



La Terrasse

Restaurant & Cocktail Bar



by Enavlion Hotel

MENU

Chef's Signature Menu

Appetizer

Φρεσκοψημένη μπαγκέτα με σπιτικά ντιπ φτιαγμένα από αγνά υλικά και τοπικά βότανα.

Πρώτο Πιάτο (επιλέξτε από)

Σούπα φρέσκων λαχανικών βελουτέ με ξεροψημένη μπρουσκέτα.

Σαλάτα La Terrasse με ποικιλία λαχανικών, ψητό ταλαγάνι, μανιτάρια πλευρώτους, σύκα, σταφίδες, καρύδια, μπισκότο παρμεζάνας, τραγανό προσούτο και βινεγκρέτ με καραμελωμένο μπέικον.

Κάμαμπερ παναρισμένο σε μαύρο σουσάμι με κουλί βατόμουρου και φρούτα του δάσους.

Δεύτερο Πιάτο (επιλέξτε από)

Γαρίδες με σκορδάτη αρωματική κρούστα με πουρέ πατάτας, σπαγγέτι λαχανικών και πικάντικη μαρμελάδα πορτοκάλι.

Φιλέτο τσιπούρας με κρούστα από λιαστή ντομάτα, αμύγδαλο και βασιλικό, με πουρέ πατάτας και ντοματίνια κονφί.

*Ακολουθείται από φρουτώδες σορμπέ.

Κυρίως Πιάτο (επιλέξτε από)

Μπουτάκι αρνιού στη γάστρα σιγοψημένο με δενδρολίβανο, θυμάρι και σκόρδο, σε πουρέ πατάτας, με βελούδινη σάλτσα.

Φιλέτο σε σάλτσα Porto με κρούστα καπνιστού τυριού, άγριο ρύζι, τσιπς γλυκοπατάτας και καραμελωμένα καρότα.

Μενταγιόν πάπιας σε γλυκόξινη σάλτσα συνοδευόμενο από πουρέ μήλου και αρωματικό ρύζι.

Επιδόρπιο (επιλέξτε από)

Σουφλέ Σοκολάτας με μια μαγική ένωση ρευστής σοκολάτας, παγωτού βανίλια και τραγανού μπισκότου.

Μιλφέιγ με στρώσεις αφράτης σφολιάτας εναλλασσόμενης με κρέμα patisserie και καραμέλα βουτύρου συνοδευόμενο από απαλό παγωτό βανίλια.

Σπιτικό Λιμοντσέλο

34,90 €

Πρωινό & Σνακς

Πρωινό σε πλούσιο μπουφέ αμερικάνικου τύπου, όπου προσφέρονται 30 τουλάχιστον είδη εδεσμάτων, από 08:00 έως 11:00 π.μ. 13,00 €

✓ **English Breakfast** με δύο αυγά μάτια, μπέικον, μανιτάρια, ντομάτα, φρυγανισμένο ψωμί, βούτυρο, μέλι, μαρμελάδα και χυμό πορτοκάλι. 8,90 €

Κλαμπ Σάντουιτς με τυρί, ζαμπόν, τραγανό μπέικον, κοτόπουλο, μαγιονέζα, μαρούλι, ντομάτα και τηγανιτές πατάτες. 7,20 €

✓ **Ομελέτα Special** με πιπεριά, κρεμμύδι, μανιτάρια, ντομάτα, ζαμπόν, μπέικον, τυρί και φέτα. 7,50 €

✓ **Ομελέτα Ελληνική** με φέτα, γιούντα και ντομάτα. 6,90 €

✓ **Αλμυρά Pancakes** με λιωμένο τσένταρ, ξεροψημένο μπέικον και τηγανιτό αυγό. Συνοδεύεται από σαλάτα ρόκα και ντοματίνια. 7,20 €

Pancakes βουτηγμένα σε σοκολάτα και bueno, με τριμμένο μπισκότο όρεο και μια δροσιστική μπάλα παγωτό βανίλια. 6,20 €

Pancakes "Red Velvet" με απαλή κρέμα τυριού και μαρμελάδα βατόμουρου. 6,80 €

**Τα σνακς σερβίρονται έως και τις 16:30 μ.μ.*

Ψωμί (ανά άτομο) συνοδευόμενο από σπιτικά ντιπ φτιαγμένα από αγνά υλικά και τοπικά βότανα. 1,60€

Σούπες

Ψαρόσουπα με φρέσκα λαχανικά και διάφορα είδη ψαριών. 9,20 €

Γαριδόσουπα βελουτέ με μπισα γαρίδας και κρέμα γάλακτος. 9,80 €

✓ **Κρέμα φρέσκων λαχανικών** με ξεροψημένη μπρουσιέτα. 7,40 €

✓ **Μανιταρόσουπα** βελουτέ με λάδι τρούφας, κρουτόν και τραγανό προσούτο. 8,40 €

Γεύσεις Τυριών

✓ **Φέτα σε τραγανό φύλλο με μέλι Θάσου**, καρύδια, σουσάμι και άρωμα ούζου. 7,20 €

✓ **Χαλούμι στη σχάρα** με ντοματίνια κονφί και πέστο δυόσμου. 6,80 €

Ταλαγάνι Μεσσηνίας ψητό, με σάλτσα από αποξηραμένα φρούτα, μπέικον, κουκουνάρι και φρέσκο θυμάρι. 7,90 €

✓ **Κάμαμπερ** παναρισμένο σε μαύρο σουσάμι με κουλί βατόμουρου και φρούτα του δάσους. 7,90 €

✓ **Φέτα παραδοσιακή** με λαδορίγανη και ελιές Θάσου. 4,20 €

✓ : Πιάτο κατάλληλο για Vegetarian ✓ : Πιάτο κατάλληλο για Vegetarian με κάποιες τροποποιήσεις

Τα κάνουμε σαλάτα...

	κανονική μερίδα	μικρή μερίδα
La Terrasse με ποικιλία λαχανικών, ψητό ταλαγάνι, μανιτάρια πλευρώτους, σύκα, σταφίδες, καρύδια, μπισκότο παρμεζάνας, τραγανό προσούτο και βινεγκρέτ με καραμελωμένο μπέικον.	14,50 €	9,80 €
✓ Πριμαβέρα με ρόκα και μαρούλι, τηγανιτό χαλούμι, ξεροψημένο μπέικον, λιαστές ντομάτες, ντοματίνια ,κουκουνάρι, πίτες και ντρέσινγκ παλαιωμένου μπαλσάμικου.	12,80 €	8,80 €
Επανλιον με πανδαισία λαχανικών, μαριναρισμένο κοτόπουλο σε πορτοκάλι και τζίντζερ, καρύδια και σουσάμι, σε εξωτική σάλτσα εσπεριδοειδών.	13,40 €	9,20 €
Καίσαρα με μαρούλι, ζουμερές μπουκιές κοτόπουλου, μπέικον, καλαμπόκι, κρουτόν και φλούδες παρμεζάνας με σπιτικό Caesar's ντρέσινγκ.	9,40 €	
✓ Χωριάτικη με φέτα, ντομάτα, αγγουράκι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές, κάπαρη, παξιμάδι και ρίγανη.	7,90 €	
✓ Ρόκα-Μαρούλι με φρέσκια και λιαστή ντομάτα, γαλοτύρι, σουσάμι, flakes παρμεζάνας και χαβιάρι από βαλσάμικο.	8,00 €	
✓ Αγγουροντομάτα με κρεμμύδι, ελιές Θάσου και ρίγανη.	4,90 €	

Μικροί Μεζέδες

✓ Ξεροψημένη μπρουσκέτα με μοτσαρέλα και άρωμα σκόρδου, φρέσκια ντομάτα, βασιλικό και ρίγανη.	6,20 €
✓ Αβοκάντο γεμιστό με φέτα, ντομάτα, ελιές, πολύχρωμες πιπεριές και λάδι Θάσου.	8,50 €
Κεμπάπ με τρεις κιμάδες στη σχάρα με πατάτες καρέ, ψητή ντομάτα, πίτα, και ντιπ γιαουρτιού με άρωμα δυόσμου	8,90 €
✓ Λαχανικά σχάρας με βινεγκρέτ από παλαιωμένο βαλσάμικο, αρωματισμένο με δεντρολίβανο και δροσερή σάλτσα φέτας.	8,60 €
✓ Μανιτάρια πλευρώτους ψητά με γλάσο από λεμόνι, σκόρδο και μέλι, με σαλάτα ρόκα, flakes παρμεζάνας και ντρέσινγκ βαλσάμικου.	8,20 € / 5,80 €
Μανιτάρια γεμιστά με διάφορα τυριά και μπέικον, γιρατιναρισμένα στο φούρνο, σε χόμα μαϊντανού.	7,20 € / 5,50 €
Ρολάνια μελιτζάνας γιρατινέ με κοτόπουλο, μανιτάρια, μπέικον, τυριά και σάλτσα ντομάτας με άρωμα βασιλικού.	7,80 € / 5,80 €
✓ Στις κολοκυθιού με μους σκορδάτου γιαουρτιού.	5,80 €
✓ Πατάτες φρέσκιες στο τηγάνι.	4,50 €
✓ Τυροκαυτερή	4,50 €
✓ Τζατζίκι	4,50 €

Μεζέδες της Θάλασσας

Μύδια ψητά πικάντικα γιρατιναρισμένα στο φούρνο με άρωμα σκόρδου.	7,90 €
Όστρακα γεμιστά γιρατινέ με γαρίδες, καλαμάρι, φιλέτο ψαριού και μύδια σε κρέμα τυριών με σαφράν.	8,90 €
Παπουτσάκι μελιτζάνας με γαρίδες σε πικάντικη σάλτσα με φέτα στο φούρνο.	9,90 €
Χταπόδι στη σχάρα με λαδολέμονο φρέσκιαις ρίγανης και φάβα με ντομάτα ψητή και μελωμένα κρεμμύδια.	12,20 €

*Ανατρέξτε σε επόμενες σελίδες για περισσότερα Θαλασσινά και Ψαρικά

Ζυμαρικά & Ριζότο

Αστακομακαρονάδα με σάλτσα φρέσσιας ντομάτας και βασιλικό. (Παραγγελία τουλάχιστον μία ημέρα νωρίτερα. Για 4 άτομα ελάχιστη παραγγελία 1 kg)	90,00 € /kg
Linguini με γαρίδες σε λευκή σάλτσα με άρωμα ροκφόρ.	15,80 €
Linguini Marinara με γαρίδες, μύδια, καλαμαράκια και σάλτσα ντομάτας με βασιλικό.	14,80 €
Ταλιατέλες καπνιστού σολομού με βότσια, κρέμα τυριού και φρέσκο άνιθο.	13,40 €
✔ Ριζότο του δάσους με ποικιλία από φρέσκαμανιτάρια και λάδι μαύρης τρούφας.	12,80 €
✔ Ραβιόλια με τυρί ricotta και πορτσίνι σε βελουδίνη σάλτσα ντομάτας.	13,80 €
Παπαρδέλες Στρογγανώφ με μπουκιές από μοσχαρίσιο φιλέτο, μπέικον,μανιτάρια και κρέμα γάλακτος.	15,60 €
✔ Καρμπονάρα με μπέικον,μανιτάρια και κρέμα γάλακτος.	10,40 €
Μπολωνέζ με μοσχαρίσιο κιμά σε σάλτσα ντομάτας.	9,90 €
✔ Πέννες Formaggi σε πλούσια σάλτσα απο τέσσερα τυριά.	10,80 €

Pizza

	κανονική μερίδα	μικρή μερίδα
✔ Εναβλιον με σάλτσα ντομάτας, τυρί, μοτσαρέλα, προσούτο,μανιτάρια, πιπεριά και φρέσγια ντομάτα.	16,50 €	9,50 €
✔ Χωριάτικη ελληνική με σάλτσα ντομάτας, τυρί, φέτα, κρεμμύδι, πιπεριά, φρέσγια ντομάτα, ελιές και ρίγανη.	14,00 €	8,20 €
✔ Μαργαρίτα με σάλτσα ντομάτας, τυρί και φρέσγια ντομάτα.	11,00 €	6,60 €
Σαλάμι με σάλτσα ντομάτας , τυρί, σαλάμι και κρεμμύδι (Δυνατότητα αντικατάστασης το σαλάμι με ζαμπόν, γαλοπούλα ή μπέικον)	12,60 €	7,20 €
✔ Formaggi με σάλτσα ντομάτας και τέσσερα είδη τυριών.	12,60 €	7,20 €

Η Μαμά Μαγειρεύει

Μπουτάκι αρνιού στη γάστρα σιγοψημένο με δενδρολίβανο, θυμάρι και σκόρδο, σε πουρέ πατάτας, με βελουδίνη σάλτσα.	14,80 €
Στιφάδο από ελιά μοσχαριού με μελωμένες πέρλες κρεμμυδιού και πατάτες καρέ.	11,80 €
Κοικινιστό μοσχαράκι με γεμιστά ζυμαρικά και λάδι τρούφας.	13,60 €
Χιουνιάρ μοσχαράκι με άρωμα ανατολής, σε πουρέ καπνιστής μελιτζάνας.	12,40 €
Παραδοσιακός μουσακός φρεσκοψημένος σε πήλινο (προετ. 20' – 30').	9,20 €
✔ Vegetarian μουσακός με μελιτζάνα, πατάτα, κολοκύνθη, πιπεριά, σάλτσα ντομάτας, φέτα και κρέμα μπεσαμέλ (κατόπιν παραγγελίας).	9,20 €

✔ : Πιάτο κατάλληλο για Vegetarian ✔ : Πιάτο κατάλληλο για Vegetarian με κάποιες τροποποιήσεις

Prime Cuts Μοσχαριού

Σατωμπριάν (400 gr) τρυφερό φιλέτο στη σχάρα με διάφορα αρωματικά βούτυρα. Συνοδεύεται από τρεις ζεστές σάλτσες, ποικιλία από γαρνιτούρες και σαλάτα.	43,80 €
Φιλέτο "Maitre d'hôtel" στη σχάρα, με μυρωδάτο φρέσκο βούτυρο, τσάννευ κρεμμυδιού, τσιπς γλυκοπατάτας και μους μελιτζάνας με ψητή ντομάτα και καρόδια. (Προσθέστε και Jack Daniel's sauce με 3,00€)	16,80 €
Φιλέτο σε σάλτσα Porto με κρούστα καπνιστού τυριού, άγριο ρύζι, τσιπς γλυκοπατάτας και καραμελωμένα καρότα.	19,80 €
Ταλιάτα από τρυφερό φιλέτο μοσχαριού σε δροσερά φύλλα ρόικας, με μελωμένη σάλτσα μανιταριών, ταλιατέλες βουτύρου, πιπεριές ψητές και μπισκότο παρμεζάνας.	18,80 €
Μοσχαρίσιο σουβλάκι από φιλέτο με πουρέ γλυκοπατάτας, τσάννευ κρεμμυδιού και σως BBQ.	15,20 €
Entrecote (300 gr) με πιπεράτη κρούστα αμυγδάλου, μανιτάρια σωτέ με ρόικα και απαλή σάλτσα brandy. Σερβίρεται με πουρέ πατάτας και ντοματίνια κονφί.	18,90 €
Rib eye (300 gr) σε σάλτσα από καραμέλα ξυδιού Jerez, με πουρέ γλυκοπατάτας, και άγριο ρύζι.	19,20 €
Jack Daniels Steak (400-500gr) από μοσχαρίσια σπαλομπριζόλα, με πουρέ πατάτας και καραμελωμένα καρότα.	18,90 €
Ορεινή Μοσχαρίσια Σπαλομπριζόλα (400-500gr) με τραγανό τηγανιτό κρεμμύδι, πατάτες με μυρωδικά, τσάννευ μήλου και σάλτσα BBQ.	16,80 €

Ψαρονέφρι

Ψαρονέφρι σχάρας με αρωματικό βούτυρο, ψητή γεμιστή πατάτα, και δροσερή σαλάτα λάχανο με μέλι και γιαούρτι.	13,20 €
Γεμιστό χοιρινό φιλέτο σχάρας με τυρί, μπέικον και μανιτάρια σωτέ, πάνω σε φέτες ψητής ντομάτας, με πουρέ πατάτας και στις κολοκυθιού.	13,90 €
Μενταγιόν χοιρινού φιλέτου "Μορναί" σε φέτες ψητής πατάτας με σάλτσα τυριών, μανιτάρια πλευρώτους και μπρόκολο Alfredo.	14,90 €
Ψαρονέφρι σε σάλτσα πορτοκάλι με πράσινες ταλιατέλες και πουρέ από παντζάρι.	14,20 €
Ψαρονέφρι "Velvet" γεμιστό με δαμάσκηνα, βερίκοκα και ξηρούς καρπούς, σε γλυκόξινη σάλτσα δαμάσκηνου, με άγριο ρύζι και πουρέ γλυκοπατάτας με τραγανό προσούτο και σαλάτα.	14,90 €

Κοτόπουλο

Μαριναρισμένο σε βότανα στήθος κοτόπουλο στη σχάρα , με αρωματικό βούτυρο, λαδολέμονο ντομάτας, φέτες ψητής πατάτας γκρανιέ και σπαγγέτι λαχανικών.	10,40 €
Σουβλάκι κοτόπουλου και ανανά με άγριο ρύζι, πουρέ παντζάρι, καραμελωμένα καρότα και σάλτσα τζίντζερ-ανανά.	12,80 €
Φιλετάκια κοτόπουλου σε γλυκόξινη σάλτσα με φρούτα του δάσους και σουσάμι, αρωματικό ρύζι, και spaghetti λαχανικών.	13,40 €
Chicken Fingers από ζουμερό φιλέτο κοτόπουλο, σε τραγανή κρούστα δημητριακών, με πατάτες τηγανιτές και σως μουστάρδας.	10,90 €
Σνίτσελ από τρυφερό φιλέτο κοτόπουλο παναρισμένο με ξηρούς καρπούς, σε λευκή σάλτσα μανιταριών, με αρωματικό ρύζι, τσιπς γλυκοπατάτας και φύλλα πράσινης σαλάτας.	13,90 €

Meat Lovers

- Σύνθεση “Εναβλιον” (1 άτομο)** 16,80 €
Σουβλάκι χοιρινό, παϊδάκι από αρνί, πανσέτα, μπιφτεκάκι γεμιστό με επικάλυψη φέτας και ντομάτας και μαριναρισμένο σε βότανα κοτόπουλο σουβλάκι. Συνοδεύονται με τηγανιτές πατάτες, πίτες, τζατζίκι και σαλάτα.
- Παϊδάκια από αρνί (400γρ)** με σάντουιτς μελιτζάνας με φέτα και ντομάτα, πατάτες τηγανιτές, σαλάτα και σάλτσα μέντας. 13,90 €
- Μπιφτέκι Ελληνικό γεμιστό**, με επικάλυψη φέτας και μελωμένης ντομάτας, σε λαχανοσαλάτα γιουρτιού, βινεγκρέτ λεμόνι με μυρωδικά και ψητή πατάτα βουτύρου. 11,80 €

Θαλασσινά

- Ποικιλία θαλασσινών στη σχάρα** με χταπόδι, καλαμάρι, πικάντικη γαρίδα, ξιφία σουβλάκι, κολιό γούνα, σουβλάκι με γαρίδες τυλιγμένες σε μπέικον και μύδια πικάντικα γκρατινέ, με πατάτες τηγανιτές με βότανα και πράσινη σαλάτα. 21,80 €
- Ποικιλία από θαλασσινούς μεζέδες στο τηγάνι** με καλαμαράκια, μύδια, γαρίδες, φιλέτο γλώσσας σε κρούστα, και χταποδοκεφτέδες με μαύρη σκορδαλιά και σάλτσα ταρτάρ, καρέ πατάτας και δροσερή σαλάτα. 15,20 €
- Γαρίδες με σκορδατή αρωματική κρούστα** με πουρέ πατάτας, σπαγγέτι λαχανικών και πικάντικη μαρμελάδα πορτοκάλι. 14,80 €
- Θαλασσινά σε πικάντικη σάλτσα ντομάτας** με φέτα και αρωματικό ρύζι. 13,80 €
- Γαρίδες και μύδια σε λευκή σάλτσα τυριών** με σαφράν και ταλιατέλες βουτύρου με χαβιάρι. 14,50 €
- Καλαμάρι φρέσκο στη σχάρα** με λαδολέμονο ντομάτας με μυρωδικά, πουρέ από παντζάρι και πατάτα. 14,50 €
- Καλαμάρι τηγανιτό** με πατάτες τηγανιτές, πράσινη σαλάτα και μαγιονέζα λεμονιού. 11,40 €
- Αστακός ψητός Butterfly** με αρωματικό βούτυρο, σως μαγιονέζας και βινεγκρέτ λεμόνι. Σερβίρεται με ποικιλία από γαρνιτούρες και δύο σαλάτες. Για 4 άτομα ελάχιστη παραγγελία 1 kg. 90,00€ / kg
(Παραγγελία τουλ. 1 ημέρα νωρίτερα).

Ποικιλία Ψαριών

- Τσιπούρα στη σχάρα (350γρ)** με ψητή πατάτα βουτύρου, πουρέ από παντζάρι και λαδολέμονο. 13,80 €
- Φιλέτο από (500+gr) φαγγρί** με σπανάκι σωτέ, ντοματάκι κονφί, τσιπς γλυκοπατάτας και σάλτσα Beurre Blanc. 25,00 €
- Ξιφίας μαριναρισμένος σχάρας** με λαδολέμονο ντομάτας και σάλτσα από πιπεριά φλωρίνης με βασιλικό. Συνοδεύεται από καρέ πατάτας και μους μελιτζάνας με ψητή ντομάτα και καραμελωμένο βαλσάμικο. 13,20 €
- Φιλέτο τσιπούρας με κρούστα** από λιαστή ντομάτα, αμύγδαλο και βασιλικό, με πουρέ πατάτας και spaghetti λαχανικών. 18,90 €
- Γλώσσα “Νορμάντ”** με γαρίδες, μύδια και μανιτάρια σε σάλτσα τυριών με πράσινες ταλιατέλες και ντοματίνια κονφί. 15,20 €
- Φιλέτο γλώσσας με τραγανή κρούστα** δημητριακών, γλασσαρισμένες φέτες κρεμμυδιών, μανιτάρια σωτέ με μπέικον, πατάτες καρέ και σάλτσα ταρτάρ. 12,40 €

Γλυκές Ιστορίες

'Love at first bite' Macaron Palette	9,00 €
Μπείτε στον μαγικό κόσμο των macaron, εξερευνήστε τις παραμυθένιες γεύσεις μας (λεμόνι μάνγκο γιασεμί βατόμουρο καφές oreo) και ερωτευτείτε με τη πρώτη μπουκιά.	
Μιλφέιγ	6,40 €
Στρώσεις αφράτης σφολιάτας εναλλασσόμενης με κρέμα patisserie και καραμέλα βουτύρου. Συνοδεύεται με απαλό παγωτό βανίλια.	
Cheesecake	5,80 €
Αφθείτε στην δροσερή αίσθηση του πιο φημισμένου Νεοϋορκιζικου γλυκού ανακαλύπτοντας το κάθε συστατικό του.	
Σουφλέ Σοκολάτας	6,40 €
Αισθανθείτε την μαγική ένωση ζεστής ρευστής σοκολάτας και παγωτού βανίλια πάνω σε βάση τραγανού μπισκότου.	
Exotic Paradise	6,80 €
Εξερευνήστε τα νησιά της Καραϊβικής και δοκιμάστε τα πλούσια εξωτικά τους φρούτα σε συνδυασμό με ένα παγωμένο σάντουιτς καρδίας.	
Τυλιχτή Μηλόπιτα	5,80 €
Γευστιές φρεσκοψημμένες κρέπες με καραμελωμένα μήλα και κρέμα κανέλας, με παγωτό βανίλιας.	
Φοντό Σοκολάτας	14,90 €
Νιώστε την απόλαυση βουτώντας φρέσκα φρούτα, κομμάτια κέικ και ζουμερά marshmallows μέσα σε ζεστή παχύρευστη σοκολάτα.	
Κρέπες Choco Lovers	5,50 €
Φρεσκοψημμένες κρέπες με πλούσια γέμιση πραλίνας φουντουκιού, τριμμένο μπισκότο και σαντιγύ. *Προσθέστε φρέσκα μπανάνα (+1,00 €) ή 2 μπάλες παγωτό βανίλια για να τις απογειώσετε (+2,50€).	
Μπακλαβάς	4,90 €
Ταξιδέψτε πίσω στον χρόνο, απολαμβάνοντας ένα παραδοσιακό σιροπιαστό γλυκό με παγωτό βανίλια.	

Βάφλες (2 άτομα)

Black Forest	8,40 €
Η διάσημη γερμανική τούρτα μέσα από μία τραγανή βάφλα επικαλυμμένη με πραλίνα φουντουκιού, σαντιγύ, γλυκό αγριοκέρασο και καραμελωμένα αμύγδαλα. *Προσθέστε 2 μπάλες παγωτό βανίλια για περισσότερη απόλαυση (+2,50€).	
Stracciatella vs Caramel	9,20 €
Τολμήστε να συγκρίνετε την απαλή γεύση παγωτού καραμέλας με την τραγανή υφή της στρατσιατέλας σε νότες καραμελωμένης πραλίνας και ξηρών καρπών.	
Choco Banana	8,60 €
Δυνατός συνδυασμός φρεσκοψημμένης βάφλας με πραλίνα φουντουκιού, κομμάτια φρέσκιας μπανάνας και τριμμένου μπισκότου. *Προσθέστε 2 μπάλες παγωτό βανίλια για περισσότερη απόλαυση (+2,50€).	

Παγωτά

Special	7,50 €
Πλούσιο παγωτό με βανίλια, σοκολάτα, καραμέλα και στρατσιατέλα σε συνδυασμό με σαντιγύ, σιρόπι σοκολάτας και τριμμένο μπισκότο.	
Caramelomania	7,80 €
Αναπολήστε το παρελθόν με μία γλυκιά ανάμνηση παγωτού με ολόκληρα κομμάτια καραμέλας βουτύρου, αμύγδαλα και σαντιγύ.	
Mixed	6,90 €
Δημιουργήστε τον αγαπημένο σας συνδυασμό επιλέγοντας τρεις (3) αγαπημένες σας γεύσεις ανάμεσα σε παγωτό Βανίλια, Σοκολάτα, Φράουλα, Μπανάνα, Καραμέλα και Στρατσιατέλα.	

Τσάι & Ζεστά Ποφήματα

Αρωματικό Τσάι

Μαύρο τσάι με αιθέριο έλαιο περγαμόντου (Earl Grey) – Σρι Λάνκα 4,20 €
A black Ceylon tea treated with the volatile oil of bergamot, which gives the tea a scented aroma and taste.

Μαύρο τσάι με αιθέρια έλαια πορτοκαλιού & μπαχαρικών - Σρι Λάνκα 4,20 €
Μαύρο τσάι Κευλάνης συνδυασμένο με αιθέρια έλαια πορτοκαλιού και μπαχαρικών.

Πράσινο τσάι με αιθέριο έλαιο λεμονιού - Σρι Λάνκα 4,20 €
Πράσινο τσάι συνδυασμένο με φυσικό αιθέριο έλαιο λεμονιού.

Χαμομήλι 4,20 €
Χαλαρωτικό τσάι, χρήσιμο για την επίτευξη ηρεμίας.

Πράσινο τσάι με γιασεμί – Κίνα 4,90 €
Πράσινο τσάι Κίνας με λουλούδια γιασεμιού.

White Monkey Paw – Κίνα 4,90 €
Ένα εξαιρετικό πράσινο τσάι. Με ασπροπράσινο χρώμα και μοναδική απαλή γεύση.

Adam's Peak - Σρι Λάνκα 4,90 €
Παίρνει το όνομά του από την υψηλότερη κορυφή της Σρι-Λάνκα. Το μοναδικό αυτό τσάι συνδυάζει αρμονικά ένα ελαφρύ μαυρό τσάι με κομματάκια Silver Tip. Πίνεται αυστηράχωρις γάλα και προαιρετικά με λίγη ζάχαρη.

Ζεστά Ποφήματα (χωρίς καφεΐνη)

Φρούτα του δάσους 5,00 €
Φύλλα φράουλας και βατομουριάς, άνθη υβίσκου, κομμάτια μήλου, φραγκοστάφυλου και μύρτιλου και καρποί κουφοξυλιάς. Ένα εύγεστο απογευματινό ρόφημα.

Ψυχική ευφορία 5,00 €
Κομμάτια μήλου, φράουλας, βατόμουρου, ανανά και παπάγιας, άνθη υβίσκου, πέταλα τριαντάφυλλου, σταφίδες και φλούδες λεμονιού.

Καφέ & Σοκολάτα

Ζεστά Ποφήματα

Ελληνικός	2,80 €
Διπλός	3,80 €
Ελληνικός	
Εσπρέσο	2,80 €
Διπλό	3,80 €
Εσπρέσο	
Καπουτσίνο	3,50 €
Διπλό	4,50 €
Καπουτσίνο	
Λάττε	4,00 €
Νες καφέ	3,20 €
Κανονικός ή	
Ντεκαφεϊνέ	
Φίλτρου	3,80 €

Κρύα Ποφήματα

Νες καφέ Φραπέ	3,20 €
Νες καφέ Φραπέ	4,50 €
με παγωτό Βανίλια	
Φρέντο Εσπρέσο	3,50 €
Φρέντο	4,00 €
Καπουτσίνο	

Σοκολάτα

Classic	4,00 €
(Ζεστή ή κρύα)	
Viennois	4,50 €
(Ζεστή ή κρύα)	
με σαντιγύ	

Special Coffee

Irish Coffee	6,80 €
Irish whiskey,	
Σαντιγύ	
Boozy Coffee	6,90 €
Kalhua, Baileys,	
Σαντιγύ	
Cappuccino	6,80 €
Regal	
Baileys, Tia Maria	
Caribbean Coffee	6,80 €
Rum, Σαντιγύ	
Calypto Coffee	6,80 €
Tia Maria, Σαντιγύ,	
Σοκολατένιες	
νιφάδες	

Αναψυκτικά & Χυμοί

Εμφιαλωμένο Φυσικό Μεταλλικό Νερό

Εμφιαλωμένο νερό (1lt)	2,20 €
Εμφιαλωμένο νερό (0.51lt)	1,30 €
Ανθρακούχο Νερό (1lt)	4,60 €
Ανθρακούχο Νερό (0.33lt)	2,80 €

Σπιτικά Ποτά

Φρέσκια λεμονάδα (0.33lt). Σπιτική με μέλι, χωρίς αλκοόλ.	4,40 €
Mojito λεμονάδα (0.33lt) Σπιτικό με φρέσκια λεμονάδα, χωρίς αλκοόλ.	5,40 €
Ρακόμελο (30ml) Ρακί με μέλι.	3,20 €
Λιμοντσέλο Liqueur (30ml) Σπιτικό.	3,20 €

Premium Αναψυκτικά (0.20 lt)

Ginger Ale "3Cents" 4,00 € με φρέσκο πράσινο τζίντζερ Νιγηρίας, Cochin τζίντζερ και φυσική ζάχαρη.	4,00 €
Ginger Beer "3Cents" (0% Alc) 4,00 € προϊόν ζύμωσης με φρέσκο τζίντζερ Ινδίας, Ελληνικά βότανα και φυσική ζάχαρη	4,00 €
Aegean Tonic "3 Cents" 4,00 € με λομονοθύμαρο, κινίνη, κίτρα, βασιλικό, αγγούρι και φυσική ζάχαρη.	4,00 €
Pink Grapefruit "3Cents" 4,00 € προϊόν ζύμωσης με Ελληνικό ροζ γριεϊπφρουτ και φυσικά αρώματα.	4,00 €

Milkshake

Classic Milkshake 6,20 € (Επιλέξτε ανάμεσα σε Βανίλια, Σοκολάτα, Φράουλα ή Μπανάνα)	6,20 €
--	--------

Αναψυκτικά (0.25lt)

Coca Cola 2,80 €	2,80 €
Coca Cola Light 2,80 €	2,80 €
Fanta πορτοκάλι 2,80 €	2,80 €
Fanta λεμόνι 2,80 €	2,80 €
Sprite 2,80 €	2,80 €
Σόδα 2,80 €	2,80 €
Ice Tea λεμόνι (0.33lt) 3,00 €	3,00 €
Ice Tea ροδάκινο (0.33lt) 3,00 €	3,00 €

Χυμοί (0.33lt)

Χυμός πορτοκάλι 4,40 € φρεσκοσχημένος	4,40 €
Πορτοκάλι 2,80 €	2,80 €
Ανάμεικτος 2,80 €	2,80 €
Ροδάκινο 2,80 €	2,80 €
Βύσσινο 2,80 €	2,80 €
Μήλο 2,80 €	2,80 €
Ανανά 2,80 €	2,80 €

Μπύρες σε μπουκάλι

Βεργίνα (0.5lt) Ελληνική αυθεντική Premium Lager (5% vol Alc.)	3,60 €
Βεργίνα Weiss (0.5lt) Ελληνική αυθεντική Weiss (5,4% vol Alc.)	4,40 €
ζ (zita) (0.5lt) Ελληνική Premium Pilsner (5,2% vol Alc.)	3,80 €
Septem Honey Gloden Ale (0.33lt) Pilsner Malt, Pale Ale Malt, Grystal Malt. Ελληνική φρέσκια, μη παστεριωμένη μύρα διπλής ζύμωσης με μέλι ανθέων (6,5% vol Alc.)	5,20 €
Septem 8η Μέρα (0.33lt) Indian Pale Ale. Ελληνική φρέσκια, μη παστεριωμένη αφιτράριστη μύρα με άρωμα κίτρων (7% vol Alc.)	5,20 €
Voreia Wit (0.33lt) Ελληνική φρέσκια με Βέλγικη παραδοσιακή συνταγή και άρωμα από κόλιανδρο και πορτοκάλι (7% vol Alc.)	4,90 €
Voreia Stout (0.33lt). Ελληνική φρέσκια, μη παστεριωμένη μύρα stout με άρωμα σοκολάτας (7% vol Alc.)	5,40 €
Sommersby (0.33lt) Premium Apple Cider (4,5% vol Alc.)	3,80 €
Mythos (0.5lt) Premium Ελληνική Lager (4,7% vol Alc.)	3,80 €
Mythos Raddler (0.33lt) Ελληνική Raddler με χυμό λεμόνι (2% vol Alc.)	3,00 €
Amstel Alcohol Free (0.33lt) Ολλανδική χωρίς αλκοόλ (0,0% vol Alc.)	3,00 €

Μπύρες σε βαρέλι

Μύθος βαρέλι (0.5lt.) Premium Ελληνική Lager (4,7% vol Alc.)	4,00 €
Μύθος βαρέλι (0.33lt.) Premium Ελληνική Lager (4,7% vol Alc.)	3,00 €

Αλκοολούχα Ποτά

Ούζο & Τσίπουρο

Ούζο Εμφιαλωμένο (0.2lt)	8,00 €
Τσαλος Θάσου, Πλωμάρι, Μίνι, Βαρβαγιάνη	
Ούζο Ποτήρι	3,80 €
Τσίπουρο Εμφιαλωμένο (0.2lt)	8,50 €
Με γλυκάνισο ή χωρίς	
Τσίπουρο Ποτήρι	4,00 €
Με γλυκάνισο ή χωρίς	
Dark Cave (60ml)	8,50 €
Παλαιωνένο τσίπουρο 5 ετών	

Brandy - Cognac (60ml)

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

Απεριτίφ - Λικέρ (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 €

Αλκοολούχα Ποτά (60ml)

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

Λίστα Κρασιών

Σαμπάνια & Αφρώδες Οίνοι

	Φιάλη (0,75lt)	Ποτήρι (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 €	

Λευκά Κρασιά

	Φιάλη (0,75lt)	Ποτήρι (187,5 ml)
Βαρελίσιο (1lt)	13,00 €	4,00 € (220 ml)
Καριπίδης 100% Sauvignon Blanc	18,20 €	6,80 €
Κτήμα Άλφα Fume 100% Sauvignon Blanc (Fume)	26,50 €	
Domaine C. Lazaridi 100% Μαλαγουζιά	22,80 €	7,50 €
Ήδυσμα Δρούς, Τέχνη Οίνου 100% Ασύρτικο	23,60 €	
Γεροβασιλείου Ασύρτικο, Μαλαγουζιά	22,90 €	
Αμέθυστος, C. Lazaridi Sauvignon Blanc, Ασύρτικο	19,40 €	7,00 €
Thea Mantinia, Semeli 100% Μοσχοφίλερο	20,60 €	
Julia Chardonnay, C. Lazaridi 100% Chardonnay	19,80 €	
Chateau Nico Lazaridi Sauvignon Blanc, Μοσχάτο Αλεξανδρείας, Ugni Blanc	19,60 €	
Βιβλία Χώρα Ασύρτικο, Sauvignon Blanc	21,80 €	
Κανένας Chardonnay, Μοσχάτο Αλεξανδρείας	17,20 €	

Ροζέ Κρασιά

	Φιάλη (0,75lt)	Ποτήρι (187,5 ml)
Βαρελίσιο (1lt) Demi-Sec	14,00 €	4,00 € (220ml)
Ακακίες, Κυρ-Γιάννη 100% Ξινόμαυρο, Sec	16,80 €	
Κτήμα Άλφα 100% Ξινόμαυρο, Sec	24,80 €	
Domaine Κ.Λαζαρίδη 100% Merlot, Sec	22,80 €	7,50 €
Θεόπετρα, Τσιλιής (bio) Syrah, Λημνιώνια, Sec	18,80 €	

Ερυθρά Κρασιά

	Φιάλη (0,75lt)	Ποτήρι (187,5 ml)
Βαρελίσιο (1lt)	13,00 €	4,00 € (220ml)
Chateau Πόρτο Καρράς (bio) Cabernet Sauvignon, Λημνιό, Cabernet Franc, Merlot	23,80 €	
Νεμέα, Παπαϊωάννου 100% Αγιωργίτικο	17,80 €	
Νάουσσα, Μπουτάρη 100% Ξινόμαυρο	16,80 €	
Οινότρια Γη, Κ. Λαζαριδη Syrah, Αγιωργίτικο	59,00 €	
Μαρών, Κίκκονες 100% Sangiovese	26,80 €	
Κτήμα Αβαντίς 100% Syrah	18,90 €	6,80 €
Αμέθυστος, Κ. Λαζαριδη Cabernet Sauvignon, Merlot, Αγιωργίτικο	24,80 €	8,00 €
Γεροβασιλείου Syrah, Merlot	26,00 €	
Θέμα, Παυλίδη Syrah, Αγιωργίτικο	24,20 €	7,80 €
Μαγικό Βουνό, Ν. Λαζαριδη Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	39,00 €	
Πόρτες, Σκούρας 100% Merlot	17,60 €	

Ημίγλυκα Κρασιά

	Φιάλη (0,75lt)	Ποτήρι (220 ml)
Λευκό, Α. Κεχαγιά Ροδίτης	14,00 €	4,00 €
Ερυθρό, Α. Κεχαγιά Αγιωργίτικο, Μοσχάτο, Cabernet Sauvignon, Merlot	14,00 €	4,00 €

Επιδόρπιος Οίνος

	Φιάλη (0,75lt)	Ποτήρι (60 ml)
Μελισσουργός (0,5lt) Ν. Λαζαριδη 100% Merlot	26,00 €	4,50 €

Ρετσίνα

	Φιάλη (0,75lt)
Μαλαματίνα (0,5lt)	4,50 €

The Cocktails

The Classic

Kir Royal Αφρώδες οίνος Brut, Crème de Cassis	8,00 €
Paloma Tequila Blanco, Ροζ Grapefruit, σόδα	8,00 €
Aperol Spritz Aperol, Campari, Αφρώδες οίνος, σόδα	7,80 €
Cuba Libre Rum, Lime, Coca Cola	8,40 €
Mediterranean Gin Tonic Gin, μεσογειακό τόνικ, δενδρολίβανο, λάιμ	8,40 €
Mojito Rum, Μέντα, λάιμ	8,60 €
Apple Martini Vodka, Apple Sourz, φρέσκος χυμός λεμονιού, χυμός μήλου	8,60 €
Mai Tai Rum, Triple Sec, Σιρόπι πικραμύγδαλου, Φρέσκος χυμός λάιμ	8,80 €
Margarita Tequila, Triple Sec, φρέσκος χυμός λάιμ	8,80 €
Espresso Martini Vodka, Kahlua, Espresso	8,60 €

Με άρωμα Ελλάδας

Ma-jito Ελληνικό λικέρ Μαστίχας, βασιλικός, λεμόνι, σόδα	8,80 €
The Med Ελληνικό λικέρ Μαστίχας, μεσογειακό τόνικ, δενδρολίβανο	8,40 €
Greek - Tai Ελληνικό παλαιωμένο τσίπουρο Dark Cave, φρέσκος χυμός λεμόνι, σιρόπι πικραμύγδαλου, Triple Sec	9,40 €
Dark & Sunny Ελληνικό παλαιωμένο τσίπουρο Dark Cave, Ginger Beer, λάιμ	9,60 €

La Terrasse

Restaurant & Cocktail Bar

*Η οικογένεια Μπαταγιάννη σας υποδέχεται στο εστιατόριο του
ξενοδοχείου Enavlion το “ La Terrasse “.*

*Το “ La Terrasse “ άρχισε τη λειτουργία του τον Ιούνιο του 2010 με την
προσδοκία να ικανοποιήσει ακόμη και τις πιο υψηλές απαιτήσεις σας και
να ανεβάσει με τις υπηρεσίες του τις εμπειρίες σας σε ανώτατο επίπεδο!*

*Η οικογένεια Μπαταγιάννη δραστηριοποιείται στο χώρο της φιλοξενίας
και της εστίασης τα τελευταία 30 και πλέον χρόνια διαγράφοντας μία
επιτυχή πορεία!*

*Έχοντας την διάθεση την εμπειρία και τη γνώση σας προσφέρουμε
υπηρεσίες υψηλών απαιτήσεων!*

Οικογένεια Μπαταγιάννη



**Enavlion Boutique Hotel
Batagianni**

*Το λάδι που χρησιμοποιείται στις σαλάτες είναι έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.
Οι πατάτες τηγανίζονται σε ηλιέλαιο.
Προϊόντα με αστερίσκο - κατεψυγμένα.
Κυτίο παραπόνων εντός του καταστήματος.
Οι τιμές είναι σε ευρώ και σε αυτές συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α. και όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.*

Αγορανομικός υπεύθυνος: Μπουκουτσού Ελένη



Ελληνικό menu