



# DESSERT

<b>OPSO Baklavas</b> <i>D, N</i>	55
Pistachio praline, cinnamon & clove phyllo crisps caramelized walnuts, pistachio ice cream	
<b>Moustokoulouro Ice Cream Sandwich</b> <i>D, N</i>	40
Milk chocolate molasses soft cookie, walnuts caramel sauce, salted caramel ice cream	
<b>Kataifi Strawberry Cheesecake</b> <i>D, N</i>	52
Kataifi phyllo, labneh cheesecake homemade strawberry jam, fresh strawberries, pistachio	
<b>Apple Crumble</b> <i>D</i>	39
Baked red apples, salted caramel – chocolate sauce cinnamon crumble, cinnamon ice cream	
<b>Chocolate Madness</b> <i>D</i>	39
Dark chocolate mi-cuit, sour cherry sweet spoon vanilla ice cream	

## SWEET BITES

<b>Loukoumia</b>	39
Selection of Greek 'marshmallows'	
<b>Choco Truffles</b> <i>D, N</i>	35
Dark chocolate ganache, ginger, star anise, cardamom	





# ALL DAY DINING

## BREADS AND SPREADS

<b>Taramas</b>	23
Cod roe spread, Kalamata olive	
<b>Crispy Hummus</b>	27
Chickpea & tahini spread with freshly ground za'atar	
<b>Skordalia N</b>	23
Rye bread & garlic spread, walnuts	
<b>Tzatziki D, V</b>	37
Greek yoghurt & garlic spread cucumber, dill	
<b>...served with:</b>	
Koulouri & Milk Curd <i>D, V</i>	22
Pitta Bread <i>V</i>	20
Sourdough Bread & Olives <i>V</i>	16
Sourdough Bread <i>V</i>	14

## RAW MEZE

<b>OPSO Sashimi</b>	44
Sea bream, fresh thyme chive oil, lemon zest	
<b>Fish &amp; Greens</b>	58
In-house cured mackerel pickled spicy peppers grilled kale	
<b>Greek Salad Ceviche</b>	55
Sea bass, chilli Greek salad 'tigers milk'	

## SALADS & VEG

<b>Dakos Salad D, V</b>	55
Olive oil rusks, cherry tomatoes, barrel-matured feta capers, red onion, Kalamata olives	
<b>Grilled Lettuce D, V</b>	54
Charred iceberg lettuce, crumbled feta, spring onion mascarpone curd, dill	
<b>Greek Coleslaw Salad V</b>	23
Red & green cabbage, iceberg, quinoa, spring onion apple cider vinegar, dill	

## LARDER MEZE

<b>Wild Chips</b>	18
Hand cut chips, wild oregano	
<b>Fava</b>	30
Yellow fava bean spread, red onion, crispy capers	
<b>Metsovone Croquette D, V</b>	57
Smoked fried cheese, homemade rhubarb jam	
<b>Tigania D</b>	53
Glazed lemon-oregano chicken thigh, mascarpone	
<b>Maniatiki D, V</b>	55
Handmade pasta, brown butter, metsovone cheese egg sunny side up	
<b>Ladenia D, V</b>	50
Olive oil flat bread, cherry tomatoes, galomizithra cream cheese, red onion, green capsicum, Kalamata olives	

## FETA BAR

<b>Feta Saganaki D, V</b>	40
Baked feta cheese, green capsicum wilted cherry tomatoes	
<b>Soft Barrel Matured Feta D, V</b>	41
OPSO exclusive, creamy feta cheese olive oil flat bread crisps	
<b>Feta Kataifi D, V</b>	45
Fried feta in kataifi phyllo, thyme honey sesame seeds	

## PEINIRLI BAR

*A boat shaped bread with Greek fillings prepared in the ancient traditional way baked in our brick oven*

<b>Pastitsio D</b>	49
Beef ragout, béchamel sauce, graviera cheese	
<b>Metsovo D</b>	55
Metsovone smoked cheese beef bresaola, arugula	
<b>Tigania D</b>	50
Glazed lemon oregano chicken, mascarpone	

## TRADITIONALLY FLAVOURED

<b>OPSO Mousakas D</b>	85	<b>Lemon-Oregano Chicken D</b>	95
Grilled eggplant, slowly braised beef ragout, béchamel, potato crisps		Boneless crispy skin chicken thigh buttery mashed potato crumbled feta charred baby gem	
<b>Veggie Mousakas D, V</b>	55	<b>'Garidomakaronada'</b>	93
Lentil ragout, grilled aubergine fried potatoes, graviera cheese béchamel sauce		Prawns & hylopites pasta, lemongrass cherry tomatoes, dill	
<b>Hunkiar Begendi</b>	85	<b>Catch of the day Fricassee D</b>	88
Slow cooked beef, tomato and cumin sauce, smoky eggplant puree		Pan seared fish fillet, herb crust, wilted greens, fennel salad, egg & lemon sauce	
<b>Lamb Shank Giouvetsi D</b>	110	<b>'Kleftiko' D</b>	117
Slow cooked lamb shank tomato-lemongrass orzo, graviera cheese, chives		Papillote style lamb neck fillet, roasted potatoes, feta cheese, Florinis red peppers	



# الحلويات

- 55 **بقلاوة أوبسو (ح)، (ج)**  
الفسنق الحلبي، القرفة، رقائق القرنفل المقرمشة  
الجوز بالكراميل، آيس كريم الفستق
- 40 **ساندوتش مستوكلورا بالآيس كريم (ح)، (ج)**  
حبس السكر مع حليب الشوكولاته و الكعك ناعم  
الجوز، صلصة الكراميل، الآيس كريم المملح بالكراميل
- 52 **تشيز كيك بالفراولة و القتايفي (ح)، (ج)**  
رقائق الكتيفي، لبنه تشيز كيك، مربى الفراولة  
محلي الصنع، فراولة طازجة، فستق
- 39 **حلوى التفاح المُفنت (ح)**  
تفاح أحمر مخبوز، كراميل مملح - صوص شوكولاتة  
فئات القرفة، آيس كريم بنكهة القرفة
- 39 **جنون الشوكولا (ح)**  
الشوكولاته الداكنة المخبوز قليلاً، ملعقة من الكرز  
الطو و الحامض، آيس كريم الفانيليا

## لقمات حلوة

- 39 **الملبن أو راحة الحلقوم**  
قائمة من خيارات راحة الحلقوم أو الملبن اليونانية
- 35 **كمأة الشوكولا (ح)، (ج)**  
حشوة الشوكولاتة الداكنة، الزنجبيل، الينسون، الهيل

# قائمة الطعام طوال اليوم



بار معجنات بينيرلي		بار جبنة الفيتا		السلطات والخضروات		الخبز و المقبلات الباردة							
49	خبز مخبوز على شكل قارب مليء بمختلف الحشوات يونانية المُعدة بالطريقة التقليدية القديمة و المخبوزة في فرن الطوب	40	جبنة الفيتا ساجانكي (ج)، (ن)	55	سلطة داكوس (ج)، (ن)	23	تاراماس						
49	بتسيتسيو (ج)		جبنة الفيتا المخبوزة ، فليفلة الكرز الخضراء الذائبة		بقسماط زيت الزيتون ، طماطم كرزية ، جبنة الفيتا نبات الكبر ، بصل أحمر ، زيتون كالاماتا		سمك القد الني مع زيتون الكالاماتا						
55	ميتسوفو (ج)	41	جبنة الفيتا لينة نضجت بالبرميل (ج)، (ن)	54	خس مشوي (ج)، (ن)	27	حمص أوبسو						
	جبنة الميتسوفوني المُدخنة لحم البقر ، جرجير		حصرياً لأبسو ، جبن الفيتا الكرمية رقائق الخبز المقرمش بزيت الزيتون		خس مشوي، جبنة الفيتا المُفتتة، بصل أخضر جبنة الماسكروني المخثرة ، شبت		الحمص المقرمش و الطحينية مع الزعتر المطحون الطازج						
50	تيغانيا (ج)	45	جبنة الفيتا قطيفي (ج)، (ن)	23	سلطة كول سلو اليونانية (ن)	23	سكورداليا (ج)						
	دجاج اوريغانو بالليمون، جبنة الماسكاربوني		فيتا مقليه في رقائق الكتيغي عسل الزعتر ، بذور السمسم		الملغوف الأحمر والأخضر ، خس ، الكينوا بصل أخضر ، خل التفاح ، الشبت		ثوم مطحون مع الجوز يُقدم مع خبز الجاودار						
<h3>نكهات و طعام تقليدي</h3>		<h3>المسقةة من أوبسو (ج)</h3>		<h3>السلطات و المقبلات الساخنة</h3>		<h3>تزازيكي (ج)، (ن)</h3>							
								85	دجاج ليمون اوريغانو (ج)	18	رقائق الشيبس	37	لين الزبادي اليوناني مع الثوم و الخيار و الشبت
								85	فخذ دجاج مُسحب مع الجلد مقرمش ، والبطاطا المهروسة بجبنة الفيتا خس صغير مشوي	22	رقائق البطاطس المُقطعة ، توابل الاوريغانو البرية	20	يقدم مع:
								93	غاريدوماكارونادا	30	القول	16	خبز الكولوري وحليب الرائب (ن)، (ج)
								88	طبق اليوم - مُطبق (فريكاسي) (ج)	57	ميتسوفوني كروكيت (ج)، (ن)	14	خبز بيتا (ن)
									فيليه سمك مع طبقة من الأعشاب ، خضار ذابله ، سلطة شمر ، صوص البيض والليمون	53	جبين مقلي مدخن ، مربي راوند محلي الصنع		خبز العجينة المتخمرة والزيتون (ن)
								117	كليفتيكو (ج)	55	تيغانيا (ج)		خبز العجينة المتخمرة (ن)
									شراخ لحم الضأن على طريقة بابيلوتي البطاطا المحمرة ، جبنة الفيتا ، الفلفل الأحمر	55	مانيكي (ج)، (ن)		
									عرقوب لحم الضأن مطبوخ ببطء ، معكرونة قصيرة مع الطماطم و الليمون ، جبنة جرافيرا ، بصل أخضر	50	لادنيا (ج)، (ن)		
											خبز مسطح بزيت الزيتون ، طماطم كرزية ، جبنة غالوميزثرا بصل أحمر ، فلفل أخضر ، زيتون كالاماتا		