

t h e e x p e r i e n c e

Are you ready to order, dear?

Now, let me tell you what's going to happen once you take the first bite; I know it 'cause I've lived it. You'll feel your senses crack-opening all at once. You'll recognize flavors that feel Mediterranean yet remind you of a brasserie. The next bite, and the next, will make you realize there's rhythm to the taste; built with strokes of aromas from unexpected ingredients, with hints of global influences. It will all feel new and, still, you'd swear you are eating something familiar. It will be like traveling, imagine that! Or like being part of a movie.

Forgive me, dear, I know I'm babbling again, but I can't help it. What was that, dear? Yes, you are right, Alexandros Tsiotinis, that's the chef.

Now, let's order.

t h e s t o r y

Ah, how I love it here...

The flavors, how every bite is like, I don't know, the essence of delight, the colors, at once so cozy and elegant... Forgive me, dear, for waxing lyrical, but... Maybe it's this artistic allure, the spirit of that dynamic duo of artists, remember them?

You know, the other day, I found out that this restaurant pays due homage to them, with a homophone that's like a new word for the pleasures of taste, true to the soul of that art couple, who sculpted surreal, striking visual pleasures. It's so fascinating, how they believed art should be part of everyday life.

Creating for the joy of life, how... gastronomic of them, you know?

t h e c h e f

It's such a pleasure to introduce you to chef Alexandros Tsiotinis; perhaps you know him already.

Right! Yes, Alexandros Tsiotinis of Michelin-awarded CTC restaurant, that's the one! So, if you've had the experience of dining at CTC, then you already know the true meaning of Alexandros' creativity. I'm telling you, that man's passion and perfectionism... Makes sense, of course, when you think of how young he stood out, working with some of the world's greatest chefs.

You'll definitely taste it here, his excitement, his love and respect for raw materials. No wonder his amazing idea works so well: Making Lalane a restaurant with comfort flavors with a French à-la-brasserie twist. He knows how to do it!

I admit it, I'm a fan, but it's because every meal I've had here was an experience. I'm so glad Lalane has found him!

ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ / ARTISAN SOURDOUGH BREAD (VG) 5

Βούτυρο με τραγανό κρεμμύδι, ελιές Καλαμών
Butter with crispy onions, Kalamata olives

40

TARTAR ΜΟΣΧΟΥ / BEEF TARTARE (GF) (N)

**Λάχανο στα κάρβουνα,
ψητός κρόκος αυγού, κρέμα γκοργκοντζόλα**
Charcoal-grilled cabbage, roasted egg yolk,
Gorgonzola cream

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ / FISH CARPACCIO (GF) 34

**Εσπεριδοειδή, λαχανίδα στα κάρβουνα,
πουρές ψητού πορτοκαλιού**
Citrus fruits, charcoal-grilled kale,
roasted orange purée

18

TACOS ΦΑΒΑΣ / FAVA BEAN TACOS (N)

Καπνιστό χέλι, κρέμα κουμκουάτ, χόρτα στα κάρβουνα
Smoked eel, kumquat cream, charcoal-grilled greens

ΤΟΝΟΣ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ / TUNA PARMESAN 18

**Τραγανό φιλέτο τόνου, κρέμα αβοκάντο,
τσιπς παρμεζάνας, salsa χειμερινής ντομάτας**
Crispy tuna fillet, avocado cream,
Parmesan crisps, winter tomato salsa

16

ΠΑΤΑΤΑΣ BRAVAS (VG) (GF)

Μαγιονέζα τρούφας, τυρί Comté
Truffle mayonnaise, Comté cheese

ΑΡΑΝΤΣΙΝΙ ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ / PASTITSIO ARANCINI 16

**Μπεςαμέλ τρούφας, κροκέτες ζυμαρικών
«fregola sarda», μοσχαρίσιο ραγού**
Truffled béchamel mousse, fregola sarda croquettes,
beef ragout

14

ΤΡΙΛΟΓΙΑ ΧΟΥΜΟΥΣ / HUMMUS TRILOGY (VG) (GF) (N)

**Πιπεριά Φλωρίνης, φυτικός άνθρακας,
αβοκάντο, τортίγιες καλαμποκιού**
Florina pepper, activated charcoal,
avocado, corn tortillas

POKE BOWL ΤΑΜΠΟΥΛΕ / TABOULEH STYLE POKE BOWL (V)

16

**Πλιγούρι, μαρούλι, κόλιανδρος,
φρέσκο κρεμμύδι, αβοκάντο, σάλτσα μαύρο ταχίνι**
Bulgur wheat, lettuce, coriander, spring onion,
avocado, black tahini dressing

16

ΕΛΛΗΝΙΚΗ BURRATA / GREEK BURRATA (VG) (N)

**Burrata από βουβαλίσιο γάλα,
τσιγαριαστά χόρτα, μαύρο σκόρδο, τραγανό φύλλο**
Buffalo milk burrata, sautéed greens,
black garlic, crispy phyllo

ΣΑΛΑΤΑ ΣΠΑΝΑΚΟΡΥΖΟ / SPINACH RICE STYLE SALAD (VG) (N) (GF)

18

Φιλέτα καπνιστού σολομού, dressing άνηθου
Smoked salmon fillets, dill dressing

24

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ* / SHRIMP* SALAD (GF)

Φινόκιο, ψητός λωτός, dressing παλαιωμένης ρακής
Fennel, roasted persimmon, aged raki dressing

ΟΤΑΝ ΤΟ ΡΙΖΟΤΟ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ ΘΕΛΗΣΕ ΝΑ ΓΙΝΕΙ CAPRESE / 21
WHEN PARMESAN RISOTTO WANTED TO BECOME A CAPRESE (VG)

Ριζότο Vialone Nano μαγειρεμένο σε νερό παρμεζάνας
με πούδρα από βασιλικό, ντομάτα και βουβαλίσια στρατσιατέλα
Vialone Nano rice cooked in Parmesan water with basil powder,
tomato, and buffalo stracciatella cheese

24 PAPPARDELLE ΠΑΕΓΙΑ / PAELLA STYLE PAPPARDELLE

Σαλάμι chorizo, μπουκιές κοτόπουλου,
καπνιστά μύδια, φρέσκες γαρίδες, πιπεριές riquillo
Chorizo salami, chicken bites, smoked mussels,
fresh shrimps, riquillo peppers

PASTA CARBONARA 20

Guanciale, sabayon pecorino, πιπέρι
Guanciale, pecorino sabayon, long pepper

18 NIOKI / GNOCCHI

Κρέμα παρμεζάνας, μανιτάρια, φρέσκια καλοκαιρινή τρούφα
Parmesan cream, mushrooms, fresh summer truffle

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ RIB EYE / BEEF RIB EYE (GF)

48

Βούτυρο café de Paris, τραγανά τσιπς πατάτας
Café de Paris butter, crispy potato chips

34

ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΟΤΣΙ / LAMB SHANK

**Baby καρότα, κρεμώδης πολέντα,
jus καμένου βουτύρου & μελιού καστανιάς**
Baby carrots, creamy polenta,
brown butter & chestnut honey jus

ΛΑΒΡΑΚΙ ΦΙΛΕΤΟ / SEA BASS FILLET (GF)

32

Γκρατέν σελινόριζα, γάλα καρύδας, σάλτσα κίτρινης πιπεριάς
Celeriac gratin, coconut milk, yellow pepper sauce

28

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ* ΡΑΓΟΥ / BEEF* RAGOUT

Άγρια μανιτάρια, πουρές πατάτας, σάλτσα λεμονοθύμαρου
Wild mushrooms, potato purée, lemon thyme sauce

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ / CHICKEN FILLET (GF)

22

**Σαλάτα κινόα, πουρές καμένου κουνουπιδιού,
βινεγκρέτ κάρι & πράσινου μήλου**
Quinoa salad, burnt cauliflower purée,
curry & green apple vinaigrette

ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ / CHOCOLATE SOUFFLÉ (VG)

16

Κρέμα τόνκα, σορμπέ passion fruit
Tonka beans cream, passion fruit sorbet

14

ΝΑΜΕΛΑΚΑ ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ /
WHITE CHOCOLATE NAMELAKA (VG) (GF)

Καραμελωμένα κόκκινα φρούτα,
μαρέγκες βιολέτας, σορμπέ γιαούρτι, σιρόπι βιολέτας
Caramelized red fruit, violet meringues,
yogurt sorbet, violet syrup

ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ / ORANGE SYRUP CAKE (VG)

14

Crèmeux περγαμόντου, παγωτό βανίλιας Μαδαγασκάρης
Bergamot crèmeux, Madagascar vanilla ice cream



VEGETARIAN



GLUTEN FREE



VEGAN



CONTAINS NUTS

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο). Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση αναλυτικών αποδείξεων μηχανής, θεωρημένων από τη Δ.Ο.Υ.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.
Τα πιάτα που σημειώνονται με * είναι κατεψυγμένα.
Το λάδι που χρησιμοποιείται στις σαλάτες είναι ελαιόλαδο.
Για το τηγάνισμα χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.

Εάν γνωρίζετε ή νομίζετε πως έχετε δυσανεξία ή αλλεργία σε κάποιο προϊόν σας παρακαλούμε να απευθυνθείτε στο προσωπικό του εστιατορίου μας.

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice). The restaurant / bar is legally required to issue official receipts, certified by the relevant tax office.

The restaurant / bar is legally required to present complaint / comment forms in a special box next to the exit.
Dishes marked with * have been frozen.
The oil used on salads is olive oil. Sunflower seed oil is used for frying.

In case of intolerance or allergy to some food or ingredients, please contact the staff of our restaurant.

Ο κατάλογος αλλεργιογόνων της ΕΕ είναι διαθέσιμος σε όλους τους πελάτες. /
The EU Food Allergen list is available to all guests.

Όλες οι τιμές αναγράφονται σε ευρώ (€) και περιλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους. /
All prices are listed in euros (€) and include all applicable taxes.

Αγορανομικός και Υγειονομικός Υπεύθυνος: Παππάς Πάνος
Food & Sanitary Responsible Officer: Panos Pappas