

**U
N
E
M**



ΣΟΥΠΕΣ

Κακαβιά

Πετρόψαρα, φινόκιο, ντομάτα, κρεμμύδι
και φρέσκα αρωματικά



10.00

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Φέτα τυλιχτή

Με φύλλο Βηρυτού, μέλι και σουσάμι



8.00

Ταλαγάνι ψητό με αποξηραμένα φρούτα

Ξύδι καρύδας, προσούτο, μαντζουράνα και κραμπλ
φουντουκιού



9.00

Νησιωτικοί λουκουμάδες ντομάτας

Με απάκι, βασιλικό, λιαστή ντομάτα και
κοπανιστή Καλύμνου



9.50

Κροκέτες μπακαλιάρου με πουρέ πατάτας

Μους μαύρου σκόρδου, κάπαρη και πίκλα κρεμμυδιού



10.00

Μύδια σαγανάκι

Με σκόρδο, φινόκιο, φέτα και φρέσκα αρωματικά



11.00

Χταπόδι καρπάτσιο

Με καπνιστή μελιτζάνα, πιπεριά Φλωρίνης,
κρέμα βαλσάμικο και δροσερή σαλάτα



13.00

Καλαμάρι σε κρούστα

Με κρέμα ταραμά, φάβα, μαραθόσπορος,
πετιμέζι και κρέμα σελινόριζα

15.00

Ελληνική τριλογία

Με τζατζίκι, χούμους και μελιτζανοσαλάτα



9.00

ΣΑΛΑΤΕΣ

Χωριάτικη

Με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά, ελιές και φέτα



9.00

Καίσαρα

Με άισπεργκ, κοτόπουλο, μπέικον, νιφάδες παρμεζάνας, κρουτόν και σίζαρ σως



11.00

Σαλάτα με σπανάκι και χαλούμι

Τρυφερά φυλλώματα από σαλατικά, προσούτο, μπισκότο παρμεζάνας, λιαστή ντομάτα, ξυνόμηλο και σως μπέικον



12.00

Burrata

Με ντοματίνια, βασιλικό, κουκουνάρι, βαλσάμικο, baby ρόκα και βινεγκρέτ βασιλικού



13.00

Κινόα με γαρίδες και σολομό

Με αβοκάντο, σουσάμι, μέντα, φρέσκα ντοματίνια και καλαμπόκι



13.00

Χόρτα εποχής

Με παξιμάδι από χαρούπι, τυρί κρέμα, βινεγκρέτ ντομάτας, κολοκυθάκι και φρέσκο κρεμμύδι



8.00

ΡΙΖΟΤΟ - ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Grantortellone

Ραβιόλι με ρικότα και σπανάκι, τυρί κρέμα, δυόσμο και κρέμα γάλακτος



14.00

Ριζότο μεμανιτάρια

Με ποικιλίαμανιταριών, σπαράγγια, λάδι τρούφας, παρμεζάνα και φρέσκα αρωματικά



14.00

Ταλιατέλες με μελάνι σουπιάς

Γαρίδες, τσορίθο, ούζο, ντομάτα και σάλτσα ζαφορά με φρέσκα αρωματικά



17.00

Σπανακοριζότο με σοτέ λαβράκι

Μάραθος, λουίζα, ούζο, γκίζα και φρέσκο κρεμμύδι



18.00

Calamarata

Με γαρίδες, μύδια, καλαμάρι, χταπόδι και σάλτσα ντομάτας με φρέσκα αρωματικά



19.00

Κριθαρότο με πεσκανδρίτσα

Ντομάτα, καπνιστό τυρί μετσοβόνη και μους φέτας



19.00

Mafaldineμπολονέζ

Με σπιτική σάλτσα κιμά και φρέσκα αρωματικά



12.00

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Φιλέτο μοσχαρίσιο

Κρέμα αρακά, σάλτσα μανιταριών, μπρόκολο και baby καρότο



26.00

Σουβλάκι χοιρινό με ψαρονέφρι

Ψητά λαχανικά, φρέσκα αρωματικά, τζατζίκι, πίτες και πατάτες τηγανητές



17.00

Κοτόπουλο γεμιστό

Με παρμεζάνα, προσούτο, σπανάκι και νιόκι πατάτας με κρέμα



16.00

Πικάνια μόσχου

Με πατάτες country, σάλτσα μαϊντανού, τσίλι, κόλιανδρο και φρέσκα αρωματικά



20.00

Black Angus Μπέργκερ

Με καραμελωμένα κρεμμύδια, αυγό, μπέικον, άισμπεργκ, πίκλες, τυρί τσένταρ, ντομάτα και πατάτες τηγανητές



13.00

Μπιφτέκια Γαλοπούλας

Με άγρια χόρτα, μους γιαούρτι, λεμόνι και ντοματίνια



16.00

Αρνάκι Καλύμνου «Κλέφτικο»

Με πατάτες, καρότο, μελιτζάνα, τυρί φέτα και φρέσκα αρωματικά



16.00

Παραδοσιακός Μουσακάς

Με μοσχαρίσιο κιμά, πατάτα, μελιτζάνα, κολοκυθάκι και κρέμα μπεσαμέλ



13.00

Σολομός ψητός

Με ψητά λαχανικά, σόγια, σουσάμι, μέλι και μους γλυκοπατάτας



18.00

Τόνος σχάρας

Με άγριο ρύζι, φακές, κρέμα φινόκιο και φρέσκα αρωματικά βότανα



19.00

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Παραδοσιακό τοπικό γαλακτομπούρεκο
με παγωτό βανίλια

Με αρωματική κρέμα και τραγανό φύλλο



7.00

Cheesecake

Τραγανό μπισκότο με αρωματισμένη κρέμα
τυριού και φρούτα του δάσους



7.00

Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό



7.00

Φρουτοσαλάτα



6.00

Ποικιλία Φρούτων



8.00

Ποικιλία Τυριών



13.00

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Σταύρος Γεδεών

Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν
λάβει το νόμιμο παραστατικό



gluten



milk



sesame



fish



eggs



nuts



spicy



soya



celery



milk &
eggs



moluscs



mustard



vegeterian