

Vive Mar

RESTAURANT

Ο chef της κουζίνας Νίκος Κουντούρης και η ομάδα της κουζίνας ανακαλύπτουν για σας καθημερινά φρέσκα τοπικά προϊόντα και δημιουργούν γευστικές προτάσεις εποχής. Ρωτήστε μας για τα πιάτα ημέρας

Φρεσκοψημένα χειροποίητα αρτοποιήματα με χαρουπόλευρο & αλεύρι ζέα. Πικάντικες ελιές, λευκό ταραμά, τυροκαυτερή & καλωσόρισμα του chef 3.00€

Σούπα Μπουγιαμπέσα

Σούπα με θαλασσινό νερό, διάφορα ψάρια ημέρας, γαρίδες, μύδια, λαχανικά, σαφράν. Συνοδεύεται με χωριάτικο κρουτόν και σάλτσα pouille (πατάτα, σκόρδο, πιπέρι καγιέν, σαφράν) 16.00€

Κρύα ορεκτικά

Τατάκι σοκολομό

Φιλέτο σοκολομού ελαφρώς ψημένο σε κρούστα αμυγδαλάου, λευκό ταραμά, σάλτσα ταχίνι & μοσχαλέμονο, carpaccio κολακουθίου, αυγοτάραχο Μεσοαλλογίου 14.50€

Ελληνικό beef tartar με το carpaccio του

Ψηλοκομμένο μοσχαρίσιο φιλέτο, με φυστίκια Αιγίνης, κόπρη, κονιάκ, Dijon, φλέικς τυρί Σαν Μιχάλη, ελληνική τρούφα, αυγό ποσέ σε μαυροδάφνη 13.50€

Ελληνικό cheesecake

Κρέμα από Μανούρι, ανθότυρο, μπισκότο από κουλούρι Θεσσαλονίκης, γλυκό τοματίνια με τζίντζερ 10.50€

Υφές μελιτζάνας

Μούς μελιτζάνας ψημένη σε jospet, chips μελιτζάνας, μπριόμ μελιτζάνας, καρδιές αγκινάρας, πεκορίνο Αμφιλοχίας, σιρόπι χαρουπούμελου με οξύμελο 9.50€

Ζεστά ορεκτικά

Χταπόδι με φάβα

Χταπόδι αργαμαγειρεμένο με μαυροδάφνη στους 77°C, πράσινη και κίτρινη φάβα, κρεμμύδια καραμελωμένα, carpaccio τρούφας, τοματίνια confit 14.00€

Αμανίτες

Ποικιλία μονταριών Ελληνικής γης, σπάκι από ψαρονέφρι, μαύρο σκόρδο, θυμάρι, μαυροδάφνη, ανθόγαλο Κρήτης 11.50€

Πάντρεμα τυριών

Παναρισμένη γραβιέρα, φέτα σε φύλλο κρούστας, υγρό παστέλι αμυγδαλάου, μαρμελάδα ελιάς 10.00€

Χίλια φύλλα απόλαυση

Μιλήφιγ από κορινιά φιλετάκια με λαχανικά σκάρας, κρέμα καπνιστού τυριού, μαύρο σουσάμι 12.00€

Σαλάτες

Vive mar

Κινά με σοπομό granlax, γαρίδες, ζουλιέν λαχανικών japan style, ταρτάρ τομάτας, κρέμα τυριού, βινεγκρέτ μοσχαλέμονο με τζίντζερ 13.00€

Κήπος των αισθήσεων

Πρώιμα πράσινα φύλλα, πράσινο μήλο, ακλάδι, τραχανά προσαύτο, καραμελωμένα καρύδια, τυρί gorgonzola, βινεγκρέτ μουστάρδας με μέλι 11.50€

Χειμωνιάτικη

Πανδαισία χειμωνιάτικων σοσθικών, carpaccio καρτό και μονταριών, πιπερίτσα τουρού, τοματίνια, βινεγκρέτ από παλαιωμένο λευκό Βαλαμικό 9.50€

Σαν Καίσαρα

Σαλάτα μεσκόλη, φιλετάκια από μπουτί κοτόπουλο, καλαμακόci baby, τοματίνια chery, κρουτόν σκόρδου, παρμεζάνα, βινεγκρέτ μπέικον 12.00€

Κρήσσα Γή

Χωριάτικη Κρητική σαλάτα, τομάτα, αγγούρι, κατακόκιο τυρί, κρεμμύδι, πιπεριά, βραστή πατατούλα & κολακουθάκι, κόπρη, ελιές, σταμναγκάθι, vinaigrette ξινομυζήθρα 12.00€

Italian job

Mozzarella Burrata, 4 ποικιλίες τοματίνια, πέστο βασιλικού, πικάντικη ρόκα, ελαιόλαδο, καθουρδισμένο κουκουναίρι 13.00€

Ριζότο-Ζυμαρικά

Ταξίδι στο Παρίσι

Ριζότο a la Parisienne, violone napo, ποικιλία μονταριών ραγού, χειμωνιάτικη μαύρη τρούφα, τοματίνια confit, παλαιωμένη γραβιέρα 14.50€

Ριζότο καραβίδας

Μαγειρεμένο με το ζωμό τους, πιπεριά Φλωρίνης, φινόκιο, αρωματισμένο με αρμαπόριζα, μοσκαρήνον 19.00€

Λιγκουίνι θαλασσινών

Με γαρίδες, μύδια, μαγειρεμένα στο ζωμό τους, φρέσκια τομάτα, αρωματικά βότανα 22.00€

Αστακομακαρονάδα

Λιγκουίνι με μπίσκ αστακού, πιπεριά Φλωρίνης, τοματίνια, κονιάκ, σαφράν, πούδρα αυγοτάραχο 38.00€

Παπαρδέλες

Με πέστο από τοματίνια, καθουρδισμένο κουκουναίρι, πεκορίνο Αμφιλοχίας, βασιλικό 11.00€

JOSPER MENU Μοναδικός στο είδος του ξυλόφουρου που συνδυάζει την ιδιαιτερότητα του παραδοσιακού φούρνου, με το ψήσιμο στα κάρβουνα, δίνοντας μια εντελώς ξεχωριστή γεύση και υφή

Tagliata Limousine

Κόντρα μόσχα, άγρια ρόκα, λιαστές τομάτες, σάλτσα παρμεζάνα, πατατούλες Νάζου 26.00€

Bistecca Fiorentina

T-bone steak, λαχανικά στρού, βούτυρο με αρωματικά, σάλτσα béarnaise 36.00€

Rib eye steak (330gr)

Από black angus, ψητά λαχανικά, πουρέ γλυκοπατάτας, σάλτσα Jospet 34.00€

Παγιόρ κορινό

Ψαρονέφρι γεμιστό με ρόκα παρμεζάνα και τοματίνια, πουρέ πράσου, σάλτσα δειτρολίβανο 19.00€

Κοτόπουλο μοσχαλέμονο

Φιλέτο από μπουτί κοτόπουλο βιολογικής εκτροφής 90 ημερών, μιλήφιγ λαχανικών, κατακόκιο τυρί, γαλλικές πατατούλες, σάλτσα λουίζα μοσχαλέμονο 16.00€

Δημιουργική κουζίνα

//Sous vide// Ιδιαίτερος τρόπος μαγειρέματος σε κενό αέρα σε χαμηλή ελεγχόμενη θερμοκρασία για μοναδική γεύση και υφή

Κοτόπουλο (ταϊκι)

Στήθος κοτόπουλο και το μπουτάκι του βιολογικής εκτροφής 90 ημερών, γεμιστό με σπάκι και γραβιέρα Κρήτης, σπανακορίζο, σάλτσα ήμμι και λουίζα 15.00€

Ντούε κορινό

Μεταγόνι και καρτζέλι από εξαιρετική ποικιλία μαύρου χοίρου, γροντινέ με ξινομυζήθρα, κρέμα γλυκοπατάτας, σπαρράγγια, σάλτσα κόκκινο κρασί αρωματισμένη με πορτοκάλι 16.50€

Μοσχαράκι

Διάφραγμα Black Angus με ταρτελόνη γεμιστό με σπαρράγγια και μανούρι, σάλτσα μαδέρα 24.00€

Λαυράκι φρικασέ

Φιλέτο λαυράκι φρικασέ με καυκαλήθρες, μυρνια, πρώιμο μαρούλι, άνηθο, δεμένα με αμυγομοσχαλέμονο 17.00€

Σφυρίδα

Ποσέ σε λευκό κρασί chardonnay, ζουλιέν λαχανικών με χόρτα εποχής, πουρέ φινόκιο, σάλτσα γλυκιάς πιπεριάς 34.00€

Σολημός

Ψιτάς. Καρτάκια γήσοσέ, σπαρράγγια, μαροθόπιτα, πουρέ μπρόκολο, σάλτσα κακαθιά 16.50€

ΩΣΙΣΕ'Η ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΠΡΟΚΑΛΟΥΝ ΑΛΕΡΓΕΪΕΣ Ή ΔΥΣΑΝΕΣΙΕΣ
1. Δημητριακά που περιέχουν γλυκόζη, δηλαδή σιτάρι, αλεύρι, κριθάρι, βρώμη, όσπρια, σιρόπι kamut ή υδροβιτικές ποικιλίες τους και προϊόντα με βάση τα δημητριακά αυτά 2. Καρμενάκι και προϊόντα με βάση το καρμενάκι 3. Αυγό και προϊόντα με βάση το αυγό 4. Ψάρι και προϊόντα με βάση το ψάρι 5. Αρτοποιίες (αρώματα φυσιολογικά) και προϊόντα με βάση τις αρωματικές 6. Ξύδι και προϊόντα με βάση το ξύδι 7. Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα (συμπεριλαμβανομένων της λακτόζης) 8. Καρδιά με κέλυφος, δηλαδή αμύγδαλο (Amygdalus communis L.), φουντούκι (Corylus avellana), καρδίνο (Ligustia spica), καρδίνο κόκκινος (Anacardium occidentale), καρδίνο ποικίλο (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch.), καρδίνο βραζιλιάνο (Bertholletia excelsa), φυσιολογικό (Pistacia vera), καρδίνο μακαντάμο ή καρδίνο Μακεδονίας (Macadamia terni folia) και προϊόντα με βάση τα ανωτέρω 9. Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο 10. Σινάπι και προϊόντα με βάση το σινάπι 11. Σπόροι σπασαού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σπασαού 12. Το δισκίο του Βίου και οι επιδόσεις ενόσωσε σε συσκευασίες άνω των 10 mg/kg ή 10 mg/litre ενεργό αζώτο ως SO₂ που υπολογίζονται στα προϊόντα που προσφέρονται έτοιμα για κατανάλωση ή που ανασυσταθάνω αλμυρω με τις οδηγίες του κατασκευαστή 13. Λαύινο και προϊόντα με βάση το λαύινο 14. Μαρίνα και προϊόντα με βάση το μαρίνα
Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας παρακαλούμε ενημερώστε μας πριν από την παραγγελία σας

Vive Mar



RESTAURANT

Chef of the kitchen Nikos Kountouris and his group, daily discover fresh local products and create tasteful seasonal flavors for you. Ask us for the dishes of the day

Freshly baked handmade bakery products with carob and Zea flour.
Spicy olives, white tarama, spicy cheese spread & chef's welcome
3.00€

Bouillabaisse Soup

With salt water, various fish of the day, shrimps, mussels, vegetables, saffron.
Accompanied by breadcrumbs and rouille sauce (potato, garlic, cayenne pepper, saffron)
16.00€

Cold starters

Salmon Tataki

Salmon fillet slightly baked in almond crust, white tarama, tahini & lime sauce, zucchini carpaccio, and fish roe from Mesologi
14.50€

Greek beef tartar with its carpaccio

Chopped veal fillet, with Aigina peanuts, capers, cognac, dijon mustard, Saint Micheal's cheese flakes, Greek truffle, poached egg in mavrodapne wine
13.50€

Greek cheesecake

"Manouri" and "Anthotiro" cream cheese, biscuit from Thesaloniki bagel, sweet cherry tomatoes with ginger
10.50€

Eggplant textures

Eggplant mousse baked in josper oven, eggplant chips, eggplant birch, artichoke hearts, Amphilochia pecorino, carob tree syrup with honey vinegar
9.50€

Hot starters

Octopus with fava

Octopus slow cooked in mavrodapne wine at 77°C, green and yellow fava beans, caramelized onions, truffle carpaccio, cherry tomatoes confit
14.00€

Amanites

Variety of Greek mushrooms, "apaki" from pork tenderloin, black garlic, thyme, mavrodapne wine, Cretan milk cream
11.50€

Cheese blend

Gruyère cheese in bread crumbs, feta cheese in crust, liquid almond nougat, olive jam
10.00€

A thousand leaves delight

Pork tenderloin mille-feuille with grilled vegetables, smoked cream cheese, black sesame
12.00€

Salads

Vive mar

Quinoa with gravlax salmon, shrimps, julienne vegetables japan style, tomato tartar, cream cheese, lime and ginger vinaigrette
13.00€

Garden of senses

Early green leaves, green apple, pear, crispy prosciutto, caramelized walnuts, gorgonzola cheese, mustard and honey vinaigrette
11.50€

Winter salad

Festivity of winter salads, carpaccio of carrots and mushrooms, pickled pepper, cherry tomatoes, vinaigrette of aged white balsamic
9.50€

Like Caesar's

Meskan salad, fillet of chicken thigh, baby corn, cherry tomatoes, garlic croutons, parmezan, bacon vinaigrette
12.00€

Krissa Land

Traditional cretan salad, tomato, cucumber, goat cheese, onion, pepper, baked potato & zucchini, caper, olives, stamnagathi, vinaigrette, "xinomizithra" cheese
12.00€

Italian job

Mozzarella Burrata, 4 varieties of cherry tomatoes, basil pesto, spicy rocket, olive oil, roasted pine nuts
13.00€

Risotto-Pasta

Trip to Paris

Risotto à la parisienne, vialone nano, variety of mushrooms ragout, winter black truffle, cherry tomato confit, aged Gruyère
14.50€

Crayfish risotto

Cooked in their broth, Florina pepper, fennel, flavored with ginger, mascarpone cheese
19.00€

Seafood linguine

With shrimps, mussels, cooked in their broth, fresh tomatoes, aromatic herbs
22.00€

Lobster spaghetti

Linguine with lobster bisque, Florina peppers, cherry tomatoes, cognac, saffron, fish roe powder
38.00€

Pappardelle pasta

With cherry tomatoes pesto, roasted pine nuts, pecorino of Amfiochia, basil
11.00€



JOSPER MENU Unique in its kind wood oven that combines the peculiarity of the traditional oven with cooking on the grill, giving a completely different taste and texture

Tagliata Limousine

Sirloin beef steaks, wild rocket, sun-dried tomatoes, parmezan sauce, potatoes from Naxos
26.00€

Bistecca Fiorentina

T-bone steak, steamed vegetables, butter with herbs, sauce béarnaise
36.00€

Rib eye steak (330gr)

Black angus beef, grilled vegetables, sweet potato puree, Josper sauce
34.00€

Pailard pork

Tenderloin stuffed with rocket, parmezan, cherry tomatoes, leek puree, rosemary sauce
19.00€

Lime chicken

Fillet from organically reared 90 days chicken, vegetables mille-feuille, goat chesse, french fries, lime and lemongrass sauce
16.00€

Creative cuisine

//Sous vide// Special way of cooking in vacuum at a low controlled temperature for a unique taste and texture

Chicken (ch)ki

Chicken breast and its thigh organically reared for 90 days, stuffed with apaki and Cretan Gruyère, spinach risotto, lime and lemongrass sauce
15.00€

Pork duet

Fillet and spareribs from a fine selection of black pig, gratin with "xinomizithra" cream cheese, sweet potato cream, asparagus, red wine sauce sented with orange
16.50€

Chalf

Black Angus diaphragm, tortellini with asparagus and "manouri" cream cheese, madeira sauce
24.00€

Bass fish fricassee

Bass fish fillet fricassee with kafkalithres, mironia, early lettuce, dill, with egg lime sauce
17.00€

Grouper

Poached in chardonnay wine, vegetables julienne of seasonal grasses, florence fennel puree, sweet pepper sauce
34.00€

Salmon

Grilled. Glazed baby carrots, asparagus, fennel pie, broccoli puree, "kakavia" fish soup sauce
16.50€

SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES
1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof 2. Crustaceans and products thereof 3. Eggs and products thereof 4. Fish and products thereof 5. Peanuts and products thereof 6. Soybeans and products thereof 7. Milk and products thereof (including lactose) 8. Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof 9. Celery and products thereof 10. Mustard and products thereof 11. Sesame seeds and products thereof 12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO² which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers 13. Lupin and products thereof 14. Molluscs and products thereof
Please, if you are allergic or intolerant, inform us before your ordering