



HOTEL & EVENTS





BOUTIQUE
HOTEL

MENU

ENJOY IN THE BEST WAY

Ο Chef χρησιμοποιεί παρθένο ελαιόλαδο για τις σαλάτες χωρίς καμία βιομηχανική επεξεργασία και ηλιέλαιο ραφινάρισμένο χωρίς χοληστερόλη για τα τηγανητά.

Εάν γνωρίζετε ή νομίζετε ότι έχετε δυσανεξία ή αλλεργία σε κάποιο προϊόν σας παρακαλούμε να ενημερώσετε το προσωπικό του εστιατορίου μας για να σας κατευθύνει στην πιο ασφαλή επιλογή πιάτου ή ακόμα και στην δημιουργία ενός πιάτου ειδικά για εσάς.

MY WAY
menu



ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Τυριά σε κρούστα / 11€

Μανούρι σε παπαρουνόσπορο και δημητριακά, φέτα σε χωριάτικο φύλλο, γλυκό τριαντάφυλλο, καπνιστή μελιτζανοσαλάτα, κράμπλ μαύρου σκόρδου

Μοτσαρέλα / 11€

Σε τραγανή κρούστα, γεμιστή με μαρμελάδα τσορίθο και πέστο βασιλικού, πάνω σε ημίλιαστα ντοματίνια και ρόκα

Φωλιά Κανταΐφι / 11€

Με κραμπλ μαύρου σκόρδου και πούδρα μπέικον, μους γκοργκοντζόλα-ανθότυρο, μαρμελάδα ντομάτας, ψητό νεκταρίνι

Τζαστίνο / 10€

Το προσούτο αγκαλιάζει το μελίχλωρο Λήμνου και τα ψητά λαχανικά μέσα σε κρέμα φράουλας με μασκαρπόνε και υδρόμελο

Τάρτα γαρίδας και καπνιστού σολομού / 13€

Ρατατούι λαχανικών σβησμένο με ούζο, ψητό χαλούμι, τραγανά πέταλα βιολέτας

Χταπόδι σεβίτσε / 16€

Σε «γάλα τίγρης», μαύρες φακές beluga με μυρωδικά, μάνγκο, passion fruit, πιπεριές καμπανίτσα και τσάτνευ πεπόνι

Τριλογία θαλασσινών / 16€

Γαρίδες μαρινάτες, καπνιστή τσιπούρα Μεσολογγίου, καπνιστός σολομός σε ξύλο οξιιάς, κινόα μυρωδικών, κρέμα ανανά, άγριο χρένο και κραμπλ παντζαριού

Καλαθάκι πατάτας / 12€

Σοτέ πλευρώτους και σύβραση λαχανικών από γεμιστά, κενέλ κατίκι Δομοκού, κράμπλ ντομάτας

Πλατό ελληνικών τυριών / 16€

Κασέρι Καλαβρύτων, καπνιστό μακράς ωρίμανσης από τον Όλυμπο, αρσενικό Νάξου, κασκαβάλι Λήμνου, Γραβιέρα Κρήτης με μπούκοβο, μανούρι Θεσσαλίας

Pinsa / 13€

Σάλτσα πιτσαγιόλα, τσορίθο, σαλάμι τρούφας, μοτσαρέλα ovolini

Πλατό αλλαντικών / 15€

Σαλάμι αέρος με τρούφα, γαλοπούλα ψητή, καπνιστή χοιρινή μπριζόλα, παστράμι μοσχαριού, καπνιστό κοτόπουλο

Πλατό αλλαντικών και τυριών / 16€

ΣΑΛΑΤΕΣ

Ελληνική / 10€

Ντομάτες, αγγούρι, φύλλα παντζαριού, ελιές, καπαρόμηλα τουρσί, παξιμάδι χαρουπιού, πιπεριές τρικολόρε, φέτα Καλαβρύτων, ελαιόλαδο

Caprese / 11€

Τοματίνια, μοτσαρελίνια, ρόκα, μάνγκο, βινεγκρέτ φράουλας, πέστο βασιλικού

Πανδαισία / 11€

Αισμπεργκ ραντίτσιο κινέζικο σπανάκι, χοιρινό φιλέτο καπνιστό, αρσενικό Νάξου, ντοματίνια, βινεγκρέτ μπέικον

Καρδιές μαρουλιών / 10€

Ανανάς, γύρη, τρίχρωμη κινόα, αμύγδαλα, σταφίδες, αποξηραμένα σύκα και βινεγκρέτ από παλαιωμένο βαλσάμικο

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Rigatoni / 11€

Μεσογειακή σάλτσα, τραχανό κοτόπουλο, δυόσμο και παρμεζάνα

Σιουφιχτά / 11€

Σε σάλτσα χορτόπιτας (σπανάκι, ρόκα, βλίτα, άνηθος μυρώνια, δυόσμος, φρέσκα κρεμμύδια) ή χορτοτυρόπιτα με φέτα Καλαβρύτων

Tortelli / 15€

Γεμιστό με μοτσαρέλα μπούφαλο και βασιλικό με σάλτσα μανιταριών, σκόρδο, καπνιστό χοιρινό, κρέμα γάλακτος και αρσενικό Νάξου

Νιόκι / 13€

Με παρμεζάνα σε σάλτσα τυριών (γκοργκοντζόλα, καπνιστό Ολύμπου, ανθότυρο) και καπνιστή πάπρικα

Panciotti / 17€

Γεμιστά με χτένια και γαρίδες, σάλτσα από τον ζωμό τους, με κολοκύθι καρότο και ξύσμα lime

ΚΥΡΙΩΣ

Μπιφτεκάκια κοτόπουλου / 14€

Με πούλπα από λιαστά ντοματίνια Σαντορίνης, πατάτες baby κυδωνάτες με αρωματικά, πιτάκι φυτικού άνθρακα και τηγανιτό κρεμμύδι

Φιλετίνια κοτόπουλο / 14€

Φιλετίνια κοτόπουλο σε κρούστα δημητριακών βρώμης, σάλτσα με κρέμα γάλακτος και μπέικον, τραγανές πατάτες και πουρέ γλυκοπατάτας

Φιλέτο μπούτι / 13€

Ταλιάτα με γλυκόξινα λαχανικά και δροσερή σαλάτα από καρδιές μαρουλιών

Χοιρινή πανσέτα / 15€

σοτέ, σιγομαγειρεμένη με υδρόμελο, βαλσάμικο καπνιστή πάπρικα και πετιμέζι, πουρέ από μπριάμ λαχανικών

Χοιρινή μπριζόλα / 16€

Γαλλικής κοπής, σάλτσα σιναπιού με δεντρολίβανο, κρίσπυ πατάτες και καλαμπόκι ψητό

Λαβράκι / 21€

Σε σάλτσα από λευκό κρασί, άνηθο και χόρτα εποχής, πουρέ από αγκινάρες αλα πολίτα

Σολομός / 22€

Ποσέ σε σάλτσα πορτοκαλιού με τρίχρωμα πιπέρια, κινόα μυρωδικών, κράμπλ παντζαριού και baby καρότα

T- bone / 26€

Γάλακτος με σάλτσα κόκκινου κρασιού, μιλφέιγ από ψητά λαχανικά και σπαστές πατάτες baby

Φιλέτο μοσχαριού / 28€

Σε σάλτσα μανιταριών πορτσίνι, κρέμα καρότου, πουρέ γλυκοπατάτας και σπαράγγια

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Εκμέκ κανταΐφι / 8€

Κρέμα μαστίχας, κρέμα φυστικιού, πούδρα από
φυστίκι Αιγίνης

Φεγιουντίν / 9€

Με σοκολάτα γάλακτος, λευκή σοκολάτα με ανανά, γύρη,
κουλί πεπόνι, λάιμ και δυσόμο

Bark λευκής σοκολάτας / 8€

Με καρυδόψιχα, μούρα, μπισκότα, φρούτα εποχής, κρέμα
από γιαούρτι, πατισερί λάιμ-γκρέιπφρουτ, κράμπλ
φρούτων και πέταλα βιολέτας

Μινεστρόνε φρούτων / 7€

Ανανάς, πεπόνι, φράουλα, ακτινίδιο, σιρόπι passion
fruit, αφυδατωμένο λεμόνι, σορμπέ καρπούζι, ροζ αλάτι

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

ΛΟΥΞ ΠΟΡΤΟΚΑΛΑΔΑ ΜΕ ΑΝΘΡΑΚΙΚΟ 250ml / **3,5€**
ΛΟΥΞ ΠΟΡΤΟΚΑΛΑΔΑ ΧΩΡΙΣ ΑΝΘΡΑΚΙΚΟ 250ml / **3,5€**
ΛΟΥΞ ΛΕΜΟΝΑΔΑ 250ml / **3,5€**
COCA-COLA 250ml / **3,5€**
COCA-COLA ZERO 250ml / **3,5€**
SPRITE 250ml / **3,5€**
SCHWEPPEΣ ΣΟΔΑ 250ml / **3,5€**
SCHWEPPEΣ ΤΟΝΙΚ 250ml / **3,5€**
THREE CENTS PINK GRAPEFRUIT SODA 200ml / **5€**

ΝΕΡΑ

ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ 1lt / **2€**
ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ 500ml / **0,5€**
ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ 750ml / **3€**
PERRIER 330ml / **3,5€**
S.PELLEGRINO 750ml / **6€**

ΜΠΥΡΕΣ

MAMOS PILS 400ml DRAUGHT BEER / **5€**

KAIZER PILS 330ml / **5,5€**

FIX LAGER / **5,5€**

FIX ANEY / **5,5€**

TOULS THE SHORE BLONDE ALE 330ml / **6,5€**

CORONA EXTRA PALE LAGER 355ml / **6€**

PAULANER WEISS 500ml / **7€**

Νόμιμος εκπρόσωπος
κ. Στεφανοπούλου Σοφία

Συμπεριλαμβάνονται οι φόροι και οι υπηρεσίες.
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο .



URBAN



hospitality