



La Terrasse

Restaurant & Cocktail Bar



by Enavlion Hotel

MENU

Chef's Signature Menu

Appetizer

Прясно изпечена багета с домашно приготвени разядки, направени от натурални местни съставки и билки.

Първо предястие (изберете от)

Зеленчукова супа Veloute с внимателно подбрани пресни зеленчуци и сметана.

Салата " La Terrassec комбинация от свежи зеленчуци, гъби на скара и „Талагани“ (вид гръцко сирене), смокини, ядки, стафиди, хрупкаво прошуто, чипс от пармезан и беконов винегрет.

Сирене Камамбер в панировка с черен сусам, поднесено с малини и горски плодове

Второ предястие (изберете от)

Скариди в хрупкава коричка (Shrimps in Crust), изпечени на фурна с чеснов аромат, сервирани с картофено пюре, зеленчукови спагети и пикантен портокалов конфитюр.

Филе от ципура (Sea-Bream Fillet) с хрупкава коричка от сушени домати, бадеми, билки и подправки, поднесено с картофено пюре и домати конфи.

*Следва плодово сорбе преди основното ястие.

Основно (изберете от)

Агнешко бутче (Lamb Special), бавно изпечено на фурна с ароматни подправки, розмарин, мащерка и чесън, поднесено с картофено пюре и сос велвет.

Филе Порто от фино говеждо месо под нежна коричка от пушено сирене с уникален сос, приготвен от сладкото вино Porto, поднесено с див ориз, чипс от сладки картофи и карамелизирани моркови.

Патешки медальони в сладко-кисел сос, поднесен с ябълково пюре и ароматен ориз.

Десерт (изберете от)

Шоколадово суфле, прясно изпечено и сервирано горещо с ванилов сладолед.

Mille-feuille от тънки пластове бутер тесто, редуващи се с нежен сладкарски крем, поднесен с ванилов сладолед.

Домашно приготвено лимончело

34,90 €

Закуска & Snacks

- Закуска на богат бюфет** от американски тип, на който се предлагат поне 30 различни вида ястия между 08:00ч. и 11:00ч. сутринта. 13,00 €
- ✓ **English breakfast** с две пържени яйца, бекон, гъби, домати, препечен хляб, масло, мед, мармалад и портокалов сок. 8,90 €
- Клуб сандвич** с шунка, гауда, хрупкав бекон, пилешко, майонеза, маруля, домати и пържени картофи. 7,20 €
- ✓ **Омлет Special** с пшперки, лук, гъби, домати, шунка, бекон, кашкавал и сирене фета. 7,50 €
- ✓ **Гръцки омлет** със сирене фета, гауда и домати. 6,90 €
- ✓ **Солени палачинки със сос чедър**, бекон и пържени яйца. Поднасят се със салата с рукола и чери домати. 7,20 €
- Сладки палачинки, потопени в течен шоколад и крем Bueno** с натропени бисквитки Oreо и освежаваща топка ванилов сладолед. 6,20 €
- Red Velvet палачинки** с крема сирене и сладко от боровинки (и прясна мента) 6,80 €
- *Всички сандвичи и омлети се сервират всеки ден до 16:20ч.*
- Хляб** (за един човек) придружен от домашно приготвени разядки. (В случай, че не желаете хляб, моля уведомете ни при своята поръчка). 1,60€

СУПИ

- Рибена супа** (Fish Soup) с прясна риба на деня и зеленчуци. 9,20 €
- Супа от скариди veloute** (Shrimp Soup) със скариди, пресни зеленчуци и сметана. 9,80 €
- ✓ **Зеленчукова супа Veloute** (Vegetable Soup) с внимателно подобрани пресни зеленчуци и сметана. 7,40 €
- ✓ **Гъбена супа Veloute** (Mushrooms Soup) с гъби, масло от трюфел, крутони и хрупкаво прошуто. 8,40 €

ВКУСОТИИ ОТ СИРЕНА

- ✓ **Фета в хрупкава панировка с мед от Тасос** (Feta in honey), орехи, сусам и аромат на узо. 7,20 €
- ✓ **Сирене Халуми** от Кипър (Halloumi Cheese) изпечено на скара и поднесено с домати конфи и ментово песто. 6,80 €
- Сирене Талагани** с уникален сос от сушени плодове, бекон, кедрови ядки и прясна мащерка. 7,90 €
- ✓ **Сирене Камамбер** в панировка с черен сусам, поднесено с малини и горски плодове. 7,90 €
- ✓ **Традиционна гръцка фета** (Greek feta) със зехтин, риган и маслини от Тасос. 4,20 €

✓ : Ястие, подходящо за вегетарианци ✓ : Ястие, подходящо за вегетарианци с някои изменения

САЛАТИ

нормална порция малка порция

- La Terrasse** с комбинация от свежи зеленчуци, гъби на скара и „Талагани“ (вид гръцко сирене), смокини, ядки, стафиди, хрупкаво прошуто, чипс от пармезан и беконов винегрет. 14,50 €/9,80 €
- ✓ **Primavera** с листа от рукола и маруля, пържено сирене „халуми“, бейби и сушени домати, кедрови ядки, хрупкав бекон и уникален дресинг от отлежало балсамико, поднесена с арабска питка. 12,80 €/8,80 €
- Enavlion** с асортимент от различни зеленчуци, парченца пилешко филе, мариновани в портокалово-джинджифилов дресинг, ядки, сусам и екзотичен дресинг от цитрусови плодове. 13,40 €/9,20 €
- Цезър** (Cesar's) със свежа зелена салата, пилешко филе, бекон, царевича, хрупкав крутон, настърган пармезан и богат дресинг „Цезър“. 9,40 €
- ✓ **Гръцка салата** (Greek Salad) със сирене фета, домати, краставици, чушки, лук, маслини от Тасос, каперси и сухари, поръсени със зехтин екстра върджин. 7,90 €
- ✓ **Рукола** с листа от рукола и маруля в комбинация със сушени и пресни домати, „galotyri“ (гръцки специалитет с фета сирене като основа), сусам, настърган пармезан и балсамови перли. 8,00 €
- ✓ **Салата домати и краставици** с лук, маслини от Тасос и риган. 4,90 €

ПРЕДЯСТИЯ

- ✓ **Брускетата с моцарела** (Bruschetta with Mozzarella) от бяла и кафява багета с аромат на чесън, моцарела, пресни домати, босилек и риган. 6,20 €
- ✓ **Пълнено авокадо** (Stuffed Avocado) със сирене фета, домати, магданоз, маслини, цветни чушки и зехтин от Тасос. 8,50 €
- Кебаб на скара** (Kebab on the Grill) с три вида месо, изпечен бавно на скара и поднесен с печени домати, пържени картопки и сос от йогурт с мента. 8,90 €
- ✓ **Зеленчуци на скара** (Grilled Vegetables) с винегрет от отлежало балсамико, овкусени с розмарин и свеж сос от сирене фета. 8,60 €
- ✓ **Гъби кладница** (фина селекция),(Grilled Mushrooms) гриловани на скара с кадифена заливка от лимон, чесън и мед, поднесени със салата рукола, настърган пармезан и балсамов дресинг с аромат на розмарин. 8,20 €/5,80 €
- Пълнени гъби** (Stuffed Mushrooms) с различни видове сирена и бекон, запечени на скара с фино смян на прах магданоз. 7,20 €/5,50 €
- Ролца от патладжан** (Aubergine Rolls) , пълнени с пилешко, бекон, гъби, сирене и доматен сос, приготвени на фурна. 7,80 €/5,80 €
- ✓ **Хрупкави пръчици от тиквички** (Pumpkin Sticks) поднесени с пухкав мус от чеснов йогурт. 5,80 €
- ✓ **Пържени пресни картофи** (Hand-cut potatoes fried). 4,50 €
- ✓ **Тирокафтери** 4,50 €
- ✓ **Дзадзики** 4,50 €

Средиземноморски изкушения

- Миди, запечени на фурна** (Mussels Baked in Oven) с различни сирена и чеснов аромат. 7,90 €
- Морски черупки** (Stuffed Shells) пълнени с миди, скариди, калмари, филе от риба, запечени на фурна с крема сирене с шафран. 8,90 €
- Пълнен патладжан** (Stuffed Aubergine with Shrimps) със скариди и фета сирене в пикантен доматен сос, запечен на фурна. (време за приготвяне 15-20 мин.) 9,90 €
- Октопод на скара** (Octopus Grilled) поднесен с традиционна гръцка фава, карамелизирани лукчета и свеж дресинг от зехтин, лимон и пресен риган. 12,20 €

*Потърсете още деликатеси от морски дарове и риба на следващите страници

Паста & Ризото

Спагети Лобстер с вкусен сос от пресни домати и босилек. *Поръчва се поне един ден предварително. (Мин. порция лобстер за 4 души – 1 кг.)	90,00 € /kg
Лингуини със скариди (Linguini with Shrimps) в сметанов сос и рокфор.	15,80 €
Лингуини Маринара със скариди, миди и калмари в доматиен сос с босилек.	14,80 €
Талиатели с пушена съомга и водка (Tagliatelle Salmon), в бял сос от крема сирене и копър.	13,40 €
✓ Горско ризото (Risotto) с разнообразие от пресни гъби и бяло трюфелово масло.	12,80 €
✓ Равиоли с рикота и гъби порчини в кадифен доматиен сос.	13,80 €
Папардели Строганов с нежни филенца говежно месо, бекон, гъби и сметана.	15,60 €
✓ Спагети Карбонара с бекон, гъби и сметана.	10,40 €
Спагети Болонезе с кайма и доматиен сос.	9,90 €
✓ Пене Куатро Формаджи с богат сос от четири вида сирена.	10,80 €

ПИЦА

	нормална порция	малка порция
✓ Enavlion с доматиен сос, кашкавал, моцарела, прошуто, гъби, чушки и пресни домати.	16,50 €	9,50 €
Гръцка (Greek) с доматиен сос, кашкавал, сирене фета, лук, чушки, пресни домати, маслини и риган.	14,00 €	8,20 €
✓ Маргарита с доматиен сос, кашкавал и пресни домати.	11,00 €	6,60 €
Салами с доматиен сос, кашкавал, „салами“ и лук. (Вместо „салами“ може да изберете шунка, пуешко или бекон)	12,60 €	7,20 €
✓ Формаджи с доматиен сос и четири вида сирена.	12,60 €	7,20 €

Мама Готви...

Агнешко Special (Lamb Special) бавно изпечено на фурна с ароматни подправки, розмарин, мащерка, чесън, поднесено с картофено пюре и velvet сос.	14,80 €
Телешко Stifado (Beef Stifado) приготвено в касерола по традиционна гръцка рецепта с доматиен сос, карамелизирани бейби лукчета и картофени кубчета.	11,80 €
Телешко с пълнена паста (Beef with Pasta) в доматиен сос и масло от трюфел.	13,60 €
Телешко Hunkar (Beef Hunkar), приготвено в касерола и сервирано под кадифен доматиен сос с пюре от пушен патладжан.	12,40 €
Традиционна Мусака приготвена на фурна с кайма, редуващи се пластове патладжан и картофи и покрита с богат сос бешамел. (време за приготвяне 20'-30')	9,20 €
✓ Вегетарианска Мусака прясно изпечена на фурна с редуващи се пластове патладжан, картофи, тиквички, чушки, сирене фета, доматиен сос и покрита с богат сос бешамел. (Поръчва се поне един ден предварително).	9,20 €

✓ : Ястие, подходящо за вегетарианци ✓ : Ястие, подходящо за вегетарианци с някои изменения

ТЕЛЕШКИ Prime Cuts

Шагобриан (400гр.) (2 души) телешки тендер филета, приготвени на скара с няколко вида ароматно масло и подправки. Поднася се с три топли соса и разнообразие от допълнителни ястия.	43,80 €
"Maitre d'hôtel" от фино телешко месо, приготвено на скара, подправено с ароматно масло и поднесено с лук чътни, чипс от сладки картофи и патладжаново пюре с печени домати и ядки. (Добавете сос Jack Daniels за 3,00€)	16,80 €
Филе в сос Порто с нежна коричка от пушено сирене, поднесено с див ориз, чипс от сладки картофи и карамелизирани моркови.	19,80 €
Tagliata в Медено-Винен сос от фино телешко филе върху свежи листа от рукола, меден сос с гъби, гарнирана с талиатели с масло, печени чушки и чипс от пармезан.	18,80 €
Сувлаки от фино телешко филе на скара, (Beef Souvlaki) поднесено с пюре от сладки картофи, карамелизирано лучено чътни и сос BBQ.	15,20 €
Entrecote (300гр.) в пикантна коричка с бадеми върху канапе от сотирани гъби и рукола под мек сос бренди. Сервира се с картофено пюре и чери домати конфи.	18,90 €
Rib eye (300гр.) с карамелен винегрет от Jerez, пюре от сладки картофи и див ориз.	19,20 €
Jack Daniels Rib-Steak (400-500 гр. на кост) с класически сос Jack Daniels. Сервира се с картофено пюре със сливи и кайсии и чипс от праз.	18,90 €
Mountainous Rib-Steak (400-500 гр. на кост) на скара, сервиран с хрупкав чипс от лук, пържени картофи, ябълково чътни и сос BBQ.	16,80 €

СВИНСКИ КОНТРА ФИЛЕТА

Свинско контра филе (Pork Steak Fillet) на скара, овкусено с ароматно домашно приготвено масло и поднесено с печен картоф и свежа зелена салата с йогурт и мед.	13,20 €
Пълнено свинско филе на скара (Stuffed Pork Steak) с кашкавал, бекон и гъби соте върху резени печен домати, поднесено с картофено пюре и хрупкави тиквички.	13,90 €
"Mornay" медальони свинско филе върху филийки печен картоф, под богат сос от различни видове сирена и гарнитурата от печени на скара гъби и броколи Alfredo.	14,90 €
Свински стек в с портокалов сос (Pork Steak in orange), поднесен с талиатели с маслко и пюре от цвекло.	14,20 €
Свинско филе "Velvet" , пълнено със сливи, кайсии и ядки в сладко-кисел сос от сливи, поднесено с див ориз, пюре от сладки картофи с печено прошуто, и свежа салата.	14,90 €

ПИЛЕШКИ СПЕЦИАЛИТЕТИ

Мариновано в ароматни билки пилешко филе на скара (Chicken fillet), овкусено с домашно приготвено масло и поднесено върху уникален зехтиново-лимонен сос. Сервира се с печени картофи огретен и зеленчукови спагети.	10,40 €
Пилешко сувлаки с ананас (Chicken Souvlaki and Pineapple) поднесено с див ориз, пюре от цвекло, карамелизирани моркови и джанджифилово-ананасов сос.	12,80 €
Пилешко филе в сладко-кисел сос (Sweet and Sour Chicken) с горски плодове и сусам, поднесено с ароматен ориз и зеленчукови спагети.	13,40 €
Chicken fingers от сочно пилешко филе с хрупкава зърнена коричка, сервиран с пържени картофки и сос горчица.	10,90 €
Шницел (Schnitzel) от пилешко тендер филе в уникална хрупкава коричка от галета и ядки със сос a la crème с гъби. Сервира се с ароматен ориз, чипс от сладки картофи и свежа зелена салата.	13,90 €

Meat Lovers

- Асортни „Enavlion“ (за 1 човек)** 16,80 €
Специална селекция от свинско сувлаки, агнешки ребърца, пълнен бифтек, покрит с разтопено сирене фета и печен домати, свински гърди в меден сос и мариновано в подправки пилешко сувлаки. Сервира се с пържени картофи, гръцка пита и дзадзики.
- Местни агнешки ребърца (400гр.)** (Local Lamb chops) приготвени на скара и поднесени с домашни пържени картофи, сандвич от патладжан със сирене фета и домати, салата и сос мента отделно. 13,90 €
- Гръцки бифтек** (Greek Burger) пълнен с кашкавал и покрит с пластове разтопено сирене фета и резени домати, върху зелена салата с йогурт и мед. Сервира се с лимонов винегрет с билки и печен картоф с домашно приготвено масло. 11,80 €

Селекция Морски Дарове

- Морски дарове на скара** (Seafood Variety Grilled) асортимент от мариновани скариди, октопод, калмари, сувлаки от риба меч, скумрия, сувлаки от скариди с бекон и мид огретен. Сервира се с домашни пържени картофи и салата. 21,80 €
- Пържени морски дарове** (Seafood Variety Fried) съчетание от пържени калмари, миди, скариди, филе от морски език и крокети от октопод. Сервира се със „скордаля“ (гръцки традиционен гъст сос с чеснова основа), сос тартар, картофени кубчета и свежа салата. 15,20 €
- Скариди с хрупкава коричка** (Shrimps in Crust), изпечени на фурна с чеснов аромат и поднесени с картофено пюре, зеленчукови спагети и пикантен портокалов конфитюр. 14,80 €
- Морски дарове “Saganaki”** със скариди и миди в пикантен доматиен сос с гауда и сирене фета, поднесено с ароматен ориз. 13,80 €
- Морски дарове в сос от сирене с шафран** (Seafood in Cheese Blend) от различни сирена със скариди и миди в богат сос. Сервира се с талиатели с масло и хайвер. 14,50 €
- Пресен калмар на скара** (Squid Grilled) поднесен върху свеж лимонов винегрет с домати и билки. Сервира се с пюре от цвекло и картофено пюре. 14,50 €
- Пържени калмари** (Fried Squid Rolls) поднесени с домашни пържени картофи, зелена салата и лимонова майонеза. 11,40 €
- Lobster Butterfly на скара** с домашно приготвено ароматно масло, сос от майонеза и лимонов винегрет. Сервира се с разнообразие от различни ястия и салати. *Поръчва се поне един ден предварително. (Мин. порция лобстер за 4 души – 1 кг.) 90,00€ / kg

РАЗНООБРАЗИЕ ОТ РИБИ

- Риба на деня (ципура 350гр.)** (Fish of the day) приготвена на скара и поднесена с печен картоф с масло, пюре от цвекло, и дресинг от зехтин и лимон. 13,80 €
- Филе от фагри (500+ гр)** (Red Snapper fillet) приготвено на скара. Сервира се със спанак соте, чери домати конфи, чипс от сладки картофи и сос Beurre Blanc. 25,00 €
- Филе от риба меч** (Sword fish fillet) мариновано и приготвено на скара, поднесено със сос от босилек и печени чушки върху лимонов винегрет с билки. Сервира се с картофени кубчета, пюре от патладжан с печени домати и карамелизирано балсамико. 13,20 €
- Филе от ципура в хрупкава коричка** (Sea-Bream fillet) от сушени домати, бадеми, билки и подправки, поднесено с картофено пюре, зеленчукови спагети. 18,90 €
- Морски език "Normand"** в богат сос от сирена със скариди, миди и гъби. Сервира се с талиатели с масло и чери домати конфи. 15,20 €
- Филе от морски език в хрупкава зърнена коричка** (Sole Fish fillet) поднесено с карамелизирани лучени кръгчета, гъби соте с бекон, картофени кубчета и сос тартар. 12,40 €

Сладки истории

'Love at first bite' Macarons' Palette 9,00 €

Влезте във вълшебния свят на френските макарони, потопете се в нашите приказни вкусове (лимон | манго | жасмин | боровинки | кафе | орео)) и се влюбете от първата хапка.

Mille-feuille 6,40 €

Тънки пластове бутер тесто, редуващи се с нежен сладкарски крем, поднесен с ванилов сладолед.

Чийзкейк 5,80 €

Открийте най-изчестния десерт в Ню Йорк и се насладете на всяка съставка.

Шоколадово суфле 6,40 €

Насладете се на нежното шоколадово суфле, сервирано горещо върху хрупкави бисквити със сладолед ванилия.

Exotic Paradise 6,80 €

Опознайте Карибските острови и опитайте техните богати екзотични плодове в комбинация със замразен сандвич от кокос.

Ябълков пай (The Rounded Apple Pie) 5,80 €

Прясно изпечени палачинки с карамелизирани ябълки, канелен крем и поднесени с ванилов сладолед.

Шоколадово фондю (за двама) 14,90 €

Отдайте се на божествената наслада на шоколадовото фондю, потапяйки в горещия гъст шоколад пресни плодове, парченца кейк и маршмелоу.

Палачинки Choco Lovers 5,50 €

Прясно изпечени палачинки с богата лешникова пралина, бисквити, сметана и сироп шоколад. *За повече удоволствие добавете резени банани (+1,00 €) или 2 топки сладолед ванилия (+2,50 €).

Баклава 4,90 €

Пренесете се назад във времето, наслаждавайки се на един традиционен гръцки сиропиран десерт, поднесен с ванилов сладолед

Гофрети (за 2)

Black Forest 8,40 €

Прясно изпечена гофрета, покрита с нежна пралина, сметана, сладко от вишни и карамелизирани бадеми. *За повече удоволствие добавете 2 топки сладолед ванилия (+2,50 €).

Stracciatella Vs Caramel 9,20 €

Прясно изпечена гофрета с карамелизирана пралина в комбинация със сладолед карамел и страчатела, карамелени перли, сметана и ядки.

Choco Banana 8,60 €

Една силна комбинация от прясно изпечена гофрета, покрита с лешникова пралина, парченца пресен банан и натрушени бисквити. *За повече удоволствие добавете 2 топки сладолед ванилия (+2,50 €).

Сладоледи

Special 7,50 €

Приятна комбинация от сладолед с вкус на шоколад, ванилия, карамел и страчатела със сметана, бисквити и шоколадов сироп.

Caramelomania 7,80 €

Карамелов сладолед с бисквити и бадеми, сметана и карамелов сироп.

Mixed 6,90 €

Изберете три топки сладолед по ваш вкус и допълнете. Изберете от ванилия, шоколад, банан, ягода, карамел, страчатела.

Чай и Специални Напитки

Ароматен чай

Черен чай с етерично масло от Бергамот (Earl Grey) - Шри Ланка	4,20 €
Ърл Грей е най-известният ароматен черен чай, съдържащ естествено етерично масло, и предлагащ уникален вкус с аромат на Бергамот.	
Черен чай с етерично масло от портокал и различни билки – Шри Ланка	4,20 €
Цейлонски черен чай с етерично масло от портокал и различни билки.	
Зелен чай с етерично масло от лимон – Шри Ланка (Green Tea Lemon)	4,20 €
Зелен чай в комбинация с натурално етерично масло от лимон.	
Чай от лайка (Chamomile)	4,20 €
Чай от лайка в пакетче, подходящ за разпускане и успокоение.	
Зелен чай с жасмин – Китай (Green Tea Jasmine)	4,90 €
Китайски зелен чай с цвят от жасмин	
White Monkey Paw – Китай	4,90 €
Един неповторим зелен чай със зелено-бял цвят и уникален лек вкус	
Adam's Peak – Шри Ланка	4,90 €
Носи името си от най-високия връх в Шри Ланка. Този необикновен чай съчетава вкус от лек черен чай с парченца от Silver Tip. Пие се строго без мляко и с малко захар по желание.	

Специални напитки без кофеин

Горски плодове (Fruits of the forest)	5,00 €
Листа от ягоди и капини, цвят от Хибискус, парченца от ябълка, боровинки, касис и ядки от бъз. Една вкусна следобедна напитка.	
Еуфория (Euphoria)	5,00 €
Парченца от ябълки, ягоди, боровинки, ананас и папая, цвят от Хибискус, розов цвят, стафиди и лимонови корички	

Кафе и Шоколадови Напитки

Топло кафе		Студено кафе		Special Coffee	
Гръцко кафе	2,80 €	Нескафе Фрапе	3,20 €	Irish Coffee	6,80 €
Двойно гръцко кафе	3,80 €	Нескафе Фрапе с ванилов сладолед	4,50 €	Irish whiskey, бита сметана	
Еспресо	2,80 €	Фредо Еспресо	3,50 €	Boozy Coffee	6,90 €
Двойно еспресо	3,80 €	Фредо Капучино	4,00 €	Kalhua, Baileys, бита сметана	
Капучино	3,50 €			Cappuccino Regal	6,80 €
Двойно капучино	4,50 €			Baileys, Tia Maria	
Лате	4,00 €			Caribbean Coffee	6,80 €
Нескафе	3,20 €			Rum, бита сметана	
Нормално или безкофеиново				Calypso Coffee	6,80 €
Шварц кафе	3,80 €			Tia Maria, бита сметана, шоколадови пръчици	

Минерална вода

Минерална вода (1lt)	2,20 €
Минерална вода (0.5lt)	1,30 €
Газирана вода (1lt)	4,60 €
Газирана вода (0.33lt)	2,80 €

Домашни напитки и ликьор

Фреш лимонада Домашно	4,40 €
Мojito с фреш лимонада Домашно, с газирана вода (без алкохол)	5,40 €
Домашно Ракомело (30ml)	3,20 €
Limonchelo Liqueur (30ml) Домашно	3,20 €

Premium напитки (0.20 lt)

Ginger Ale "3Cents" 4,00 € с пресен джинджифил зелено, нигерийски джинджифил, Кочин джинджифил и естествена захар.	
Ginger Beer "3Cents" 4,00 € (0% Alc.) зелен пресен джинджифил, нигерийски джинджифил, Кочин джинджифил смесени заедно с мека изворна вода.	
Aegean Tonic "3 Cents" 4,00 € с лимон-машерка, хинин, розмарин и естествена захар.	
Pink Grapefruit "3Cents" 4,00 € природен гръцки, розов аромат на грейпфрут и мека природна изворна вода.	

Milkshake

Classic Milkshake 6,20 € (Ванилия, шоколад, ягоди, банани)	
---	--

Безалкохолни (0.25lt)

Coca Cola 2,80 €	
Coca Cola Light 2,80 €	
Fanta Портокал 2,80 €	
Fanta Лимон 2,80 €	
Sprite 2,80 €	
Сода 2,80 €	
Ice Tea Лимон (0.33lt) 3,00 €	
Ice Tea Peach (0.33lt) 3,00 €	

Сокове (0.33lt)

Фреш Портокал 4,40 €	
Портокал 2,80 €	
Микс 2,80 €	
Праскова (Peach) 2,80 €	
Вишна 2,80 €	
Ябълка (Apple) 2,80 €	
Ананас 2,80 €	

Бире

Vergina (0.5lt) 3,60 € Greek authentic Premium Lager (5% vol Alc.)	
Vergina Weiss (0.5lt) 4,40 € Greek authentic Weiss (5,4% vol Alc.)	
ζ (zita) (0.5lt) 3,80 € Greek Premium Pilsner (5,2% vol Alc.)	
Septem Honey Gloden Ale (0.33lt) 5,20 € Pilsner Malt, Pale Ale Malt, Crystal Malt, Greek fresh, unpasteurized double fermented beer with real honey infusion (6,5% vol Alc.)	
Septem 8th Day (0.33lt) 5,20 € Indian Pale Ale. Greek fresh, unpasteurized and unfiltered beer with citrus essence (7% vol Alc.)	
Voreia Wit (0.33lt) 4,90 € Greek fresh beer with Belgian traditional recipe and aromas of coriander and orange (7% vol Alc.)	
Voreia Stout (0.33lt) 5,40 € Greek fresh, unpasteurized stout with chocolate essence (7% vol Alc.)	
Sommersby (0.33lt) 3,80 € Premium Apple Cider (4,5% vol Alc.)	
Mythos (0.5lt) 3,80 € Premium Greek Lager (4,7% vol Alc.)	
Mythos Raddler (0.33lt) 3,00 € Greek Raddler with lemon juice (2% vol Alc.)	
Amstel Alcohol Free (0.33lt) 3,00 € Holland non alcoholic (0,0% vol Alc.)	

Наливна бира

Mythos Draught (0.5lt.) 4,00 € Hellenic lager (4,7% vol Alc.)	
Mythos Draught (0.33lt.) 3,00 € Hellenic lager (4,7% vol Alc.)	

Spirits

Узо & Ципуро

Узо (0.2lt) Isalos Thasos local , Plomari, Mini, Varvagianni	8,00 €
Узо чаша	3,80 €
Ципуро (0.2lt) СЪС или без анасон	8,50 €
Ципуро чаша СЪС или без анасон	4,00 €
Dark Cave (60ml) 5 years aged tsipouro	8,50 €

Brandy (60ml)

Метаха 3*	4,50 €
Метаха 5*	6,00 €
Метаха 7*	8,00 €
Метаха 12*	12,00 €

Аперитив & Ликьори (60ml)

Campari	7,00 €
Martini (Bianco, Dry, Rosso, Rosato)	7,00 €
Grand Marnier	7,00 €
Baileys	7,00 €
Tia Maria	7,00 €
Kahlua	7,00 €
Drambouie	7,00 €
Amaretto	7,00 €
Galiano	7,00 €
Sambuca	7,00 €
Archers Schnapps	7,00 €
Porto Sandeman	6,00 €

Спиртни напитки (60ml)

Gin Gordon's, Bombay Sapphire, Tanqueray	7,00 €
Vodka Serkova, Absolut, Stolichnaya, Ursus Roter	7,00 €
Premium Vodka Grey Goose, Beluga, Belvedere	10,00 €
Rum Baccardi, Havana Club, Malibu, Baccardi Gold, Captain Morgan	7,00 €
Tequila Jose Cuervo Especial Silver, Jose Cuervo Especial Gold	7,00 €
Whiskey Johnnie Walker Red, Haig, Grands, Canadian Club, Balantines, Famous Grouse, Cutty Sark, Four Roses, Jim Beam, Jameson, Dewars, Southern Comfort, Drambouie	7,00 €
Special Whiskey Chivas Regal, Jack Daniels, Dimple, Johnnie Walker Black, Dewars 12ys, Glenfidich 12ys	8,50 €
Classic Malts Glenrothes	12,00 €

Вина

Шампанско & Пенливи Вина

	Бутилка (0,75lt)	Чаша (150 ml)
Natale Verga Prosecco 100% Prosecco	17,80 €	5,50 €
Asti Martini 100% Moscato Bianco	19,80 €	6,00 €
Louis Roederer Brut Premiere Chardoannay, Pinot Meunier, Pinot Noir	80,00 €	
Louis Roederer Blanc de Blanc 100% Chardonnay	145,00 €	

Бели Вина

	Бутилка (0,75lt)	Чаша (187,5 ml)
НАЛИВНО (1lt) (House Wine)	13,00 €	4,00 € (220 ml)
Karipidis 100% Sauvignon Blanc	18,20 €	6,80 €
Ktima Alfa Fume 100% Sauvignon Blanc (Fume)	26,50 €	
Domaine C. Lazaridi 100% Μαλαγουζια	22,80 €	7,50 €
Idisma Drios, Techni Oinou 100% Asyrtiko	23,60 €	
Gerovassiliou Asyrtiko, Malagouzia	22,90 €	
Amethystos, C. Lazaridi Sauvignon Blanc, Asyrtiko	19,40 €	7,00 €
Thea Mantinia, Semeli 100% Moschofilero	20,60 €	
Julia Chardonnay, C. Lazaridi 100% Chardonnay	19,80 €	
Chateau Nico Lazaridi Sauvignon Blanc, Muscat of Alexandria, Ugni Blanc	19,60 €	
Vivlia Chora Asyrtiko, Sauvignon Blanc	21,80 €	
Kanenas, Tsantali Chardonnay, Muscat of Alexandria	17,20 €	

Вина Розе

	Бутилка (0,75lt)	Чаша (187,5 ml)
НАЛИВНО (1lt) (House Wine) Demi-Sec	14,00 €	4,00 € (220ml)
Akakies, Kir-Yianni 100% Xinomavro, Sec	16,80 €	
Ktima Alfa 100% Xinomavro, Sec	24,80 €	
Domaine C.Lazaridi 100% Merlot, Sec	22,80 €	7,50 €
Theopetra, Tsililis(bio) Syrah, Limniona, Sec	18,80 €	

Червени Вина

	Бутилка (0,75lt)	Чапа (187,5 ml)
НАЛИВНО (1lt) (House Wine)	13,00 €	4,00 € (220ml)
Chateau Porto Karras (bio) Cabernet Sauvignon, Limnio, Cabernet Franc, Merlot	23,80 €	
Nemea, Papaioannou 100% Agiorgitiko	17,80 €	
Naoussa, Boutari 100% Xinomavro	16,80 €	
Oenotria Land, C. Lazaridi Syrah, Agiorgitiko	59,00 €	
Maron, Kikones 100% Sangiovese	26,80 €	
Ktima Avantis 100% Syrah	18,90 €	6,80 €
Amethystos, C. Lazaridi Cabernet Sauvignon, Merlot, Agiorgitiko	24,80 €	8,00 €
Gerovasileiou Syrah, Merlot	26,00 €	
Thema, Pavlidi Syrah, Agiorgitiko	24,20 €	7,80 €
Magic Mountain, N. Lazaridi Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	39,00 €	
Portes, Skouras 100% Merlot	17,60 €	

Полусладки Вина

	Бутилка (0,75lt)	Чапа (220 ml)
бял, А. Kechagia Roditis	14,00 €	4,00 €
червен, А. Kechagia Agiorgitiko, Muscat, Cabernet Sauvignon, Merlot	14,00 €	4,00 €

Десертно Вино

	Бутилка (0,75lt)	Чапа (60 ml)
Melissourgos N. Lazaridi 100% Merlot	26,00 €	4,50 €

Рецина

	Бутилка (0,75lt)
Malamatina (0,5lt)	4,50 €

Κοκτεϊλι

The Classic

Kir Royal Sparkling wine Brut, Crème de Cassis	8,00 €
Paloma Tequila Blanco, Pink Grapefruit Soda	8,00 €
Aperol Spritz Aperol, Campari, Sparkling wine, Soda	7,80 €
Cuba Libre Rum, Lime, Coca Cola	8,40 €
Mediterranean Gin Tonic Gin, mediterranean tonic, rosemary, Lime	8,40 €
Mojito Rum, Mint, Lime	8,60 €
Apple Martini Vodka, Apple Sourz, fresh lemon juice, apple juice	8,60 €
Mai Tai Rum, Triple Sec, Orgeat Syrup, fresh lime juice	8,80 €
Margarita Tequila, Triple Sec, fresh lime juice	8,80 €
Espresso Martini Vodka, Kahlua, Espresso	8,60 €

The Greek

Ma-jito Greek Mastic liqueur, fresh basil leaves, lemon, soda water	8,80 €
The Med Greek Mastic liqueur, Mediterranean tonic, celery	8,40 €
Greek-Tai Greek aged tsipouro Dark Cave, fresh lemon juice, Orgeat Syrup, Triple Sec	9,40 €
Dark & Sunny Greek aged tsipouro Dark Cave, Ginger Beer, lime	9,60 €

La Terrasse

Restaurant & Cocktail Bar

La Terrasse в Enavlion Boutique hotel е семейният ресторант на семейство Batagianni.

Отворихме врати през юни 2010 с очакванията да задоволим и най-високите Ви изисквания и със своите услуги да допринесем за Вашето неповторимо преживяване!

Семейство Batagianni се занимава с хотелиерство и ресторантьорство повече от 40 години. Ние вярваме, че добрата храна може да направи деня Ви по-добър и е неразделна част от идеалната почивка, която всеки чака повече от година.

Ние имаме страстта, знанието и опита да Ви обслужим по най-добрия възможен начин!

Бихме искали да Ви приветстваме и да Ви пожелаем „Добър апетит“.

Семейство Batagianni



**Enavlion Boutique Hotel
Batagianni**

In salads we use extra virgin olive oil.

Potatoes are fresh and fried in sunflower oil.

Products with * are frozen.

You can find a complaint box inside the restaurant.

Prices are in Euros and include VAT, and all legal charges.

Person in charge: Boukoutsou Eleni



Bulgarian menu