce Αρνάκι με κρέμα από λευκά φασόλια, κρεμμυδάκια κονφί και σάλτσα θυμάρι	35		

DESSERT / ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Raspberry soufflé dulce ice cream, coulis Σουφλέ raspberry με παγωτό καραμελωμένης λευκής σοκολάτας και κούλι	14	Black sesame forest fruits, yuzu cream Μαύρο σουσάμι με φρούτα του δάσους και κρέμα γιούζου	14
Pavlova exotic fruits, meringue, mango, passion fruits sorbet Πάβλοβα με εξωτικά φρούτα, μαρέγκα, σορμπέ μάνγκο και φρούτα του πάθους	14	Milk chocolate hazelnut, feuilletine, salted caramel ice cream Σοκολάτα γάλακτος με φουντούκι και παγωτό αλμυρής σοκολάτας	14

1. Please note that our dishes may have ingredients containing common food allergens such as peanuts and tree nuts, seafood including shellfish, wheat/gluten, eggs, dairy and soy. Kindly inform your waiter of any food allergies or intolerances you may have. In our salads and dishes, we use virgin olive oil.
All prices include VAT

2. Person in charge in case of market inspection:
Anastasios Smyrnaio



10:URBAN ROOF
ALEXANDRAS AVE 10, 10TH FLOOR
(0030)210 8894550
10URBANROOF.COM