

ΙΠΠΟΚΑΜΠΟΣ

PREMIUM SEAFOOD MENU



Ο chef Γιώργος Κορολής, αφού «περιπλανήθηκε» στις κουζίνες του κόσμου, γύρισε στη γενέτειρά του για να δημιουργήσει ένα εστιατόριο βασισμένο στα φρέσκα ψάρια και τα θαλασσινά. Έτσι γεννήθηκε ο «Ιπποκάμπος», που προσφέρει ένα γαστρονομικό ταξίδι υψηλής ποιότητας στις ελληνικές-μεσογειακές γεύσεις με δημιουργικές πινελιές. Στο μενού ξεχωρίζει το κριθαρότο με τις περίφημες γαρίδες Κοιλιάδας και οι παραδοσιακές γκόγκες -ντόπιο ζυμαρικό- μαγειρεμένες με χταπόδι. Η δημιουργική ανησυχία του chef και η μεγάλη του αγάπη για την ιαπωνική κουζίνα τον οδήγησε σε σούσι παρασκευές, που ξεχωρίζουν για την φρεσκάδα τους και την μαεστρία χρήσης των υλικών. Στα plus, η εξαιρετική εξυπηρέτηση του προσωπικού, που προτείνει τα highlights της ημέρας. Καθημερινά 17:30-00:30.

IPPOKAMPOS Chef Giorgos Korolis, after wandering in the kitchens of the world, returned to his birthplace to create a restaurant focusing on fresh fish and seafood. This is how "Ippokampos" was created, offering a high-quality culinary trip to greek and mediterranean tastes with a creative twist. Among the stars of the menu is the orzo with Kilada shrimps and the traditional gogges, a local pasta, cooked with octopus. The creative restlessness of the chef and his great love for japanese cuisine lead him to sushi creations that stand out for their freshness and mastery in the use of ingredients. Plus, the exceptional service of the staff that suggests the highlights of the day. Daily 17:30-00:30.

ΕΥΑΓΓΕΛΙΣΤΡΙΑΣ 16, Τ. +30 27540 53206 [IPPOKAMPOS](#) | 16 EVANGELISTRIAS STR.