





Calypso (mythology)

Calypso was a nymph and daughter of Atlas who lived on the island of Ogygia in Greek mythology.

Her name has also been listed among the list of the Nereids, which would make her a daughter of Nereus.

The fabled Greek hero Odysseus was imprisoned on her island Ogygia for seven years.

She desired to make him her immortal husband. Athena asked Zeus to spare Odysseus of his torment on the island, as he wanted to go to his homeland. Zeus sent Hermes, the messenger of the Gods, to tell Calypso to release Odysseus.

As Zeus was the Lord of the Gods, she was unable to refuse him, although she did not wish to let him go.

Odysseus eventually returned to his homeland Ithaca, to be with his beloved wife Penelope

who had been waiting for him for twenty years.

Καλυψώ

Στην ελληνική μυθολογία η Καλυψώ ήταν γνωστή σαν μία Νύμφη, κόρη του Άτλαντα και της Πλειόνης ή του θεού Ηλίου και της Περσηίδας. Ζούσε στη νήσο Ωγυγία, που οι αρχαίοι συγγραφείς τοποθετούν στη δυτική Μεσόγειο ενώ αναφέρεται συχνά και απλώς ως «το Νησί της Καλυψώς».

Η Καλυψώ υποδέχθηκε τον Οδυσσέα στο νησί της ως ναυαγό. Στην Οδύσσεια αναφέρεται ότι

η Καλυψώ τον ερωτεύθηκε και γι' αυτό τον κράτησε κοντά της επί δέκα χρόνια. Σύμφωνα με άλλους συγγραφείς, ο Οδυσσέας έμεινε με την Καλυψώ 7 χρόνια. Η Καλυψώ του υποσχόταν ότι θα τον έκανε αθάνατο, αλλά ο Οδυσσέας

δεν εγκαταλείφθηκε στη γοητεία της, γιατί ο βαθύτερος εσωτερικός πόθος του ήταν η επιστροφή του στην Ιθάκη. Με την παράκληση της θεάς Αθηνάς ο Δίας έστειλε τον Ερμή στην Καλυψώ για να της ζητήσει να αφήσει τον Οδυσσέα να φύγει. Μετά από αυτό, η Καλυψώ με μεγάλη της λύπη τον άφησε να φύγει, αφού πρώτα

του έδωσε ξυλεία και πανί για να κατασκευάσει μία σχεδία, καθώς και προμήθειες για το ταξίδι του. Επίσης του υπέδειξε ποιούς αστέρες να παρατηρεί για να ρυθμίζει την πορεία του.

Calypso (mythologie)

Dans la mythologie grecque, Calypso est une nymphe de la mer, pour certains, la fille d’Atlas pour d’autres. Hésiode, quant à lui la considère comme faisant partie des Océanides et lui prête des amours mystérieuses mais prolifiques avec le dieu Hermès avec lequel elle aurait engendré le peuple des Céphalléniens.

Elle est considérée comme la reine de l’île mythique d’Ogygie. Dans l’Odyssée, elle recueille Ulysse après son naufrage et tombe éperdument amoureuse de lui. Elle réussit à le retenir sur son île pendant 7ans,

lui offrant même l’immortalité s’il consent à rester auprès d’elle. Mais Zeus prit pitié de ce que lui rapporta sa chère fille Athéna et envoya Hermès, son fils, lui intimer l’ordre de relâcher Ulysse.

Elle le laissera retourner ver Ithaque retrouver sa chère épouse Pénélope qui l’attendait depuis 20 ans.

Καλιπσο

В древнегреческой мифологии Калипсо («та, что скрывает») - прелестная нимфа, Дочь Атланта и океаниды Плейоны, (по другой версии, дочь Гелиоса и океаниды Персеиды), жила на острове Огигия.

Древнегреческие авторы локализуют его где-то в Западном средиземном море, хотя очень

часто остров называют "островом нимфы Калипсо". На этот остров и попал на обломке корабля спасившийся Одиссей.

В "Одиссее" Гомера упоминается, что Калипсо полюбила Одиссея и поэтому удерживала его на острове в течение 10 лет.

По версии других авторов, Калипсо держала у себя Одиссея 7 лет, скрывая от остального мира.

Она тщетно желала соединиться с ним навеки, предлагая ему бессмертие и вечную юность.

А Одиссей не переставал тосковать по родине, острову Итака, и жене Пенелопе и не поддался чарам Калипсо.

По настойчивым просьбам богини Афины, Зевс наконец сжалился и послал на остров Гермеса с приказанием отпустить Одиссея. Калипсо против воли вынуждена была его отпустить, предварительно оказав ему помощь

в строительстве плота, на котором он и пустился в дальнейшее плавание.

Она также научила его ориентироваться по звездам и правильно рассчитать путь.



We welcome enquiries from guests regarding the ingredients in the dishes. Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements. Municipality Tax and VAT are included in the prices. *Frozen items have been selected in order to guarantee the highest possible quality. Extra virgin olive oil is used for salads; sunflower oil is used for frying.

*Είμαστε στη διάθεση του πελάτη να τον ενημερώσουμε για τα συστατικά στα πιάτα. Παρακαλείστε να ενημερώσετε το σερβιτόρο σας για οποιαδήποτε αλλεργία ή ειδική διατροφική απαίτηση. Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται: Δημοτικός φόρος και ΦΠΑ *Τα κατεψυγμένα προϊόντα έχουν επιλεγεί για να διασφαλίσουν την καλύτερη δυνατή ποιότητα. Στις σαλάτες χρησιμοποιείται αγνό παρθένο ελαιόλαδο, στο τηγάνισμα χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.*

N'hésitez pas à nous poser de questions sur les ingrédients qui composent les mets. Veuillez informer votre serveur, à la prise de commande, de toute allergie ou préférence alimentaire. Taxe municipale et TVA sont comprises dans les prix.

* Des ingrédients congelés sont choisis afin de garantir la meilleure qualité possible. L'huile d'olive extra vierge est utilisée pour les salades. L'huile de tournesol pour les fritures.

Мы всегда в распоряжении гостей относительно вопросов и уточнений ингредиентов наших блюд. Пожалуйста, сообщите принимающему заказ персоналу об аллергии на продукты (если таковая имеется) или любых других диетических запросах.

Муниципальные налоги и НДС включены в стоимость.

** Замороженные продукты были выбраны с гарантией самого высокого качества.*

Ολιβκόβοε μάσλο πρώτογ οτζίμα εξστρά κλάσση ισπώζειται γίια σαλάτω, γίια жарки мы польуеμзя подсолнечным μάσлом.



Επιδόρπια
Desserts
Десерты

Μαύρη σοκολάτα με mousse φυστικοβούτυρου, καραμελωμένα φυστίκια & παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης

Dark chocolate with peanut butter mousse, caramelised peanuts & Madagascar vanilla ice cream

Chocolat noir, mousse de beurre d'arachide, cacahuètes caramélisées & glace vanille Madagascar

Горький шоколад с муссом из арахисовой пасты, карамелизованный арахис & мороженое со вкусом мадагаскарской ванили

16,00 €

Κρέμα λεμονόχορτου, με φρέσκα κόκκινα φρούτα, τραγανή μαρέγκα & sorbet mascarpone

Lemongrass custard with red fruit, crunchy meringue & mascarpone sorbet

Citronnelle crème pâtissière aux fruit rouges, meringue croustillante & sorbet mascarpone

Кондитерский крем lemongrass с красными фруктами, хрустящая меренга & сорбет из маскарпоне

14,00 €

Κέικ καρότο με ζελέ ουίσκι & πίκλες πιπερόριζας, σε ελαφρά καπνισμένο περιβάλλον

Carrot cake with a whiskey jelly & ginger pickles, in a lightly smoked environment

Gâteau à la carotte avec gelée de whisky & gingembre mariné, légèrement fumé

Морковный пирог с желе со вкусом виски (whiskey) & маринованный имбирь, в слегка подкопченном окружении

14,00 €

Καραμέλα με τραγανή σοκολάτα γάλακτος, εσπρέσο & παγωτό τρούφας

Caramel with crunchy milk chocolate, espresso & truffle ice cream

Caramel avec chocolat au lait croquant, glace truffe & espresso

Карамель с хрустящим молочным шоколадом, эспрессо & мороженое со вкусом трюфеля

15,00 €



Menu Dégustation

Καραβίδες ταρτάρ με εσπεριδοειδή & φύλλα στρειδιού

Crayfish tartare with citrus fruits & oyster leaves

Tartare de langoustines aux agrumes & feuilles d'huitres

Тартар из лангустинов с цитрусовыми фруктами & листьями морской мертензии

Σαλάτα από καλοκαιρινές τρούφες με ρίζα salsify & αγκινάρα

Summer truffles salad with salsify roots & artichoke

Salade de truffes d'été, salsifis & artichaut

Летний трюфельный салат с корнем козлотородника и артишоками

Foie gras με σκόνη ελιάς & κακάο, σε brioche

Foie gras with olive powder & cocoa, on brioche

Foie gras, poudre d'olives, cacao & sa fine brioche

Фуа-гра с пудрой из оливок & какао, сервируется с булочкой-бриошь

Καλκάνι με σάλτσα οστρακοειδών, σπανάκι & χαβιάρι λεμονιού

Turbot with shellfish sauce, spinach & lemon caviar

Turbot en émulsion de coquillages, épinard & caviar citron

Палтус с соусом из ракообразных, шпинатом & лимонной икрой

Αρνάκι γάλακτος καπνιστό με χαρούπι, σε φρέσκα ζυμαρικά

Suckling lamb smoked with carob, on fresh pasta

Agneau de lait fumé à la caroube, avec des pâtes fraîches

Молочный ягненок, копченый с бобами рожкового дерева, сервируется со свежеприготовленными макаронами

Προ-επιδόρπιο
Pre-Dessert
До Десерта

Επιδόρπιο
Dessert
Десерт

170,00 €





Ορεκτικά
Starters
Hors d'œuvre
Закуски

Καραβίδες τартάρ με εσπεριδοειδή & φύλλα στρειδιού
Crayfish tartare with citrus fruits & oyster leaves
Tartare de langoustines aux agrumes & feuilles d'huitres
**Тартар из лангустинов с цитрусовыми фруктами
& листьями морской мертензии**

39,00 €

Foie gras με σκόνη ελιάς & κακάο, σε brioche
Foie gras with olive powder & cocoa, on brioche
Foie gras, poudre d'olive, cacao & sa fine brioche
Фуа-гра с пудрой из оливок & какао, сервируется с булочкой-бриошь

38,00 €

Σαλάτα από καλοκαιρινές τρούφες με ρίζα salsify & αγκινάρα
Summer truffles salad with salsify roots & artichoke
Salade de truffes d'été, salsifis & artichaut
Летний трюфельный салат с корнем козлотородника и артишоками

40,00 €

Σεβίτσε από φαγγρί με αυγοτάραχο & τριλογία κουνουπιδιού
Ceviche of seabream with bottargo & cauliflower trilogy
Ceviche de daurade royale & boutargue en trilogie de chou-fleur
**Севиче (закуска из маринованной рыбы) из морского карася
с боттарго & трилогия из цветной капусты**

29,00 €

Σαλάτα από μοσχάρι σε ζελέ αχλαδιού με καπνιστό χαβιάρι
Beef salad in jelly with pear & smoked caviar
Salade de bœuf en fine gelée, poires & caviar fumé
Салат из говядины с грушей в желе & копченая икра

32,00 €

Μικρός κήπος εποχιακών λαχανικών με τραγανό καβούρι
Mini garden of seasonal vegetables with crispy crab
Petit jardin de légumes de saison & crabes en cromesquis
Маленький сад сезонных овощей с хрустящим крабом

34,00 €



Κυρίως πιάτα
Main Courses
Plats Principaux
Основные блюда

Μπακαλιάρος στον ατμό με φύκια & πουρέ μαρουλιού
Steamed cod fish with seaweed, on lettuce purée
Cabillaud cuit vapeur aux algues, avec une purée de laitue
**Треска, приготовленная на пару с водорослями,
сервируется с пюре из салата-латук**

36,00 €

Καλκάνι με σάλτσα οστρακοειδών, σπανάκι & χαβιάρι λεμονιού
Turbot with shellfish sauce, spinach & lemon caviar
Turbot en émulsion de coquillages, épinard & caviar citron
Палтус с соусом из ракообразных, шпинатом & лимонной икрой

42,00 €

Καραμελωμένος αστακός με καφέ Indria & καρότα
Caramelised lobster with Indria coffee & carrots
Homard caramélisé au café Indria & carottes
Карамелизованный омар с кофе Indriya & морковью

48,00 €

Λαβράκι "Jacques Le Divellec" σε κρούστα αλατιού, με άρωμα Αβάνας
Seabass "Jacques Le Divellec" in sea crust & flavour of Havana
Loup de mer façon "Jacques Le Divellec" au gros sel & parfum de Havane
Сибас (лаврак) "Jacques Le Divellec" в панировке из соли & с ароматом сигары

38,00 €

Μοσχάρι Rossini, με foie gras & τρούφες
Beef Rossini with foie gras & truffles
Bœuf Rossini au foie gras & truffes
Говядина в стиле Rossini с фуа-гра & трюфелями

50,00 €

Αρνάκι γάλακτος καπνιστό με χαρούπι, σε φρέσκα ζυμαρικά
Suckling lamb smoked with carob, on fresh pasta
Agneau de lait fumé à la caroube, avec des pâtes fraîches
**Молочный ягненок, копченый с бобами рожкового дерева,
сервируется со свежеприготовленными макаронами**

38,00 €

