



La Terrasse

Restaurant & Cocktail Bar



by Enavlion Hotel

MENU

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

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, αρωματικό ρύζι με τρία δημητριακά, τσιπς γλυκοπατάτας και καραμελωμένα καρότα.

Καραμελωμένη χοιρινή πανσέτα σε οινόμελι και πορτοκάλι με καραμελωμένο πουρέ σελινόριζας.

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 Λικέρ

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, ρεμμύδι, μανιτάρια, ντομάτα, ζαμπόν, μπέικον, τυρί και φέτα. 7,50 €

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

✓ **Αλυγρά 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 κάναμε 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 ντοματίνια κονφί 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 μουσακάς φρεσκοψημένος σε πήλινο (προετ. 20' – 30').	9,20 €
✔ Vegetarian μουσακάς με μελιτζάνα, πατάτα, κολοκύνθι, 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, τσάννεϊ 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, αρωματικό ρύζι με τρία δημητριακά, τσιπς γλυκοπατάτας και καραμελωμένα καρότα.	19,80 €
Ταλιάτα από τρυφερό φιλέτο μοσχαριού σε δροσερά φύλλα ρόκας, με μελωμένη σάλτσα μανιταριών, ταλιατέλες βουτύρου, πιπεριές ψητές και μπισινότο παρμεζάνας.	18,80 €
Μοσχαρίσιο σουβλάκι από φιλέτο με πουρέ γλυκοπατάτας, τσάννεϊ κρεμμυδιού και σως BBQ.	15,20 €
Entrecote (300 gr) με πιπεράτη κρούστα αμυγδάλου, μανιτάρια σωτέ με ρόκα και απαλή σάλτσα brandy. Σερβίζεται με πουρέ πατάτας και ντοματίνια κονφί.	18,90 €
Rib eye (300 gr) σε σάλτσα από καραμέλα ξυδιού Xeres, με πουρέ γλυκοπατάτας και τραγανό προσούτο.	19,20 €
Jack Daniels Steak (400-500gr) από μοσχαρίσια σπαλομπριζόλα, με πουρέ πατάτας και τσάννεϊ κρεμμυδιού.	18,90 €
Ορεινή Μοσχαρίσια Σπαλομπριζόλα (400-500gr) με τραγανό τηγανιτό κρεμμύδι, πατάτες με μυρωδικά, τσάννεϊ μήλου και σάλτσα BBQ.	16,80 €

Prime Cuts Μοσχαριού ανά kg

Rib Eye Steak Ουρουγουάης (300 gr)	29,00 €
T-Bone Steak	50,00 €/kg
Tomahawk Steak	50,00 €/kg
Picanha Steak Ουρουγουάης	45,00 €/kg

Συνοδεύονται από πατάτες country, αρωματικό βούτυρο και μπάμπεκιου σως.

Για περισσότερη απόλαυση μπορείτε να προσθέσετε:
Σάλτσα από καραμελωμένο ξύδι Ισπανίας Xeres (5,00 €)
Σάλτσα Jack Daniel's (5,00 €)

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 καιμανιτάρια σωτέ, πάνω σε φέτες ψητής ντομάτας, με πουρέ πατάτας και στικς κολοκυθιού. 13,90 €
- Καραμελωμένη χοιρινή πανσέτα** σε οινόμελι και πορτοκάλι με καραμελωμένο πουρέ σελινόριζας. 14,40 €
- 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, βερικοκα και ξηρούς καρπούς, σε γλυκόξινη σάλτσα δαμάσκηνου, με αρωματικό ρύζι με τρία δημητριακά 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 γιρατινέ και σπαγγέτι λαχανικών. 10,40 €
- Σουβλάκι κοτόπουλου και ανανά** με αρωματικό ρύζι με τρία δημητριακά, πουρέ παντζάρι, καραμελωμένα καρότα και σάλτσα τζιντζερ-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 "Enavlion" (1 άτομο)** 16,80 €
Σουβλάκι χοιρινό, παιδάκι από αρνί, πανσέτα, μπιφτεκάκι γεμιστό με επικάλυψη φέτας και ντομάτας και μαριναρισμένο σε βότανα κοτόπουλο σουβλάκι. Συνοδεύονται με τηγανιτές πατάτες, πίτες, τζατζίκι και σαλάτα.
- Παιδάκια από αρνί (400γρ)** με σάντουιτς μελιτζάνας με φέτα και ντομάτα, πατάτες τηγανιτές και σαλάτα. 13,90 €
- Μπιφτέκι Ελληνικό γεμιστό**, με επικάλυψη φέτας και μελωμένης ντομάτας, σε λαχανοσαλάτα γιαουρτιού, βινεγρετ λεμόνι με μυρωδικά και ψητή πατάτα βουτύρου. 11,80 €

Θαλασσινά

Ποικιλία θαλασσινών στη σχάρα με χταπόδι, καλαμάρι, πικάντικη γαρίδα, ξιφία σουβλάκι, φιλέτο λαβράκι, σουβλάκι με γαρίδες τυλιγμένες σε μπέικον και μύδια πικάντικα γκριατινέ, 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 χταποδοειφτέδες με μαύρη σκορδαλιά και σάλτσα ταρτάρ, καρέ πατάτας και δροσερή σαλάτα.	15,20 €
Γαρίδες με σκορδάτη 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 ψητό με λαδολέμονο ντομάτας με μυρωδικά σε πουρέ πατάτας και μους παντζάρι	14,50 €
Καλαμάρι τηγανιτό με πατάτες τηγανιτές, πράσινη σαλάτα και μαγιονέζα λεμονιού.	11,40 €
Αστακός ψητός Butterfly με αρωματικό βούτυρο, σως μαγιονέζας και βινεγρέτ λεμόνι. Σερβίρεται με ποικιλία από γαρνιτούρες και δύο σαλάτες. Για 4 άτομα ελάχιστη παραγγελία 1 kg. (Παραγγελία τουλ. 1 ημέρα νωρίτερα).	90,00€ / kg

Ποικιλία Ψαριών

Τσιπούρα στη σχάρα (350gr) 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.	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** | Μπείτε στον μαγικό κόσμο των macaron, εξερευνήστε τις παραμυθένιες γεύσεις μας (λεμόνι | μάνγκο | γιασεμί | βατόμουρο | καφές | ορεο) και ερωτευτείτε με τη πρώτη μπουκιά. 9,00 €
- Πάβλοβα** | Αισθανθείτε την φρεσκάδα του σορμπέ ροδάκινου σε συνδυασμό με μια δροσερή κρέμα μέντας και δυόσμου και χορέψτε στον ρυθμό του Ελληνικού καλοκαιριού 6,80 €
- Μιλφέιγ** | Στρώσεις αφράτης σφολιάτας εναλλασσόμενης με κρέμα patisserie και καραμέλα βουτύρου. Συνοδεύεται με απαλό παγωτό βανίλια. 6,40 €
- Cheesecake** | Αφεθείτε στην δροσερή αίσθηση του πιο φημισμένου Νεοϋορκέζικου γλυκού ανακαλύπτοντας το κάθε συστατικό του. 5,80 €
- Σουφλέ Σοκολάτας** | Αισθανθείτε την μαγική ένωση ζεστής ρευστής σοκολάτας και παγωτού βανίλια πάνω σε βάση τραγανού μπισκότου. 6,40 €
- Banoffee** | Παραδοθείτε σε μία ιδιαίτερη εκδοχή του Αγγλικού γλυκού και δοκιμάστε έναν μαγικό συνδυασμό λευκής σοκολάτας, φουντουκιού, σοκολάτας γάλακτος και καραμελωμένης μπανάνας 7,20 €
- Exotic Paradise** | Εξερευνήστε τα νησιά της Καραϊβικής και δοκιμάστε τα πλούσια εξωτικά τους φρούτα σε συνδυασμό με ένα παγωμένο σάντουιτς καρύδας. 7,20 €
- Φοντού Σοκολάτας** | Νιώστε την απόλαυση βουτώντας φρέσκα φρούτα, κομμάτια κέικ και ζουμερά marshmallows μέσα σε ζεστή παχύρρευστη σοκολάτα. 14,90 €
- Κρέπες Choco Lovers** | Φρεσκοψημένες κρέπες με πλούσια γέμιση πραλίνας φουντουκιού, τριμμένο μπισκότο και σαντιγύ.
*Προσθέστε φρέσκια μπανάνα (+1,00 €) ή 2 μπάλες παγωτό βανίλια (+2,50€).
- Μπακλαβάς** | Ταξιδέψτε πίσω στον χρόνο, απολαμβάνοντας ένα παραδοσιακό σιροπιαστό γλυκό με παγωτό βανίλια. 4,90 €

Βάφλες (2 άτομα)

- Black Forest** | Η διάσημη γερμανική τούρτα μέσα από μία τραγανή βάφλα επικαλυμμένη με πραλίνα φουντουκιού, σαντιγύ, γλυκό αγριοκέρασου και καραμελωμένα αμύγδαλα.
*Προσθέστε 2 μπάλες παγωτό βανίλια για περισσότερη απόλαυση (+2,50€).
- Stracciatella vs Caramel** | Τολμήστε να συγκρίνετε την απαλή γεύση παγωτού καραμέλας με την τραγανή υφή της στρατσιατέλας σε νότες καραμελωμένης πραλίνας και ξηρών καρπών. 9,20 €
- Choco Banana** | 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** | Πλούσιο παγωτό με βανίλια, σοκολάτα, καραμέλα και στρατσιατέλα σε συνδυασμό με σαντιγύ, σιρόπι σοκολάτας και τριμμένο μπισκότο. 7,50 €
- Caramelomania** | Αναπολήστε το παρελθόν με μία γλυκιά ανάμνηση παγωτού με ολόκληρα κομμάτια καραμέλας βουτύρου, αμύγδαλα και σαντιγύ. 7,80 €
- Mixed** | Δημιουργήστε τον αγαπημένο σας συνδυασμό επιλέγοντας τρεις (3) αγαπημένες σας γεύσεις ανάμεσα σε παγωτό Βανίλια, Σοκολάτα, Φράουλα, Μπανάνα, Καραμέλα και Στρατσιατέλλα. 6,90 €

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	



Ελληνικό menu