

MΕΝΟΥ ΣΑΡΑΚΟΣΤΗΣ LENTEN MENU

STARTERS

*ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΓΙΓΑΝΤΕΣ ΠΡΕΣΠΩΝ ΠΟΠ,
CRUMBLE ΕΛΙΑΣ, SPAGHETTI ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΗ
GREMOLATA*

*GRILLED OCTOPUS WITH CREAM OF PRESPA BEANS (PDO), OLIVE CRUMBLE,
VEGETABLE SPAGHETTI, AND AROMATIC GREMOLATA*

19

SALADS

*MESCLUN ΜΕ ΦΑΚΕΣ BELUGA, ΜΠΡΟΚΟΛΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ,
ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΚΟΝΦΙ ΚΑΙ VINAIGRETTE ΒΑΝΙΛΙΑ LIME*

*MESCLUN WITH BELUGA LENTILS, BROCCOLI, FRESH HERBS, CONFIT CHERRY
TOMATOES, AND VANILLA LIME VINAIGRETTE*

16

MAIN COURSES

*ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΨΗΤΟ ΜΕ ΗΜΙΓΛΥΚΟ ΕΡΥΘΡΟ ΟΙΝΟ, ΠΛΙΓΟΥΡΙ,
ΣΠΑΝΑΚΙ BABY, ΑΝΗΘΟ ΚΑΙ ΞΥΣΜΑ ΛΕΜΟΝΙ*

*GRILLED SQUID WITH SEMI-SWEET RED WINE, BULGUR, BABY SPINACH, DILL, AND
LEMON ZEST*

20

*ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ ΚΑΙ ΚΡΟΚΟ ΚΟΖΑΝΗΣ, ΨΗΤΗ
ΝΤΟΜΑΤΑ, ΕΛΑΙΑ ΣΚΟΡΔΟΥ ΚΑΙ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ*

*ORZO WITH SHRIMP AND SAFFRON FROM KOZANI, ROASTED TOMATOES, GARLIC-
INFUSED OLIVE OIL, AND CITRUS NOTES*

24

DESSERTS

SORBET

4

*ΣΙΜΙΓΔΑΛΕΝΙΟΣ ΧΑΛΒΑΣ ΜΕ ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΑ ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ
ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΑ*

HALVA WITH DRIED FRUITS AND HAZELNUTS

9

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΦΡΟΥΤΩΝ ΕΠΟΧΗΣ

SEASONAL FRUIT ASSORTMENT

6