



**UNEM**

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Φέτα τυλιχτή

Με φύλλο Βηρυτού μέλι και σουσάμι



7.50

Χαλούμι ψητό

Με μαρμελάδα ντομάτας, κραμπλ φουντουκιού και πιττάκια



8.50

Κολοκυθοκεφτέδες

Με γιαούρτι, λάιμ και καπνιστή πάπρικα



7.00

Κεφτεδάκια τηγανητά

Με φρέσκια σάλτσα ντομάτας αρωματισμένη με δυόσμο



8.00

Μιλφείγ Λαχανικών

Με καραμελωμένα κρεμμύδια, ντομάτα, σκόρδο, πέστο βασιλικού και φέτα



8.00

Καλαμάρι τηγανητό

Με ρεμουλάντ σάλτσα



14.00

Χταπόδι σχάρας με κρέμα φινόκιο

Τηγανιτή κάπαρη, φάβα και πίκλα κρεμμυδιού



12.00

Γαρίδες Σαγανάκι

Με ντομάτα, κρεμμύδι, σκόρδο, πιπεριές και φέτα



12.00

Μελιτζανοσαλάτα

Με καπνιστή πιπεριά Φλωρίνης, μηλόξυδο και φρέσκα μυρωδικά



4.50

Τζατζίκι



4.50

## ΣΑΛΑΤΕΣ

Παντζάρι με άγρια ρόκα

Τυρί cottage, καρύδια και νιφάδες πορτοκαλιού



10.00

Μεσογειακή

Με καρδιές μαρουλιών, αβοκάντο, προσούτο, φλέικς παρμεζάνας και ντρέσινγκ εσπεριδοειδών



12.00

Μερμιζέλι Καλύμνου

Με ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, φύλλα κάπαρης, ελιές, κουλούρα κρίθινη, αντζούγια και παραδοσιακό τυρί



11.00

Χωριάτικη σαλάτα

Με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά, ελιές, φέτα, κάπαρη και τραγανή πίτα



10.00

Σαλάτα θαλασσινών

Γαρίδες, σολομό, τσιπς παντζαριού, άγρια ρόκα, σπαράγγια και ντρέσινγκ μοσχολέμονου



13.00

## ΡΙΖΟΤΟ - ΖΥΜΑΡΙΚΑ

### Grantortellone

Τορτελίνι με ρικότα και σπανάκι με κρέμα παρμεζάνας  
αρωματισμένη με φασκόμηλο



13.00

### Ριζότο με μανιτάρια του δάσους

Ποικιλία μανιταριών με μασκαρόνε και μαύρη τρούφα



13.00

### Ριζότο με μελάνι σουπιάς

Καλαμάρι, παρμεζάνα, λευκό κρασί, αρωματικό βούτυρο  
και φρέσκα μυρωδικά



14.00

### Κριθαρότο με γαρίδες

Μύδια, ντοματίνια, φινόκιο, βασιλικός και ζωμός από  
αρωματική μπισκ



14.00

### Λιγκουίνι με θαλασσινά

Γαρίδες, μύδια, χτένια, φρέσκο κρεμμύδι,  
ντοματίνια και λάδι δυόσμου



15.00

### Σπαγγέτι με σάλτσα Μπολονέζ

Με σάλτσα ντομάτας, μοσχαρίσιο κιμά και αρωματικά



11.00

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Φιλέτο μοσχαρίσιο

Με κρέμα πατάτας Περού και σάλτσα από μανιτάρια Porcini



24.00

Μοσχαρίσια μπριζόλα

Με πατάτες baby βουτύρου, γλυκόξινα κρεμμύδια και hollandaise σάλτσα



20.00

Κοτόπουλο γεμιστό

Με κατσικίσιο τυρί, σπανάκι, προσούτο και νιόκι πατάτας σε κρέμα παρμεζάνας



15.00

Μπιφτέκι μοσχαρίσιο Black Angus

Με country πατάτες, πίκλα κρεμμυδιού και σάλτσα μπάρμπεκιου



15.00

Αρνί Καλύμνου κλέφτικο

Με πατάτες, λαχανικά, παραδοσιακό τυρί και αρωματικά



16.00

Παραδοσιακός Μουσακάς

Μοσχαρίσιος κιμάς, μελιτζάνα, κολοκυθάκι, ντομάτα και πατάτα



13.00

Χοιρινή Πανσέτα

Με σουσάμι, χαρουπόμελο και άγρια χόρτα εποχής



14.00

Σουβλάκι χοιρινό με Ψαρονέφρι

Με λαχανικά, φρέσκα μυρωδικά και σως γιαουρτιού. Συνοδεύεται με πατάτες τηγανητές και πίτες



17.00

## ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Σολομός ψητός  
Σπαράγγια βουτύρου, κρέμα από φασόλια, chorizo  
και σάλτσα ζαφορά



18.00

Λαυράκι φιλέτο  
Με λαχανικά σχάρας, καρότο baby, τσιπς παντζαριού  
και μπισκ εσπεριδοειδών

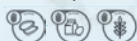


17.00

\*Επιλογή από φρέσκα ψάρια καθημερινά κατόπιν παραγγελίας σας

## ΓΛΥΚΑ

Παραδοσιακό Γαλακτομπούρεκο  
Με αρωματική κρέμα, τραγανό φύλλο  
και πορτοκάλι κονφί



6.00

Cheese Cake

Τραγανό μπισκότο με κρέμα τυριού αρωματισμένη  
με μοσχολέμονο και φρούτα του δάσους



7.00

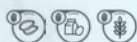
Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό

7.00



Εκμέκ κανταΐφι

Με μους μαστίχας



7.00

Φρουτοσαλάτα

Φρέσκα φρούτα εποχής με σως μπαλού

5.00

\*\* Ρωτήστε μας για Gluten Free



gluten



milk



sesame



fish



eggs



nuts



spicy



soya



celery



milk & eggs



moluscs



mustard



vegetarian

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Σταύρος Γεδεών

Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις  
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν  
λάβει το νόμιμο παραστατικό