

Menu

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

» Τυρί Φέτα

» Τζατζίκι

» Τυροκαυτερή

» Ρώσικη σαλάτα

» Μελιτζανοσαλάτα

» Mix αλοιφών

(Διάφορες αλοιφές της επιλογής σας σε ένα πιάτο)

» Πιπεριές Φλωρίνης ψητές

(Πιπεριές Φλωρίνης στα κάρβουνα, με ξύδι, ελαιόλαδο
και φρέσκο μαϊντανό)

» Πιπεριές Φλωρίνης γεμιστές

(Πιπεριές Φλωρίνης στα κάρβουνα, γεμιστές με φέτα τυρί, ξύδι, ελαιόλαδο
και φρέσκο μαϊντανό)

» Μελιτζάνες ρολό

(Μελιτζάνες παναρισμένες, γεμιστές με φέτα, φρέσκια τομάτα και gouda)

» Μελιτζάνα ψητή

(Φρέσκια μελιτζάνα ψημένη στα κάρβουνα, με τριμμένη φέτα, φρέσκο
μαϊντανό, σκόρδο, ξύδι και ελαιόλαδο)

» Κρέπες γεμιστές

(Τορτίγια γεμιστή με gouda, αλλαντικά, θρυμματισμένο κοτόπουλο, μαρούλι, καρότο και μαγιονέζα)

» Πατάτα σουφλέ

(Βρασμένες πατάτες, στον φούρνο με αλλαντικά, διάφορα τυριά, φρέσκα μανιτάρια, κρέμα γάλακτος και τομάτα)

» Μακαρόνια ογκραντέν

(Μακαρόνια φούρνου με αλλαντικά, φρέσκα μανιτάρια, διάφορα κασέρια, κρέμα γάλακτος και τομάτα)

» Ποικιλία τυριών

(Φέτα, gouda, κεφαλοτύρι, διάφορα πικάντικα τυριά, φλούδες αλλαντικών, μαρμελάδα εποχής και κριτσίνια)

» Μπρουσκέτες με ψιλοκομμένη τομάτα

(Φρυγανισμένο ψωμί με άρωμα σκόρδου, ψιλοκομμένη τομάτα, φρέσκο κρεμμύδι και αρωματικά)

» Μπουκίτσες

(Τυροκροκέτα, πατατοκροκέτα, κοτομπουκιά και κεφτεδάκι)

» Μανιτάρια γεμιστά

(Φρέσκα μανιτάρια, ψημένα στον φούρνο με γέμιση από την καρδιά του μανιταριού, με αλλαντικά και διάφορα κασέρια)

» Σκουμπρί

(Καπνιστό σκουμπρί, περασμένο από τη σχάρα, σερβίρεται με ψιλοκομμένο ξερό κρεμμύδι, άνηθο, αγγουράκι και μικρά αλμυρά παράκια)

ΣΑΛΑΤΕΣ

» Πράσινη σαλάτα

(Ρόκα, μαρούλι, iceberg, τοματίνια, κρουτόν, τριμμένη παρμεζάνα, μπαλσάμικο ξύδι, λάδι, αλάτι)

» Πολυσαλάτα

(Μαρούλι, τομάτα, αγγουράκι, κρεμμύδι, κόκκινη πιπεριά, πράσινη πιπεριά, ξύδι, λάδι, αλάτι)

» Αγγουροντομάτα

(Τομάτα, αγγουράκι, κρεμμύδι, ελιές, ξύδι, λάδι, αλάτι)

» Πικάντικη

(Λάχανο, καρότο, σέλινο, πιπεριές, ξύδι, λάδι, αλάτι)

» Κοτοσαλάτα

(Iceberg, μαρούλι, κοτόπουλο, τοματίνια, καλαμπόκι, κρουτόν, σως)

» Πράσινη σαλάτα με λιαστή τομάτα

(Μαρούλι, ρόκα, λόλο, κρουτόν, σουσάμι, σως λιαστής τομάτας)

» Κρητική σαλάτα

(Φρέσκια τομάτα, φέτα, κρητικός ντάκος, κάπαρη, ρίγανη, ελαιόλαδο)

» Μακαρονοσαλάτα

(Πολύχρωμες πένες, gouda, πάριζα, μαγιονέζα)

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

» Φιλέτο κοτόπουλο

(Φιλέτο κοτόπουλο στήθος, ψημένο στη σχάρα)

» Σουβλάκι

(Χειροποίητο σουβλάκι, ψημένο στη σχάρα)

» Μπιφτέκι

(Χειροποίητο μπιφτέκι, ψημένο στη σχάρα)

» Μπριζόλα χοιρινή

(Ψημένη στη σχάρα)

» Σνίτσελ χοιρινό

» Σνίτσελ κοτόπουλο

» Κοκκινιστό χοιρινό

(Στον φούρνο)

» Κοκκινιστό μοσχαράκι

(Στον φούρνο)

» Σκαλοπίνια χοιρινά

(Ψημένα στη σχάρα, σερβίρονται συνήθως με ψητά λαχανικά, πουρέ πατάτας και σάλτσα ψητού με μανιτάρια)

» Steaks γεμιστά

(Χοιρινά μπριζολάκια, ψημένα στη σχάρα, γεμιστά με φέτα, φρέσκια τομάτα και διάφορα κασέρια, με σάλτσα ψητού με μανιτάρια και πιπεριές)

» Ρολό κοτόπουλο

(Στον φούρνο)

» Ρολό χοιρινό

(Στον φούρνο)

» Σουτζουκάκια με σάλτσα

(Σουτζουκάκια χειροποίητα, ψημένα στον φούρνο, με σάλτσα τομάτας)

» Μix κρεατικών

(Τρία είδη κρέατος της επιλογής σας, στο ίδιο πιάτο, με γαρνίρισμα)

» Τηγανιά χοιρινή κρασάτη

(Κομμάτια από χοιρινό λαιμό και πανσέτα, ψημένα στο τηγάνι, με ξερό κρεμμύδι και σβησμένα με λευκό κρασί)

» Κοτοτηγανιά με λαχανικά

(Κομμάτια στήθους και μπούτι κοτόπουλο, ψημένα στο τηγάνι, με πράσινες και κόκκινες πιπεριές, ξερό κρεμμύδι και φρέσκαμανιτάρια, σβησμένο με λευκό κρασί)

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

» Όλα τα κυρίως πιάτα γαρνίρονται με πατάτες τηγανητές ή φούρνου και ρύζι με λαχανικά ή πουρέ πατάτας και λαχανικά.

Σημείωση

- * Σε όλες μας τις σαλάτες χρησιμοποιείται εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.
- * Ορεκτικά και σαλάτες αντιστοιχούν στα τέσσερα άτομα, αλλά μπορούν να γίνουν και ατομικά εάν το επιθυμείτε.
- * Τα κρέατα που χρησιμοποιούμε είναι νωπά. Το σουβλάκι και το μπιφτέκι μας είναι χειροποίητα.
- * Σε κάθε περίπτωση, κατόπιν συνεννόησης, μπορείτε να διαμορφώσετε το δικό σας μενού, ανάλογα με τις προτιμήσεις και τις απαιτήσεις σας.