

## Безалкогольные напитки

Безалкогольные напитки	.....
Соки	.....
Свежеприготовленный апельсиновый сок	.....
Вода 1л	.....

## напитки

Кофе эспрессо	.....
Кофе капучинно	.....
Кофе фредочинно	.....
Кофе фраппэ	.....
Нэс-кафе	.....
Чай	.....
Холодный шоколад	.....
Горячий шоколад	.....

## Салаты

<b>Крабовые палочки на листьях зеленого салата с авокадо и лимонным соусом</b>	.....
<b>Руккола в корзинке из сыра «Пармезан» с прошутто, вялеными томатами и дыней, заправленная медовым соусом</b>	.....
<b>Валериана с сушеным инжиром, грушами, кедровыми орехами и хлопьями сыра «Пармезан», заправленная цитрусовым соусом</b>	.....
<b>Салат «Цезарь» с критской копченой свиной «апаки»</b>	.....
<b>Греческий салат</b>	.....
<b>Сезонная зелень</b>	.....
<b>Хлеб</b>	.....
<b>Оливковое масло</b>	.....
<b>Уксус</b>	.....
<b>Бальзамический уксус</b>	.....

Все наши блюда приготовлены из наших свежих натуральных продуктов и производством нашего оливкового масла и зелени.

В жареных блюдах использовано растительное масло семечек.

Посетитель не обязан платить, если не получит юридический документ-чек.

Цены включают все налоги.

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рулет из копченого лосося с начинкой из сливочного сыра «Филадельфия» и масла черного трюфеля под соусом из манго и икры лосося	.....
Севиче из тунца под соусом из свеклы и йогурта	.....
Крабовые палочки с огурцами, зеленым луком и укропом под муссом из авокадо	.....
Креветки с перцем, дыней и авокадо под апельсиновым соусом	.....
Анчоусы маринованные с помидорами и луком	.....
Соус «дзадзики» с маслом черного чеснока	.....
Салат из копченых баклажан, заправленный маслом из вяленых томатов	.....

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Морепродукты на пару, приправленные цитрусовой цедрой	.....
Грибы портобелло, фаршированные хеком, кедровыми орехами, каперсами под соусом из свеклы и йогурта	.....
Запеченный осьминог с желтым горохом и подрумяненным луком	.....
Сыр «Фета» в тесте «хорьятико» с медом и кунжутом	.....
Запеченные овощи с сыром «Халуми» и бальзамическим кремом	.....
Желтый горох с подрумяненным луком, вялеными томатами и хрустящим прошутто	.....
Анчоусы жареные	.....
Кальмары жареные	.....
Картофель-фри	.....
Шашлык «Сувлаки» свиной	.....
Шашлык «Сувлаки» куриный	.....

## Напитки

### Пиво

Кефалонийское пиво	330 мл	.....
Амстел	500 мл.	.....
Хенекен	500 мл.	.....
Мифос	500 мл.	.....
Альфа	250 мл.	.....
Альфа	500 мл.	.....
Фишер	500 мл.	.....
Верджина	500 мл.	.....
Фикс	500 мл.	.....

### УЗО-ЦИПУРО

Узо-стакан	.....
Узо-стакан с традиционным мезэ	.....
Узо графин	.....
Ципуро графин	.....
Ципуро стакан	.....
Ципуро стакан с традиционным мезэ	.....

### КОКТЕЙЛЬ

Лонг-Айленд	.....
Пина Колада	.....
Дайкири	.....
Дайкири	.....
Замороженная клубника	.....
Мохито	.....
Космополитан	.....
Кайпироска	.....
Кайпиринья	.....
Маргарита	.....
Куба Либр	.....
Текила санрайз	.....

### Смузи

Сезонные фрукты	.....
Милк-шейк	.....
ванильный, банановый, шоколадный, клубничный	.....

## Десерты

<b>Шоколадное суфле</b>	.....
<b>Лимонный крем с бисквитной основой</b>	.....
<b>Десерт «Иповрихио» с шафраном в газированной воде</b>	.....
<b>Фруктовый сорбет с йогуртом и медом</b>	.....

## Ризота

<b>Ризотто с морепродуктами и греческим шафраном</b>	.....
<b>Ризотто с грибами и маслом черного трюфеля</b>	.....

## Паста

<b>Лингвини с морепродуктами и фенхелем</b>	.....
<b>Лингвини с креветками под соусом «Биск»</b>	.....
<b>Пенне с лососем под соусом из водки и укропа</b>	.....
<b>Пенне со свиной вырезкой и дикими грибами под соусом из ореховой пасты</b>	.....
<b>Пенне с курицей, беконом и кориандром под розовым соусом</b>	.....
<b>Лигвини по-вегетариански под томатным соусом</b>	.....

(Все блюда также подаются с пенне без глютена)

## ГЛАВНЫЕ БЛЮДА из морепродуктов

Филе лосося под апельсиновым соусом с шафраном и ароматным сладким картофелем, запеченным в духовке	.....
Тунец на гриле, маринованный в соусе yuzu, с зеленым салатом и пюре из баклажанов	.....
Рыбное филе с пюре из нута и рататуй, заправленный мастиковым маслом	.....
Филе лаврака с миндальной корочкой и овощным «спагетти»	.....
Филе дорады по-средиземноморски, запеченное в пекарской бумаге	.....
Гребешки с красной чечевицей и черным рисом, каре из свеклы, фенхеля, манго и базилика	.....
Хек с поджаренным шпинатом, грибами, кедровыми орешками и луком-резанцем в масле черного трюфеля, с картофелем - baby	.....
Рыба-меч, запеченный в духовке в банановых листьях, с пюре из нута	.....
Кальмары на гриле с салатом из кус-куса под лимонным соусом	.....
Дорада 500 г	.....
Лаврак 500 г	.....
Креветки запеченные	.....
Сардины запеченные	.....
Паста с лобстерами (по запросу)	.....

## МЯСНЫЕ ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

Бифштекс на косточке с картофелем-baby под соусом барбекю	.....
Говяжье филе пикантное с картофелем, запеченным в духовке	.....
Говяжье филе под соусом с черным шоколадом и запеченным картофелем	.....
Стейк Рибай на гриле с картофелем-baby и рататуем	.....
Стейк Рибай на гриле, заправленный тимьяном и маслом черного трюфеля, с зеленым салатом	.....
Баранина в фисташковой корочке под соусом с черным чесноком, картофелем-baby и овощным "спагетти"	.....
Кусочки свиного филе с лимоном, горчичным соусом и кориандром	.....
Свиная вырезка, фаршированная сыром «Гравьера», вялеными томатами, перцем под соусом из копченой паприки и черного чеснока, с запеченным картофелем	.....
Курица по-средиземноморски со свежим салатом из помидор черри и оливкового масла с оливками и апаки	.....
Курица в рулете из бекона, фаршированная сливочным сыром и перцем, со свежим салатом под цитрусовым соусом	.....
Куриное филе на гриле с картофелем-фри	.....
Свиной стейк 500 г с картофелем-фри	.....
Бифштекс из говяжьего фарша с картофелем-фри	.....