

Grilled Octopus

12.50€

Octopus with Santorini Fava puree, agoli and aromatic olive oil sauce

Χταπόδι Σχόρας

με πατέ από φάρο Σαντορίνης, κρέμα αγολι
και αρωματικό λάδι ελιάς

Fried Squid

10.00€

Fried squid with semolina crust served with aromatic cuttlefish
ink mayonnaise and buttered shallots

Καλομάρι Τηγανητό

με κρούστας από αμυγδάκι, αρωματιστή μαγιονέζα
and μελιόνη ρομπιόλες και σπινάκι κολοκυθίου

Variety of Grilled Mushrooms

10.50€

Porto bello, αγριόι μανιτάρια, шампиньоны, smoked Matsone
cheese and mayonnaise sauce flavored with truffle oil

Ποικιλία Μανιταρικών Σχόρας

πορτομπελό, ψιλοκομμένες, καπνιστές κρέμας τυρί
Ματσονέ και σως μαγιονέζας αρωματισμένη με λάδι τρούφας

Greek Cheese Platter

23.00€

Γρίνιερ γραβιέρα, Μυζοθίκι Χινότυς, κεφαλογριβιέρα
from Anafiokhía, Feta from Chalkidiki, manouri

Πλάτο Ελληνικών Τυριών

γρίνιερ, γραβιέρα, χινότυς, μυζοθίκι, κεφαλογριβιέρα
Αναφίκοχιας, φέτα Χαλκιδικής, μανουρά

Main Course Κυρίως Πιάτο

Rib Eye Black Angus

35.00€

with baby potatoes, asparagus and roasted corn

Rib Eye Black Angus

με πατάτες baby, ασπράγγια και ψητή καλαμπόκι

Tenderloin Black Angus

32.50€

with creamed potatoes, flavored with truffle oil,
asparagus, cherry tomatoes and Porto wine sauce

Τρυφερό φιλέτο Black Angus

με κρέμα πατάκιας, αρωματισμένη με λάδι τρυφερός,
ασπράγγια, ντοματίνια και σάλτσα από κρασί Porto

Lamb Chops

25.00€

with aromatic crust, baby potatoes, cherry tomatoes
and balsamic dressing

Αρνίσια Παιδάκια Καρέ

με αρωματική κρούστα, πατάκια baby,
ασπράγγια και σάλτσα βαλσάμικα

Pork Fillet

25.50€

with saffron risotto and cream sauce

Χοιρινό Φιλέτο

με ριζότο σάφρο και σάλτσα από κρέμα

Appetizers Ορεκτικά

Assorted Breads

A variety of fresh homemade breads

3.00€

Αρτοσκευάσματα

Επίλεκτα αρτοποιημένα προϊόντα

Soup of the Day

Σούπα Ημέρας

5.00€

Crispy Cheese Balls

Aegina pétsachia crust, green apple carpaccio and Sathonia honey

14.50€

Τραγανές Σφαίρες Τυριού

με κρούστα από ψωμί Αιγίνης, γαλακτομυρική

με κροκάντες ηλιόσποου, μήλο και μέλι Σαθονιάς

Black Angus Carpaccio

Smoked Black Angus beef with rocket
and parmesan sauce with the aroma of truffles

18.00€

Κορντόνιο Μέσους Black Angus

μαρινωμένο με ελαιόλαδο, κρεμμύδι καυτερό

με άρωμα τριυφλών

Sea Bass Ceviche

Sea Bass fillets in sparkling wine with citrus, chili and basil oil

17.50€

Λαυράκι Ceviche

σε σπικλίντ σάι και πομπόριους, χυμό και λάδι βασιλικού

Salad Σαλάτα

Smoked Salmon Salad

1€ 50€

Fresh salad with avocado, smoked salmon, dried onion, cherry tomatoes and citrus dressing

Σαλάτα Καπνιστού Σολομού

Φρέσκη σαλάτα με αβοκάντο, καπνιστό σολομό, ξηρά κρεμμύδια, τσίρι, ντοματίνια και dressing λεμόνι-αυγούρου

Organic Quinoa

1€ 50€

Royal King crab, with avocado, spring onions and lemon herb dressing

Βιολογική Κινόα

με βιολογικά καβούρια, αβοκάντο, φρέσκα κρεμμύδια και dressing από μούρα/τσάι

Chicken Breast Salad

1€ 50€

Chicken breast with iceberg lettuce, corn, cherry tomato, aspic, croutons, parmesan and caesar salad dressing

Σαλάτα με Στήθος Κοτόπουλου

άσπρη γαλ, καλαμπόκι, φασόλια μπέικον, τραπέζι κρουτόν, παρμεζάνα και caesar dressing

Caprese Salad

1€ 00€

Fresh buffalo mozzarella, tomato, and rocket herb dressed in basil pesto

Σαλάτα Καπρέζε

φρέσκα μοτσαρέλα/βουτυράκι, ντομάτα και ρόκα, αραιωμένη σε ντινέ βασιλικού



Spaghetti alla Chitarra*

21.00€

with chicken, broccoli, sun-dried tomatoes and smoked
Metaxa cheese sauce

Σπαγγέτι alla Chitarra*

με κοτόπουλο, μπρόκολο, μαρτιν ντομάτα
και ερίτζα και κρεμώδη ρυζι Μεταξάκι

Spicy Casarecce with Vegetables*

18.00€

with aubergine, pepper, broccoli, asparagus, tomato and fresh basil

Spicy Casarecce Λαχανικών*

με κολοκύθια, πιπεριά, μπρόκολο, ασπράγγια,
τομάτα και φρέσκο βασιλικό

Potato Gnocchi*

22.50€

with smoked pancetta, wild mushrooms and pommarin sauce

Νιόκι Πατάτας*

με καπνιστή πανέττα, άγρια μανιτάρια
και κρεμώδη σάλτσα

Lobster Pasta serving for two

38.00€

with spaghetti or barley pasta, cherry tomatoes and basil

Αστακομακαρονάδα για δύο άτομα

πασατέλι ή κριθαράκι με ντομάτα και κρεμώδη σάλτσα

* Vegetarian Dish / Vegetarian version of the dish is available

* Αστακομακαρονάδα / Δυνατότητα με κριθαράκι, ενώ επίσης σε κριθαράκι

Salmon Tartare

23.00€

Salmon fillet with pickled cucumber, fennel, kaniung, avocado and citrus fruit dressing

Ταρτάρ Σολωμού

με αγγουράκι τσιπς, φρέσκο δαμάσκημο, αβοκάντο και dressing με ποικιλία φρούτων

Santorini Fava

9.50€

Santorini Fava (yellow split pea puree) with caramelized onions, confit tomato, oregano and scented olive oil

Φάβα Σαντορίνης

φάβα Σαντορίνης με καρμελιωμένα κρεμμύδια, κονφίτο ντομάτα, οрегano και αρωματικό ελαιόλαδο

Kataifi Shrimps

18.00€

Shrimps in crispy kataifi dough with wasabi mayonnaise and shrimp chips

Γαρίδες Κανταΐφι

με mayonaisse wasabi και chips γαρίδας

Grilled Scallops

16.50€

Scallops cooked in aromatic butter with citrus dressing

Ψητά Χτένια

μητρίτσανο με αρωματικό ροστίτσο με dressing αγγουράκιων



Greek Salad

15.00€

Summer salad with tomatoes, cucumber, onion, pepper, olive, capers, aromatic herbs and Feta cheese from Halkidiki

Χωριστική Σαλάτα

με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, ελαιόλαδο, καπνιστό ψάρι και φέτα Αρτέμιδος

Mediterranean Salad

16.00€

Crumbled Cretan feta, colorful cherry tomatoes, pepper, cucumber, caper leaves, cottage cheese and honey dressing

Μεσογειακή Σαλάτα

κρεμμύδι, ντομάτα, καλαμπύρι, ντομάτα, πιπεριές, αγγούρι, καλαμπύρι, τυρί κρέμα και dressing μέλι

All salads can be prepared in a vegetarian version.

Όλες οι σαλάτες μπορούν να παρασκευαστούν στο χορτοφαγικό είδος μας.

Our meals are prepared with only the finest ingredients from local products, fresh greek meat, daily fresh catch from the Aegean Sea and vegetables of our own production. We use only extra virgin olive oil in all our dishes and seed oil of excellent quality in our deep frying.

Τα φαγητά μας παρασκευάζονται με άριστα, τοπικά προϊόντα, φρέσκο κρέας, φρέσκο ψάρι από τον Αιγαίο και λαχανικά της δικής μας παραγωγής. Χρησιμοποιούμε μόνο έλαια υψηλής ποιότητας σε όλα τα φαγητά μας, για σάλτσες χρησιμοποιούμε καλή ελαιόλαδο στα ψητά.







Pista Vieja, 36 Avenida Central, Edificio del Músico, Bogotá
T: +57 2000 27000 E: info@personal.com.co

Dessert Επιδόρπιο

Phos Four Seasons

16.00€

handmade Panorama triangles filled with 4 different cream fillings:
caramel, strawberry, chocolate and mint

Phos Τέσσερις Εποχές

αριστοποίητα τριγωνικά Παναρειακά με γέμιση κρέμας
σε 4 γεύσεις: καραμέλα, φράουλα, σοκολάτα και μέντα

Valrhona Chocolate Ganache

12.00€

with forest fruits and white chocolate cream

Γκανάζ Σοκολάτας Valrhona

με κρέμα λευκού σοκολάτας και φρούτα δάσους

Cheesecake

12.00€

Philadelphia cream cheese flavored with Madagascar vanilla
and fresh strawberries

Cheesecake

κρέμα Philadelphia αρωματισμένη με βανίλια
Μαδαγασκάρης και φρέσκιες φράουλες

Lemon Wreath

14.00€

Aromatic lemon dough wreath with lemon cream filling
and Madagascar vanilla ice cream

Στεφάνι Λεμονιού

αρωματισμένο στεφάνι από κρέμα με γέμιση
πό κρέμα λεμονιά και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης



username: nissakihotel

password: 2289029902

Prices are in euro and include all legal charges and taxes.

Οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβάρυνσεις και φόρους.

Head for Market Regulations: Ioannis Koukathanas

Αγορονομός Υπευθύνος: Ιωάννης Κουκαθανάς

PoS Card System is available.

Η πιστωτική κάρτα είναι διαθέσιμη ως σύστημα πωλημάτων, με την Π.Ο.Σ. (Απόφαση Ν. 4446/2016)

The Consumer is not obliged to pay, if the notice of payment is not received (except-notice).

Ο καταναλωτής δεν υποχρεώνεται να πληρώσει εάν δε λάβει το έγγραφο υποδείκνυσης πώλησης (Απόφαση Ν. 4446/2016)
(Αποφασιστική Απόφαση Αρ. 4129/11 2012)

Chicken Leg

19.00€

marinated in gin and smoked paprika, with fresh salad
from aromatic basmati rice and roasted corn

Μπουτί Κοτόπουλο

στ' αλάτι από γιν και καπνιστό παπρίκι,
με ζυμαρικά αρώματα από αρωματικό ρύζι μπαζμά
και ψητά καλαμάρια

Salmon with Beetroot Puree

27.00€

with asparagus and citrus sauce

Σολομός με Πουρέ από Παντζάρι

ασπράγγια και σάλτσα πορτοκαλιού

Crispy Sea Bass Fillet

24.50€

with basil puree, boiled vegetables and tomato hollandaise

Τραγανό Φιλέτο Λαυράκι

με πουρέ βασιλικού, βραστές λαχανικά
και μαρμελάδα τομάτας

Cod Fish Fillet

22.50€

with aromatic crust and roasted vegetables

Μπακαλιάρος Φιλέτο

με αρωματική κρούστα και ψητά λαχανικά



Ice Cream Trilogy

12.00€

Madagascan vanilla and chocolate ice cream and mango sorbet
in biscuit crumble with syrup of your choice

Τριλογία Παιγιδιού

μαδαγασκάρ βανίλια, σοκολάτα παγωτό και μαρμελάδα
πάνω σε μπισκότα με σιρόπι επιλογής σας

Chilled Seasonal Fresh Fruits

12.00€

Δροσερά Φρούτα εποχής

Champagne Cocktails

Jalisco Flower

18.00€

reposado tequila, elderflower liqueur,
red grapefruit juice, brut
ηλόδαυρη τζιντζίρα, λικέρ ανθούλου,
αυγό, κόκκινο γκρέιφρουτ, brut

Barracuda

18.00€

black rum, gomme, pineapple, lime, brut
μαύρο ρούμι, λικέρ γολλάντ, ανανά, λεμόνι, brut

Jayne Mansfield

18.00€

strawberry, white rum, strawberry liqueur,
sugar syrup, brut
φράουλα, λευκό ρούμι, λικέρ φράουλας,
απλό σιρόπι, brut

Absolutely Fabulous

18.00€

vodka, cranberry, brut
βήρι, κράνμπερι, brut

Pasta & Risotto Πάστα & Ριζότο

Shrimp Spaghetti*

with cherry tomatoes, colorful peppers and fresh basil

27.00€

Σπαγγέτι με Γαρίδες*

με ντοματίνια, πολύχρωμες πιπεριές και φρέσκο βασιλικό

Handmade Ravioli

with lobster shrimps and chorizo cooked in béarnaise

29.00€

Χειροποίητα Ραβιόλια

με ασπιδόγαρίδες και chorizo μαγειρεμένα σε béarnaise

Seafood Barley Risotto

with sea food of the day and fresh truffle

26.50€

Κριθαρότο Θαλασσινών

με θαλασσινά ημέρας και φρέσκο τρούφι

Wild Mushroom Risotto*

with porcini, fresh truffle and smoked Matsano cheese flakes

23.00€

Ριζότο με Άγρια Μανιτάρια*

με porcini, φρέσκο τρούφι και ψιλάκια

σκό καπνιστό τυρί Matsano

* Vegetarian Dish / Vegetarian version of the dish is available

* Χειροποίητο ριζότο / Διαθέσιμη με επιπλέον, την έκδοση σε χορτοφάγο



To Phos Restaurant σας υποδέχεται
στο εδωκενικό περιβάλλον που εις
σας προσκαλεί σε ένα γαστρονομικό
journey γεμάτων γλυτών κρούστων και
αρώματων, όλα μέσα στη θάλασσα.

Με έμπνευση από την ελληνική
και μεσογειακή κουζίνα και τρώμε
με ελάχιστες συνθέσεις από τοπικούς
παραγωγούς, ο Executive Chef μας και
η έμπειρη ομάδα του δημιουργούν
για εσάς ένα μέγεθος με σύγχρονες συνθέσεις
που θα σας εκπλήξουν με τη συνείδησή σας.

Καλή σας όρεξη!

Phos Restaurant welcomes you
to its stylish environment and
invites you to a gastronomic
journey of flavors full of colors
and aromas, by the sea.

Inspired by Greek and Mediterranean
cuisine and using only the finest
ingredients from local producers,
our Executive Chef with his
experienced team created for you
a menu with a contemporary twist
that will captivate your senses.

Bon appetit!

Please inform us of any allergy or dietary requirements and we will be happy to accommodate you.
Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή διατροφικές απαιτήσεις και με χαρά θα ετοιμάσουμε το μενού σας κατάλληλα.

