



Η γαστρονομία του ARK φέρει την υπογραφή του εξαιρετικού Γιάννη Μπαξεβάνη ενός από τους σημαντικότερους Έλληνες chef με πολλαπλές βραβεύσεις στην Ελλάδα (Χρυσοί σκούφοι και «Σεφ της Χρονιάς» στο διαγωνισμό του περιοδικού Status), και τον τίτλο «Chef του μέλλοντος» από την Παγκόσμια Ακαδημία Γαστρονομίας.

Καθημερινά φροντίζουμε να φέρνουμε διαλεχτές πρώτες ύλες στο πιάτο σας, απ' όλη την Ελλάδα!
Το Ark είχε την τιμή και την χαρά να βρίσκεται ανάμεσα στα 34 καλύτερα εστιατόρια της Ελλάδας, αποσπώντας το Βραβείο Ελληνικής Κουζίνας για 4 συνεχόμενες χρονιές από το 2016 έως σήμερα και αποδεικνύοντας για ακόμα μια φορά το υψηλό επίπεδο υπηρεσιών που προσφέρει στους επισκέπτες του.
Στο πλαίσιο του θεσμού των Χρυσών Σκούφων απονέμονται κάθε χρόνο τα Βραβεία Ελληνικής Κουζίνας σε εστιατόρια, που σερβίρουν μοντέρνα και παραδοσιακή ελληνική κουζίνα και βαθμολογούνται από 14/20 και πάνω.
Τα κριτήρια που λαμβάνονται υπ' όψιν για τη βαθμολογία έχουν να κάνουν με την ποιότητα των πρώτων υλών, την τεχνική-επιδεξιότητα των σεφ, την αρμονία των γεύσεων αλλά και τη γενική αίσθηση που τελικά εκπέμπει το σύνολο όλων των επιμέρους στοιχείων.

Είμαστε περήφανοι για τη διάκριση αυτή καθώς η ομάδα του Ark με την διεύθυνση του chef Δρόσου Ξυνογαλά και πάντα υπό την επίβλεψη του πολυβραβευμένου chef μας Γιάννη Μπαξεβάνη, στοχεύει στο να προσφέρει την καλύτερη εμπειρία στους επισκέπτες μας μέσα από την υψηλή ποιότητα ελληνικών πρώτων υλών

Ark's gastronomy is signed by the exceptional Yiannis Baxevanis, one of the most distinguished Greek chefs with numerous awards in Greece (Golden Chef's Caps), named "Chef of the Year" at the competition of status magazine and "Chef of the Future" by the International Academy of Gastronomy.

Daily, we aim to bring on your plate carefully selected ingredients from all over Greece.

Ark has had the honor and pleasure of being among the 34 best restaurants in Greece, obtaining the Greek Cuisine Award for 4 years, from 2016 until present and proving once more the high quality of the service offered to our guests. The Golden Chef's Caps are awarded each year to restaurants offering contemporary and traditional Greek cuisine which are marked 14/20 and above. The criteria taken into consideration for the grading include the quality of ingredients, the chefs' technical expertise, the harmony of the flavors and also the overall impression given by the composition of the different elements.

We are proud to have obtained this distinction, as the ARK team under the management of our chef Xinogalas Drosos and always under the supervision of chef Yiannis Baxevanis, aims at offering our guests the best experience through high quality greek products

Φρεσκοψημένο ψωμί καθημερινά από τον ξυλόφουρνο μας, περιλαμβάνει ψωμί με χαρούπι, κριθίνο, χωριάτικο με ελιά και πίττες από το σάσι που συνοδεύονται με αρωματικό ελαιόλαδο **3,50€ κατ' άτομο**

*Freshly bread baked every day in our wood oven with carob, barley, olives and pies from sasi, accompanied with aromatic olive oil **3,50€ per person***

ΣΟΥΠΑ/SOUP

Ψαρόσουπα (κακαβιά) με φρέσκο μπακαλιάρο, λαχανικά και αϊολί σαφρανέ
Traditional fish soup with cod, garlic saffron sauce and vegetables
19,50€

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ / COLD STARTERS

Μελιτζανοσαλάτα με κριθίνο παξιμαδάκι και το δικό μας αλλαντικό μόσχου
Eggplant mousse with barley rusk and our own beef sausage
8,50€

Φάβα με φουντούκι και βινεγκρέτ με πορτοκάλι και μήλο / *Split peas with hazelnuts and orange - apple vinaigrette*
8,00€

Αχινοσαλάτα με χαρουπόψωμο, ντομάτα και ξερό κρεμμύδι / *Sea urchin salad with carob bread, tomato and onion*
15,50€

Γάυρος μαρινάτος με αλάτι, ξύδι, μαϊντανό, σκόρδο και ελαιόλαδο
Anchovy marinated with salt, vinegar, parsley, garlic and olive oil
14,00€

Χταπόδι, αρωματικοί σπόροι, πράσινη βινεγκρέτ με κόλιανδρο.
Octopus, aromatic seeds, green vinaigrette with coriander
23,50€

Η δική μας λευκή ταραμοσαλάτα / *Homemade Taramosalata (Fish roe dip)*
8,50€

Δροσερό σκουμπρί ή κολιός (αναλόγως της ψαριάς) παρασκευασμένο μπροστά σας με ντομάτα, δυόσμο, τσίλι, φακές και βινεγκρετ με τα αυγά του ψαριού
Refreshing mackerel or "kolios" (chub mackerel), depending on the daily catch, prepared in front of you with tomatoes, mint, chili, lentils and vinaigrette from the fish eggs
19,50€

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / STARTERS

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ / WARM STARTERS

Φρέσκιες γαρίδες σχάρας με ελαφρώς πικάντικη σάλτσα από λεμόνι, μοσχολέμονο, σκόρδο και καυτερή πιπεριά
Fresh grilled shrimps with a slight spicy dressing of lemon, lime, garlic and chili pepper

28,00€

Χαλούμι με τη δική μας μαρμελάδα από σύκο και δυόσμο
Haloumi cheese with our homemade fig marmalade and mint

9,50€

Καλαμαράκι Χαλκίδας τηγανιτό σε γλυκόξινη μελιτζάνα
Fried squid from Halkida in sweet and sour eggplant

19,50€

Ψητά λαχανικά στον ξυλόφουρνο με ελαιόλαδο, θυμάρι και αγουρίδα
Wood-fired oven roasted vegetables with olive oil, thyme and "agourida" grape extract

13,50€

Γαριδάκι τραγανό πάνω σε μους λευκού ταραμά - δοκιμάστε το με το χαρουπόψωμο μας
Crispy small shrimp on white fish roe mousse - taste it with our carob bread

15,50€

Μύδια σαγανάκι με κρέμα φέτας
"Saganaki" mussels with fresh tomato and feta cheese cream (without sour cream)

27,50€

Τυρόπιτα από τον ξυλόφουρνο
Cheese pie baked in the wood oven

8,00€

Φρεσκοκομμένες τηγανητές πατάτες με ντομάτα και τυρί
Homemade French fries with tomato and cheese

6,00€

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / STARTERS

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Βιολογική αντιοξειδωτική σαλάτα Ark με αρωματικά φύλλα, φύτερες, ρόδι, ραπανάκια, φουντούκια και αμύγδαλα, τουρσί σταφύλι και αγουρίδα με αγουρέλαιο

Organic antioxidant Ark salad with aromatic leaves, sprouts, pomegranate, radishes, hazelnuts and almonds, pickled grapes and sour grape with green olive oil

16,50€

Σαλάτα νησιώτικη-χωριάτικη με ντομάτα και ντοματίνια, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές, κρίταμο, ντάκο, κατσικίσια φέτα και μαλακό τυρί

Greek salad with tomato, cucumber, pepper, onion, olives, kritamo, caper, Cretan barley rusk(Dakos), goat feta and galotyri (Greek cheese)

16,00€

Σαλάτα με κάρδαμο και πικάντικες πρασινάδες, φρέσκο τυρί, σύκα, αμύγδαλα και σορμπέ λαδολέμονο με κρόκο Κοζάνης

Spicy green salad leaves with cardamom, fresh cheese, figs, almonds and olive oil & lemon sorbet with saffron

16,50€

Σαλάτα ρόκα με ψητό κοτόπουλο, μυρωδικά, φουντούκι, σύκα Σύμης, γραβιέρα Νάξου και βινεγκρέτ μέλι - μουστάρδα

Rocket salad with grilled chicken, herbs, nuts, figs from Symi island, gruyere cheese from Naxos island and vinaigrette with honey and mustard

19,50€

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

ΑΠΟ ΤΗ ΘΑΛΑΣΣΑ ΚΑΤΕΥΘΕΙΑΝ ΣΤΟ ΠΙΑΤΟ ΣΑΣ ΕΤΣΙ ΑΠΛΑ..
FROM THE SEA STRAIGHT TO YOUR PLATE ...

Φρέσκο ψάρι ολόκληρο ψημένο στα κάρβουνα με το κιλό (kg) / *Fresh grilled whole fish by the kilo(kg)*
95,00€/kg

Συνοδευτικά: Χόρτα και βραστά λαχανικά / *Side plate: wild greens and boiled vegetables*
9,50€

Ψάρι ολόκληρο γεμιστό, ψημένο στον ξυλόφουρνο, με χόρτα εποχής και ελαφριά σάλτσα ντομάτας(kg)
Whole fresh fish, baked in the wood oven, with seasonal greens and light tomato sauce (kg)
99,50€/kg

Αστακός σχάρας (kg) / *Grilled Lobster (kg)*
115,00€/kg

Καραβίδες φρέσκιες ημέρας βραστές ή σχάρας (kg) / *Fresh crawfish boiled or grilled (kg)*
95,50/kg

Μπαρμπούνι σχάρας ή τηγανιτό (kg) / *Red mullet grilled or fried (kg)*
68,50€/kg

Φρέσκιες γαρίδες ημέρας στη σχάρα (kg) / *Fresh grilled shrimps (kg)*
88,50€/kg

Καλαμαράκι φρέσκο από την Χαλκίδα σχάρας ή τηγανιτό (kg) / *Fresh squid from Halkida grilled or fried (kg)*
65,00€/kg

Χταπόδι σχάρας με λαδόξυδο και ρίγανη (kg) / *Grilled octopus with olive oil & vinegar and oregano (kg)*
65,50€/kg

Γαύρος τηγανιτός μερίδα / *Fried anchovies portion*
15,00€

Σαρδέλες σχάρας μερίδα / *Grilled sardines portion*
15,00€

ΑΠΟ ΤΗ ΘΑΛΑΣΣΑ / *FROM THE SEA*

ΚΥΡΙΩΣ / MAIN COURSES

Αστακομακαρονάδα με το κιλό (κατόπιν διαθεσιμότητας)
Lobster with spaghetti or orzo with Lobster sauce (upon availability)
125,00€/kg

Καραβιδομακαρονάδα με το κιλο (κατόπιν διαθεσιμότητας)
Crayfish with spaghetti or orzo with Crayfish sauce (upon availability) by the kilo
99,50€/kg

Μαύρα μακαρόνια με αυγοτάραχο, μύδια, ψητή ντομάτα και ξύσμα λεμονιού
Cuttlefish ink spaghetti with fish egg roe, mussels, roasted tomatoes and lemon zest
35,50€

Σπαγγέτι ολικής αλέσεως με ψητά λαχανικά, ελιές, ξύσμα λεμονιού, βασιλικό και κρέμα γραβιέρας (χωρίς κρέμα γάλακτος)
Whole grain spaghetti with grilled vegetables, olives, lemon zest, basil and gruyere cheese cream (without sour cream)
18,00€

Φίνο γιουβετσάκι θαλασσινών με καλαμαράκι, χταπόδι, γαρίδα και μύδια
Seafood "Giouvetsi" pasta with squid, octopus, shrimp and mussels
32,50€

Φρέσκο άγριο λαυράκι Μεσολογίου (φιλέτο), γεμιστό στο ξυλόφουρνο με τα αρωματικά χόρτα του Μπαξεβάνη ή στη σχάρα
Stuffed wild fresh sea bass fillet from Mesologgi, baked in the wood oven with greens by Chef Baxevanis or grilled,
39,50€

Ταλιάτα από διάφραγμα (το νοστιμότερο κομμάτι του μοσχαριού) σχάρας με αρώματα Ανατολής, σπανάκι και οφτή πατάτα
Grilled beefskirt fillet with scents from the East, spinach salad and baked potato
24,50€

Βιολογικό φιλέτο από στήθος κοτόπουλο με άγριο ρύζι Σπερχειού, καλαμπόκι, λεμονάτο μπρόκολο και σάλτσα από αρωματικό γιαούρτι
Organic chicken fillet with wild rice from Spercheios, corn, lemony broccoli and aromatic yoghurt sauce
29,50€

Μπριζόλα μαύρου χοίρου 400gr. με ελαφριά σάλτσα φτιαγμένη από την πανσέτα της, φρέσκια και λιαστή ντομάτα ,
λεμόνι κονφί, βασιλικό, κρουτόν από χαρούπι και πατάτες σωτέ με φρέσκο κρεμμυδάκι
*Black pork steak 400gr. with light sauce made out of its pancetta, fresh and sun dried tomato, lemon confit,
basil, carob croutons and sautéed potatoes with spring onion*
32,00€

Βιολογικό φιλέτο μόσχου "Café de Paris" - σουβενίρ από τα χρόνια στη Γαλλία
κομμένο σε λεπτές φέτες με τάρτα πατάτας και σωτέ λαχανικά
Organic sliced beef tenderloin "Café de Paris" -souvenir from the years in France with potato tart and sautéed vegetables
39,50€

Rib eye με κρητικό ανθόγαλα, πράσινο φασολάκι, αρακά και φούντες μπρόκολου 'Romanesco'
Rib eye with Cretan buttermilk, green beans, green peas and Romanesco broccoli tops
45.00€

Κοτόπουλο μπούτι χωρίς κόκκαλο στη σχάρα με τα μυρωδικά μας, σαλάτα σπανάκι και οφτή πατάτα
Grilled boneless chicken thigh with our herbs, spinach salad and baked potato
19,50€

ΚΥΡΙΩΣ / MAIN COURSES

ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΕΣ ΤΡΟΦΕΣ / *FOOD ALLERGENS*

Όστρακα όπως καβούρι, γαρίδα, αστακός / *Crustacean (shellfish) like crab, shrimp, prawn*

Μαλάκια / *Molluscan shellfish*

Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη / *Cereals with gluten rye*

Αυγό / *Egg*

Γάλα / *Milk*

Φυστίκια / *Peanuts*

Ξηροί καρποί / *Dry nuts*

Σέλινο / *Celery*

Μουστάρδα / *Mustard*

Διοξειδίο του θείου / *Sulphur dioxide and sulfites*

Σόγια / *Soya*

Ψάρι / *Fish*

Σουσάμι / *Sesame*

Λουπίνα / *Lupin*

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες / *Please inform us of any allergies*

ΓΛΥΚΕΣ ΑΜΑΡΤΙΕΣ / DESSERTS

Τούρτα αμυγδάλου όπως το παλιό καλό καιρό / *Almond cake for old times' sake*
10,50€

Σοκολατίνα με bitter σοκολάτα και καραμελωμένα αμύγδαλα, συνοδεύεται από σορμπέ βατόμουρο
Bitter chocolate cake with caramelized almonds and raspberry sorbet
11,50€

Φοντάν ζεστής σοκολάτας με παγωτό βανίλια / *Hot chocolate fondant with vanilla ice cream*
11,50€

Ζεστό γαλακτομπούρεκο συνοδευμένο από παγωτό γιαούρτι / *Hot custard filled pastry, served with yoghurt ice cream*
11,50€

Το δικό μου τραγανό μπακλαβά χωρίς σιρόπι, με ξηρά φρούτα και παγωτό βανίλια
My own crispy syrup-free Baklava with dried fruits and vanilla ice cream
11,50€

Αφράτη καρυδόπιτα με κρέμα τριαντάφυλλο, ροδάκινο ποσέ, παγωτό και πιπεράτη σοκολάτα
Walnut pie with rose petals cream, poached peach, ice cream and spicy chocolate
11,50€

Σπιτικός σιμιγδαλένιος Χαλβάς με μέλι, αποξηραμένα φρούτα, αμύγδαλα, σάλτσα ταχίνι-μέλι και κονφί πορτοκάλι
Homemade semolina Halvas with honey, dried fruits, almonds, tahini - honey sauce and orange confit
9,00€

Γιαούρτι σερβιρισμένο με την τσίπα του, με μέλι και καρύδια ή φρουτοσαλάτα
Original Greek yogurt, served with honey and nuts or fruit salad
10,50€

Πιατέλα φρέσκων φρούτων εποχής / *Fresh seasonal fruits platter*
13,00€

Παγωτά: Βανίλια Μαδαγασκάρης, Γιαούρτι, Παρφέ Σοκολάτας, Μπράουνις,
Μπακλαβά, Καϊμάκι, Κανέλα, Σορμπέ Λεμόνι, Μάνγκο, Μανταρίνι, Φράουλα
3,80€ η μπάλα

*Ice cream: Vanilla Madagascar, Yogurt, Parfait Chocolate, Brownies, Baklava, Kaimaki,
Cinnamon Sorbet Lemon, Mango, Mandarin, Strawberry*
3,80€ per scoop

(Ρωτήστε μας για τα γλυκά ημέρας) (*Ask us for the sweet of the day*)

ΓΛΥΚΕΣ ΑΜΑΡΤΙΕΣ / DESSERTS



Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α και Δημοτικός Φόρος - Αγορανομικός Υπεύθυνος Νικολόπουλος Κώστας - In prices all legal taxes are included (V.A.T Municipal Tax)- Responsible by the law Nikolopoulos Kwstas - Το περιεχόμενο των φιαλών είναι 750 ml εκτός αν υπάρχει άλλη αναγραφή - The contents of the bottles are 750ml unless otherwise indicated - Το λάδι ους σαλάτες είναι ελαιόλαδο, για τα τηγανιτά χρησιμοποιείται οιορέλαιο - The oil is olive oil in salads, fried for used vegetable oil - Το τυρί που χρησιμοποιείται είναι φέτα - The cheese used is feta - Το κρέας και τα ψάρια είναι φρέσκα - Meat and fish are fresh - Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει κιντό παραπόνων σε 4 γλώσσες - The store must have a complaints form in 4 languages (GR-GB-FR-DE) - ° Κατεψυγμένο είδος-Frozen Product.

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)