

ΜΕΝΟΥ ΔΕΞΙΩΣΕΩΝ

Ένα πλήρες μενού περιλαμβάνει, πρώτο πιάτο, σαλάτα, κυρίως πιάτο και επιδόρπιο.

Η τιμή ενός μενού εξαρτάται από το κυρίως πιάτο που θα επιλέξετε και τυχών επιβαρύνσεις που προκύπτουν από τις διάφορες υποκατηγορίες πρώτων πιάτων ή επιδορπίων που θα επιλέξετε.

Πιο κάτω σας παραθέτουμε τις προτάσεις μας για να επιλέξετε το μενού της αρεσκείας σας.

Σας ευχαριστούμε εκ των προτέρων για το ενδιαφέρον σας και ελπίζουμε να σας ικανοποιήσουμε.

Με εκτίμηση,

Γιάννης Νέος

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Α΄

1. Κολοκυθόπιτα με φύλλα ζαμπόν και μπεσαμέλ.
2. Πίτα Προβενσάλε με λαχανικά, φέτα και ρύζι.
3. Μιλ-φείγ καπνιστού σολομού με φύλλα κρούστας και ρόκα (Επιβάρυνση 3,00€)
4. Ποικιλία Υδροχόος (φύλλα καπνιστού σολομού, πέστροφα, γαρίδα βραστή, μπρίκ και μαύρο χαβιάρι σε καναπέ) (Επιβάρυνση 5,00 €)
5. Αστακός ala New York (φιλέτο αστακού στη σχάρα με πράσινες και κόκκινες πιπεριές σοτέ και σάλτσα ράντις (Επιβάρυνση 10,00 €)
6. Καλαμάρι γεμιστό στη σχάρα με πέστο, λιαστή ντομάτα και μαστέλο
7. Κρέπα με γέμιση από: ζαμπόν και κρέμα τυριών ή θαλασσινά ή κοτόπουλο και αλλαντικά.
8. Γαρίδες σχάρας με μπέικον (Επιβάρυνση 8,00 €)
9. Ανατολίτικα θαλασσινά με ρύζι σαφράν.
10. Ποικιλία από: Φύλλο σολομού μαριναρισμένο, γαρίδα κάπρι σε κρούστα τυριού παναρισμένη, πατατοκροκέτα παναρισμένη με αμυγδαλόψιχα, ρολάκι κιμά γεμιστό με τυρί στη σχάρα, μπουρεκάκι γεμιστό (με φύλλα μελιτζάνας, τυρί και ζαμπόν)
11. Ποικιλία από: Ζαμπόν ala rousse, γαρίδα πανέ γεμιστή με κρέμα τυριών, φύλλο φρέσκου ζυμαρικού γεμιστό (με ανθότυρο και σπανάκι), κις-λορέν με αλλαντικά, κοτόπουλο μπουκιές σχάρας με μπέικον και τυρί
12. Ποικιλία από: Σολομός ρολό γεμιστό με ρόκα και κρέμα τυριού, κοτόπουλο γεμιστό (με μήλο, ανανά και παρμεζάνα), γαρίδα τεμπούρα (παναρισμένη στο τηγάνι με γλυκόξινη σάλτσα), στριφόπιτα γεμιστή με τυριά, μανιτάρια γεμιστά με θαλασσινά
13. Ποικιλία από: Ρολάκι σολομού γεμιστό με τόνο και διάφορα μυρωδικά, βολοβάν γεμιστό με θαλασσινά, κοτόπουλο με κρούστα τυριού, μελιτζάνα ρολό με προσούτο και μοτσαρέλα, μπιφτεκάκι γεμιστό με τυρί και τυλιγμένο σε μπέικον
14. Ποικιλία από: Καπνιστός σολομός μαριναρισμένος σε φύλλα κρούστας με σάλτσα ράντις, φαγκοτίνι γεμιστό με ζαμπόν και τυρί, κοτόπουλο πανέ, γαρίδα πανέ, μακαρόνια ογκρατέν με αλλαντικά σε φύλλο κρούστας
15. Ποικιλία από: Κοτόπουλο γεμιστό (με ανανά, μήλο, φιστίκι και παρμεζάνα), μπουρεκάκι γεμιστό με ζαμπόν και τυρί, κανελόνι με προσούτο, κις-λορέν με λαχανικά, πατατοκροκέτα (2 τεμαχίων) παναρισμένα με αμυγδαλόψιχα
16. Ποικιλία από: Κρεπούλα (με ζαμπόν, τυρί και μανιτάρια), γαρίδα κάπρι, μελιτζάνα ρολό γεμιστό (με ζαμπόν και τυρί), τυροκροκέτα με γεύση μπέικον, κοτόπουλο νάγκετ πανέ
17. Ποικιλία από: Πέστροφα καπνιστή σε καναπέ με σάλτσα ράντις, γαρίδα πανέ αλά μιλανέζε, πιπεριά πανέ γεμιστή με τυρί τσένταρ, μανιτάρια γεμιστά με μπέικον και τυρί στον φούρνο, κοτόπουλο μπουκιά με μπέικον στην σχάρα

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Β΄

Επιλογή τριών (3) ορεκτικών και δύο (2) ζυμαρικών από τον κατάλογο του εστιατορίου μας, τα οποία σερβίρονται σε πιάτα παρουσίασης πάνω στα τραπέζια ανάλογα με τα άτομα που κάθονται. (Επιβάρυνση ανάλογη με τα είδη που θα επιλεγούν)

ΣΑΛΑΤΕΣ

Επιλογή από τρία (3) είδη σαλάτες ή ατομική σαλάτα

- Χωριάτικη σαλάτα
- Σαλάτα του σεφ
- Μεσογειακή σαλάτα
(αγγούρι, ρόκα, ντομάτα, φέτα, σκόρδο, πιπεριά κόκκινη κ κίτρινη, βαλσάμικο)
- Τονοσαλάτα
(τόνος, σέλινο, κρεμμυδάκι, αυγό, πράσινη πιπεριά, μαρούλι, ντομάτα)
- Σαλάτα γαλοπούλα
(στήθος γαλοπούλας, αγγουράκι, ραπανάκι, φέτα, ελιές)
- Σαλάτα με λαχανικά και μανούρι
(φρέσκα σπαράγγια, καρότο, πατάτες, γιαούρτι, μανούρι, σκόρδο)
- Σαλάτα χρωματιστών ζυμαρικών
(βίδες πολύχρωμες, λιαστή ντομάτα, βασιλικός, σκόρδο, κάππαρη, βαλσάμικο)
- Σαλάτα με ντοματίνια
(ντοματίνια, ρόκα, ελιές, φέτα, δυόσμος, βαλσάμικο)
- Σαλάτα με σπανάκι
(σπανάκι, ρόκα, δυόσμο, σταφίδες, παρμεζάνα)
- Σαλάτα Ελληνικό Κάστρο
(σπανάκι, πράσινο μήλο, κρεμμυδάκι, μπέικον, παρμεζάνα, βαλσάμικο)
- Φινόκιο με προσούτο (επιβάρυνση €1,00)
(φινόκιο, κρεμμυδάκι, προσούτο, τριμμένη παρμεζάνα)
- Τρίχρωμη σαλάτα
(μαρούλι, λάχανο, καρότο)
- Σαλάτα ντε λα κάσα (επιβάρυνση €1,00)
(πιπεριές Φλωρίνης, ρόκα, κρεμμυδάκια, σκόρδο, μηλόξιδο, ανθόμελο, κατσικίσιο τυρί)
- Σαλάτα ντομάτα
(ντομάτες, σκόρδο, ρόκα, ανθότυρο ή μαστέλο)
- Σαλάτα σολομού (επιβάρυνση €1,00)
(καπνιστός σολομός, κρεμμυδάκι, πράσινο πιπέρι)
- Ποικιλία τυριών 3 είδη
(μαστέλο, ανθότυρο, έμενταλ)
- Ποικιλία τυριών 5 είδη (επιβάρυνση €1,00)
(μαστέλο, ανθότυρο, έμενταλ, παρμεζάνα, φρέσκια μοτσαρέλα, λιαστή ντομάτα, κριτσίνια)

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ

1.	Χοιρινή μπριζόλα σχάρας	(17,00€)
2.	Χοιρινή μπριζόλα καπνιστή με γλυκόξινη σάλτσα	(17,50 €)
3.	Καρέ χοιρινό ala saltiboka (σοτέ με κρασί, προσούτο, μοτσαρέλα)	(17,50 €)
4.	Χοιρινό Καρέ ala crème	(17,50 €)
5.	Σνίτσελ χοιρινό φιλέτο	(17,50 €)
6.	Εσκαλόπ Χόφμαν χοιρινό	(17,50 €)
7.	Ψαρονέφρι φιλετάκια με σάλτσα μουστάρδας ή βαλσάμικο ή δαμάσκηνα	(20,00 €)
8.	Ψαρονέφρι γεμιστό με τυρί μοτσαρέλα.	(21,00 €)
9.	Ψαρονέφρι γεμιστό με τυρί μαστέλο.	(21,00€)
10.	Κοτόπουλο ala Milanese (πανέ σε καυτό βούτυρο)	(17,00 €)
11.	Κοτόπουλο Gordon blue (γεμιστό με ζαμπόν και τυρί)	(17,50 €)
12.	Κοτόπουλο ala francesse (μανιτάρια, κρασί, λεμόνι)	(17,00 €)
13.	Κοτόπουλο γεμιστό με φιστίκι, ανανά, μήλο, παρμεζάνα και μπέικον	(18,00 €)
14.	Mix-Grill(σουβλάκι με λουκάνικο, κοτόπουλο, ψαρονέφρι και μοσχ. φιλέτο)	(21,00 €)
15.	Μοσχαράκι καρέ γάλακτος γεμιστό με κατσικίσιο τυρί	(18,50 €)
16.	Μοσχαράκι μπραιζέ με λαχανικά	(17,00 €)
17.	Μοσχαρίσια μπριζόλα σχάρας ή με σάλτσα επιλογής σας	(18,00 €)
18.	Μοσχαρίσιο φιλέτο σχάρας μαριναρισμένο με λεμόνι και βασιλικό	(29,00 €)
19.	Σνίτσελ μοσχαρίσιο φιλέτο	(25,00 €)
20.	Μοσχαρίσιο φιλέτο γεμιστό με λαχανικά και σάλτσα γιαουρτιού	(30,00 €)
21.	Μοσχαρίσια φιλετάκια ala crème με μανιτάρια ή σως μαδέρα	(27,00 €)
22.	Μοσχαρίσια φιλετάκια πιπεράτα με δαμάσκηνα	(27,00 €)
23.	Φιλέτο Παγιάρ (γεμιστό με μαστέλο και λιαστή τομάτα σε σάλτσα ελιάς)	(30,00 €)
24.	Μοσχαρίσιο φιλέτο γεμιστό με τυρί μαστέλο.	(30,00 €)
25.	Μοσχαρίσιο φιλέτο γεμιστό με τυρί μοτσαρέλα.	(30,00 €)
26.	Σουβλάκι φιλέτου με πίτα και τζατζίκι	(21,00 €)
27.	Ξιφίας φιλέτο στην σχάρα	(20,00 €)
28.	Λαβράκι τηγανιτό με σάλτσα λεμονιού	(18,00 €)
29.	Σφυρίδα φιλέτο στην σχάρα ή στον ατμό	(20,00 €)
30.	Φρέσκο Ψάρι Α'	(32,00 €)
31.	Ποικιλία 3 φιλέτων (κοτόπουλο, χοιρινό, μοσχάρι)	(25,00 €)

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ ΚΥΡΙΩΣ ΦΑΓΗΤΟΥ Επιλογή τρία (3) από τα παρακάτω είδη

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. Ρύζι με μανιτάρια και ζαμπόν | 7. Καρότα baby |
| 2. Φουρνοπατάτα με ξινή κρέμα | 8. Καρότα παριζιέν (στρογγυλά) |
| 3. Πατάτες τηγανητές | 9. Κουνουπιδάκι γκρατινέ |
| 4. Κροκέτες πατάτας | 10. Μπρόκολο |
| 5. κολοκυθάκι γεμιστό με πουρέ καρότου | 11. Μανιτάρια ολόκληρα |
| 6. Φασολάκια ρολό με μπέικον | 12. Ανάμικτα λαχανικά με ριζότο |

ΨΩΜΙ

Ατομικά Ρολάκια (χωριάτικο ή άσπρο)

Το ψωμί συνοδεύεται από ατομικό βουτυράκι ή 2 είδη ντιπ και κριτσίνια (επιβάρυνση €1,00).

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

1. Ατομικό φρούτο
2. Ατομική φρουτοσαλάτα με σαντιγί
3. Καριδόπαστα με σαντιγί
4. Μηλόπιτα
5. Μούς σοκολάτας με φύλλα κρούστας και σάλτσα από μούρα (επιβάρυνση €1,00)
6. Μιλφειγ (Επιβάρυνση 1,00 €)
7. Στρόντελ με σάλτσα βατόμουρο (Επιβάρυνση 1,00 €.)
8. Φρουτοσαλάτα με γιαούρτι (Επιβάρυνση 1,00 €)
9. Παγωτό απλό με σιρόπι σοκολάτας (Επιβάρυνση 2,50 €)
10. Εκμέκ κανταΐφι με λικέρ μαστίχα (Επιβάρυνση 1,00 €)
11. Cheesecake (Επιβάρυνση 1.00 €)
12. Κρέπα με παγωτό (Επιβάρυνση 3,00 €)
13. Black forest (Επιβάρυνση 1.00 €)
14. Τάρτα φρούτων (Επιβάρυνση 1,00 €)
15. Διάφορες πάστες (Επιβάρυνση 1,00 €)
16. Τιραμισού (Επιβάρυνση 1,50 €)
17. Σοκολατοκέικ με παγωτό (Επιβάρυνση 2,00 €)
18. Παγωτό Alaska (Επιβάρυνση 3.00 €)
19. Banana split (Επιβάρυνση 3,50 €)
20. Κρέπα μπανάνα - σοκολάτα (Επιβάρυνση 3,00 €)
21. Τούρτα amaretto (Επιβάρυνση 2,00 €)

Το ντύσιμο της καρέκλας με λευκό κάλυμμα επιβαρύνεται με € 2,00 κατά άτομο.