



La Terrasse

Restaurant & Wine Bar



by Enavlion Hotel

MENU

Brunch Menu

English Breakfast Royal με δύο αυγά μάτια, μπέικον,μανιτάρια, λουκάνικο, ντομάτα, φρυγανισμένο ψωμί, βούτυρο, μέλι και μαρμελάδα. Συνοδεύεται από φρεσκοστυμμένο χυμό πορτοκάλι ή ένα ποτήρι Prosecco. (εναλλακτικά) Απογειώστε το πρωινό σας με ένα δροσερό cocktail Mimosa (+3,00 €).	15
Καγιανός με ντομάτα, πιπεριά και φέτα, φρυγανισμένο ψωμί και πράσινη σαλάτα.	8,5
Ομελέτα με την αγαπημένη σας επιλογή. *Επιλέξτε έως 3 συστατικά. Έξτρα συστατικό (+0.80 €) <i>Gouda, Φέτα, Ελιές, Ντομάτα, Πιπεριές, Κρεμμύδι, Μανιτάρια, Ζαμπόν, Μπέικον, Γαλοπούλα</i>	8
Croque Madame με τραγανό ψωμί, λιωμένο τυρί, ζαμπόν, μπεσαμέλ και αυγό μάτι.	8,5
Κλαμπ Σάντουιτς με τυρί, ζαμπόν, τραγανό μπέικον, κοτόπουλο, μαγιονέζα, μαρούλι, ντομάτα και τηγανητές πατάτες.	10,8
Γαλλική Μπαγκέτα με κοτομπουιές, τυρί, μπέικον, ντομάτα, μαρούλι και μαγιονέζα. Συνοδεύεται από τηγανητές πατάτες.	8,6
Ελληνική παραδοσιακή μπαγκέτα με φέτα, ντομάτα, αγγούρι, ελιές και σως μαγιονέζα. Συνοδεύεται από τηγανητές πατάτες.	8
Pancakes με πραλίνα φουντουκιού , bueno, μπισκότο και παγωτό βανίλια. (Προσθέστε και φρέσκια μπανάνα (+1,00 €)).	7,5
Pancakes με άλειμμα speculoos crunch , κρέμα patisserie, σιρόπι καραμέλας και καραμελωμένα αμύγδαλα. Προσθέστε 2 μπάλες παγωτό βανίλια (+2,50 €).	8
Κρέπες Choco Lovers , φρεσκοψημένες με πλούσια γέμιση πραλίνας φουντουκιού, τριμμένο μπισκότο και σαντιγύ. *Προσθέστε φρέσκια μπανάνα (+1,00 €) ή 2 μπάλες παγωτό βανίλια (+2,50 €).	7,8
Φρεσκοστυμμένος Χυμός Πορτοκαλιού	5,5
Φρέσκια σπιτική λεμονάδα	5
Λεμονάδα Mojito με μέντα και ανθρακούχο νερό	6
Morning Boost Smoothie Μήλο, Καρότο, Λεμόνι, Σπανάκι, Τζίντζερ	7
Pure Summer Smoothie Αχλάδι, Μάνγκο, Ανανάς	7
Berry Dusk Smoothie Ανανάς, Βατομουρo, Μυρτίλο, Μπανανα	7
Ρόφημα σοκολάτας *Επιλέξτε από: Πραλίνα Gianduja Καραμέλα και Θαλασσινό Αλάτι Bueno Dark με καρύδα 0% Ζάχαρη Viennois (με σαντιγύ) (+1,00 €)	5,5
Prosecco (150ml)	6
Mimosa Cocktail με χυμό πορτοκάλι και prosecco	8

🌿 : Πιάτο κατάλληλο για Vegetarian **🌱** : Πιάτο κατάλληλο για Vegetarian με κάποιες τροποποιήσεις
Πελάτες που είναι αλλεργικοί σε ορισμένα τρόφιμα, οφείλουν να ενημερώσουν τον σερβιτόρο.

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ

Chef's Signature Menu

Appetizer

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

Πρώτο Πιάτο (επιλέξτε από)

Σούπα Μανιταριών βελουτέ με λάδι τρούφας, κρουτόν και τραγανό μπέικον.

Σαλάτα La Terrasse με ποικιλία λαχανικών, μπουκιές από τυρί κρέμα, 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 και πουρέ πατάτας.

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

Μαύρο Ριζότο με καραμελωμένα νουντλς καλαμαριού.

*Ακολουθείται από φρουτώδες σορμπέ.

Κυρίως Πιάτο (επιλέξτε από)

Μπουτάκι αρνιού στη γάστρα σιγοψημένο με δενδρολίβανο, θυμάρι και σιρόρδο, σε πουρέ πατάτας, με βελουδίνη σάλτσα.

Φιλέτο μοσχαριού σε σάλτσα Porto με κρούστα καπνιστού τυριού, αρωματικό ρύζι με τρία δημητριακά και πουρέ γλυκοπατάτας.

"Velvet" ψαρονέφρι γεμιστό με δαμάσκηνα, βερίκοκα και ξηρούς καρπούς, σε γλυκόξινη σάλτσα δαμάσκηνου και αρωματικό ρύζι με τρία δημητριακά.

Επιδόρπιο (επιλέξτε από)

Σουφλέ Σοκολάτας με βελουδίνη σάλτσα λευκής σοκολάτας αρωματισμένη με βανίλια Μαδασκάρης και παγωτό.

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

Πρωϊνό

Πρωϊνό σε πλούσιο μπουφέ αμερικάνικου τύπου, όπου προσφέρονται 30 τουλάχιστον είδη εδεσμάτων, από 08:00 έως 11:00 π.μ. 15

Το **Brunch Menu** είναι διαθέσιμο καθημερινά έως τις 13.00. Ανατρέξτε στην πρώτη σελίδα.

Ψωμί (ανά άτομο) συνοδευόμενο από σπιτικά ντιπ φτιαγμένα από αγνά υλικά και τοπικά βότανα. * Σε περίπτωση που δεν επιθυμείτε ψωμί παρακαλώ ενημερώστε μας κατά την παραγγελία σας. 1,9

Παιδικό Μενού

- ✔ **Ναπολιτέν** με σάλτσα ντομάτας και παρμεζάνα. 7,9
- Μπολωνέζ** με μοσχαρίσιο κιμά σε σάλτσα ντομάτας και παρμεζάνα. 8,9
- ✔ **Πέννες Formaggi** σε πλούσια σάλτσα από τέσσερα τυριά. 9,4
- Φιλέτο τσιπούρας** με πουρέ πατάτας. 11,8
- Κοτόπουλο φιλέτο** στη σχάρα με πουρέ πατάτας. 8,9
- Σνίτσελ** από τρυφερό φιλέτο κοτόπουλο, με πατάτες τηγανητές. 9,2

Τα κάνουμε σαλάτα...

- La Terrasse** με ποικιλία λαχανικών, μπουκιές από τυρί κρέμα, σόγια, σταφίδες, καρύδια, τραγανό προσούτο, μπισκότο παρμεζάνας και βινεγκρετ με καραμελωμένο μπέικον. 15,4
- ✔ **Πριμαβέρα** με ρόκα και μαρούλι, τηγανιτό χαλούμι, ξεροψημένο μπέικον, λιαστές ντομάτες, ντοματίνια, κουκουνάρι, πίτες και ντρέσινγκ παλαιωμένου βαλσάμικου. 14,9
- Enavlion** με πανδαισία λαχανικών, μαριναρισμένο κοτόπουλο σε πορτοκάλι και τζίντζερ, καρύδια και σουσάμι, σε εξωτική σάλτσα εσπεριδοειδών. 14,8
- Καίσαρα** με μαρούλι, ζουμερές μπουκιές κοτόπουλου, μπέικον, καλαμπόκι, κρουτόν και φλούδες παρμεζάνας με σπιτικό Caesar's ντρέσινγκ. 13,2
- ✔ **Χωριάτικη** με φέτα, ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές, κάπαρη, παξιμάδι και ρίγανη. 11
- ✔ **Ρόκα-Μαρούλι** με φρέσκια και λιαστή ντομάτα, γαλοτύρι, σουσάμι, flakes παρμεζάνας και βαλσάμικο. 10,8

Πελάτες που είναι αλλεργικοί σε ορισμένα τρόφιμα, οφείλουν να ενημερώσουν τον σερβιτόρο.

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

Σούπες

	Ψαρόσουπα βελουτέ με φρέσκο φιλέτο ψαριού.	13,5
✓	Κρέμα φρέσιων λαχανικών με τραγανή τορτίγια.	10,4
✓	Σούπα μανιταριών βελουτέ με λάδι τρούφας, κρουτόν και τραγανό μπέικον.	12,8

Μεζέδες

	Τάρτα με μαρμελάδα καραμελωμένου μπέικον με cranberries και κατσικίσιο τυρί Chèvre.	10,8
✓	Κάμαμπερ παναρισμένο σε μαύρο σουσάμι με κουλί βατόμουρου και φρούτα του δάσους.	9,8
✓	Φέτα με μέλι και ούζο Θάσου σε κανταΐφι, με καρύδια και σουσάμι.	9,2
✓	Μπουράτα σε γκασπάτσιο ντομάτας, με πέστο φρέσκου βασιλικού, ντοματίνια και ελιές.	13,8
✓	Αβοκάντο με φέτα, ντομάτα, ελιές, πολύχρωμες πιπεριές και λάδι Θάσου.	10,8
✓	Ταλιάτα από μανιτάρια Portobello με γλάσο από λεμόνι, σκόρδο και μέλι, ρόκα με flakes παρμεζάνας και ντρέσινγκ βαλσάμιου.	9,6
	Μανιτάρια γεμιστά με διάφορα τυριά και μπέικον, γκρατιναρισμένα στο φούρνο, σε χόμα μαϊντανού.	9,8
✓	Στικς κολοκυθιού με μους σκορδάτου γιαουρτιού.	7,6
✓	Πατάτες φρέσκιες στο τηγάνι.	5,8
✓	Ελαιοσαλάτα , με παστα ελιάς, φέτα, καρέ ντομάτας ρίγανη και παρθένο ελαιόλαδο Θάσου.	7,5
✓	Τυροκαυτερή	6
✓	Τζατζίκι	6

Μεζέδες της θάλασσας

	Χταπόδι στη σχάρα με λαδολέμονο φρέσκιας ρίγανης και φάβα με μελωμένα κρεμμύδια.	18,5
	Ceviche λαυράκι με lime, τζίντζερ, ελληνικά αρωματικά βότανα, μάνγκο, και ροζ πιπέρι.	16,2
	Γάυρος Μαρινάτος σε κράκερ ρυζιού με φάβα Σαντορίνης.	11,4
	Μαύρο Ριζότο με καραμελωμένα νουντλς καλαμαριού.	15,8
	Μύδια ψητά πικάντικα γκρατιναρισμένα στο φούρνο με άρωμα σκόρδου.	10,8
	Θαλασσινά σε όστρακα με κρέμα τυριών και σαφράν. (γαρίδες, καλαμάρι, φιλέτο ψαριού και μύδια).	12,8
	Παπουτσάκι μελιτζάνας με γαρίδες σε πικάντικη σάλτσα με φέτα στο φούρνο.	14,5

Η Μαμά Μαγειρεύει

Μπουτάκι αρνιού στη γάστρα με δενδρολίβανο, θυμάρι και σκόρδο, σε πουρέ πατάτας, με βελούδινη σάλτσα. 18,6

Μοσχάρι ραγού με φρέσκα ζυμαρικά γεμιστά με μανιτάρια και λάδι τρούφας. 18

Χιουνιάρ μοσχάρι με άρωμα ανατολής, σε πουρέ καπνιστής μελιτζάνας. 18

Παραδοσιακός μουσακάς φρεσκοψημένος σε πήλινο.
(προετοιμασία 20' – 30') 13,5

✓ **Vegetarian μουσακάς** με μελιτζάνα, πατάτα, κολοκύθι, πιπεριά, σάλτσα ντομάτας, φέτα και κρέμα μπεσαμέλ (κατόπιν παραγγελίας). 12,5

Ζυμαρικά & Ριζότο

✓ **Ριζότο** με ποικιλία μανιταριών, λάδι και τρίμα μαύρης τρούφας. 15,6

Παπαρδέλες Στρογγανώφ με μπουκιές από μοσχαρίσιο φιλέτο, μπέικον και μανιτάρια. 19,8

Κριθαρότο γαρίδας, με φινόκιο, θυμάρι και άρωμα ούζου. 19,5

Linguini Marinara με γαρίδες, μύδια, καλαμαράκια σε σάλτσα ντομάτας με βασιλικό 21,5

Ασταχομακαρονάδα με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας και βασιλικό. 120
*Παραγγελία τουλάχιστον μία ημέρα νωρίτερα. /κιλό

Pizza.

✓ **Enavlion** με σάλτσα ντομάτας, τυρί, μοτσαρέλα, προσούτο, μανιτάρια, πιπεριά και φρέσκια ντομάτα και φρέσκα φύλλα ρόκας. 17,8

✓ **Μαργαρίτα** με σάλτσα ντομάτας, τυρί και φρέσκια ντομάτα. 14,4

Σαλάμι με σάλτσα ντομάτας, τυρί, σαλάμι και κρεμμύδι. 15,2
(*Αντικαταστήστε το σαλάμι με ζαμπόν, γαλοπούλα ή μπέικον)

✓ **Formaggi** με σάλτσα ντομάτας και τέσσερα είδη τυριών. 16,8

Prime Cuts Μοσχαριού

Σατωμπριάν (400 gr) τρυφερό φιλέτο στη σχάρα με διάφορα αρωματικά βούτυρα. Συνοδεύεται από δύο ζεστές σάλτσες, πατάτες country, πουρέ γλυκοπατάτας και σαλάτα.	60
Rib eye (300 gr) σε σάλτσα από καραμελωμένο ξύδι Ισπανίας Xeres, με πουρέ γλυκοπατάτας και σελινόριζας.	38
Bavette (flap steak) (300 gr) στη σχάρα με αρωματικό βούτυρο, baby πατάτες και κρέμα παντζαριού.	26
Φιλέτο "Maitre d'hôtel" στη σχάρα, με μυρωδάτο φρέσκο βούτυρο και τραγανές γλυκοπατάτες στο τηγάνι. *Προσθέστε και Jack Daniel's sauce με 5,00€.	26
Φιλέτο σε σάλτσα Porto με κρούστα καπνιστού τυριού, αρωματικό ρύζι με τρία δημητριακά και πουρέ γλυκοπατάτας.	31
Ταλιάτα από τρυφερό φιλέτο μοσχαριού σε δροσερά φύλλα ρόκας, με μελωμένη σάλτσα μανιταριών και πουρέ γλυκοπατάτας.	29
Μοσχαρίσιο σουβλάκι από φιλέτο με πατάτες καρέ και σως BBQ.	24
Jack Daniels Steak (500-600gr) από μοσχαρίσια σπαλοθμπριζόλα, με πουρέ πατάτας και καραμελωμένο κρεμμύδι.	30
Ορεινή Μοσχαρίσια Σπαλομπριζόλα (500-600gr) με τραγανό τηγανιτό κρεμμύδι, πατάτες με μυρωδικά και σάλτσα BBQ.	26

Για περισσότερη απόλαυση μπορείτε να προσθέσετε(επιλέξτε από): 6

-Σάλτσα από καραμελωμένο ξύδι Ισπανίας Xeres

-Σάλτσα Jack Daniel's

Εξτρα Γαρνιτούρες (επιλέξτε από) 3,5

- Πουρέ πατάτας

- Πουρέ γλυκοπατάτας

- Μους καπνιστής μελιτζάνας

- Φρέσκιες πατάτες στο τηγάνι

- Τηγανητές γλυκοπατάτες

Meat Lovers

Σύνθεση “Enavlion” (1 άτομο)	27
Σουβλάκι χοιρινό, παϊδάκι από αρνί, ψαρονέφρι, μπιφτεκάκι γεμιστό με επικάλυψη φέτας και ντομάτας και μαριναρισμένο σε βότανα, κοτόπουλο φιλέτο με λαδολέμονο ντομάτας. Συνοδεύονται με τηγανητές πατάτες, πίτες, τζατζίκι και σαλάτα.	
Παϊδάκια από αρνί (400γρ) ψητά στη σχάρα με μυρωδικά και ψητές πατάτες baby.	19,5
Καραμελωμένη χοιρινή πανσέτα σε οινόμελι και πορτοκάλι με καραμελωμένο πουρέ σελινόριζας και τσιπς παντζάρι.	16,8
Μπιφτέκι Ελληνικό γεμιστό , με επικάλυψη φέτας και μελωμένης ντομάτας, σε λαχανοσαλάτα γιαουρτιού, βινεγκρέτ λεμόνι με μυρωδικά και πατάτες καρέ.	15,4
Ψαρονέφρι σχάρας με αρωματικό βούτυρο, μους καπνιστής μελιτζάνας και πατάτες baby . *Προσθέστε και σάλτσα τυριών με 4,00€.	16,5
"Velvet" ψαρονέφρι γεμιστό με δαμάσκηνα, βερίκοκα και ξηρούς καρπούς, σε γλυκόξινη σάλτσα δαμάσκηνου, με αρωματικό ρύζι με τρία δημητριακά και πουρέ γλυκοπατάτας.	18,6
Μαριναρισμένο σε βότανα στήθος κοτόπουλο στη σχάρα , με αρωματικό βούτυρο, λαδολέμονο ντομάτας και πουρέ πατάτας.	13,8
Φιλετάκια κοτόπουλου σε γλυκόξινη σάλτσα με φρούτα του δάσους και σουσάμι, αρωματικό ρύζι, και τσιπς παντζαριού.	16,8
Σνίτσελ παναρισμένο με ξηρούς καρπούς από τρυφερό φιλέτο κοτόπουλο, με λευκή σάλτσα μανιταριών και αρωματικό ρύζι.	16,8

Θαλασσινά

Ποικιλία θαλασσινών στη σχάρα με χταπόδι, καλαμάρι, πικάντικη γαρίδα, ξιφία σουβλάκι, φιλέτο ψαριού, σουβλάκι με γαρίδες τυλιγμένες σε μπέικον και μύδια πικάντικα γκριλινέ, με πατάτες τηγανητές με βότανα και πράσινη σαλάτα.	29,5
Ποικιλία από θαλασσινούς μεζέδες στο τηγάνι με καλαμαράκια, μύδια, γαρίδες, φιλέτο γλώσσας πανέ και χταποδοκεφτέδες με σάλτσα ταρτάρ, καρέ πατάτας και δροσερή σαλάτα.	26,5
Γαρίδες με σκορδάτη αρωματική κρούστα με πουρέ πατάτας και σως sweet chili.	18,8
Θαλασσινά σε πικάντικη σάλτσα ντομάτας με φέτα, διάφορα τυριά και αρωματικό ρύζι.	18,2
Γαρίδες και μύδια σε λευκή σάλτσα τυριών με σαφράν και λινγκουίνι βουτύρου.	19,8
Καλαμάρι ψητό με λαδολέμονο ντομάτας, μους παντζαριού και σαλάτα από φαγιές μπελούγκια, πλιγούρι, λαχανικά, καρύδια και σάλτσα εσπεριδοειδών.	19,4
Καλαμάρι τηγανιτό με πατάτες τηγανητές, πράσινη σαλάτα και μαγιονέζα λεμονιού.	16,8
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. (Παραγγελία 1 ημέρα νωρίτερα).	110/kg

Επιλογές Ψαριών

Φρικασέ με λαυράκι φιλέτο σωτέ με αρωματικά χόρτα και κρέμα αυγολέμονου.	24,5
Τσιπούρα στη σχάρα (≈350gr) με ψητή πατάτα βουτύρου, πουρέ από παντζάρι και λαδολέμονο.	18,8
Φιλέτο τσιπούρας με κρούστα από λιαστή ντομάτα, αμύγδαλο και βασιλικό και πουρέ πατάτας.	26,2
Ξιφίας μαριναρισμένος σχάρας με λαδολέμονο ντομάτας και σάλτσα από πιπεριά φλωρίνης με βασιλικό. Συνοδεύεται από καρέ πατάτας και μους μελιτζάνας.	17,8

Γλυκές Ιστορίες by '@Loveatfirstbite.eb'

Macaron Palette Μπείτε στον μαγικό κόσμο των macaron, εξερευνήστε παραμυθένιες γεύσεις (λεμόνι μάνγκο τριαντάφυλλο black forest καφές) και ερωτευτείτε με τη πρώτη μπουκιά.	12
Exotic Paradise Εξερευνήστε τα νησιά της Καραϊβικής και δοκιμάστε τα πλούσια εξωτικά τους φρούτα σε συνδυασμό με ένα παγωμένο σάντουιτς καρύδας.	10,2
Καρυδάκι Θάσου Παραδοθείτε σε αυτή τη μοναδική εκδοχή του διάσημου γλυκού κουταλιού της Θάσου, πάνω σε τραγανό μπισκότο με ξηρούς καρπούς και δροσιστικό παγωτό γιανουριού.	8,6
Πάβλοβα Αισθανθείτε την φρεσκάδα του σορμπέ ροδάκινου σε συνδυασμό με μια δροσερή κρέμα μέντας και δυόσμου και χορέψτε στον ρυθμό του Ελληνικού καλοκαιριού	8,8
Μιλφέιγ Στρώσεις τραγανής σφολιάτας εναλλασσόμενης με κρέμα patisserie και καραμέλα βουτύρου. Συνοδεύεται με απαλό παγωτό βανίλια.	9,2
Τάρτα Σοκολάτας Ταξιδέψτε στον μαγικό κόσμο της σοκολάτας, λευκής, γάλακτος και dark με ένα συνδυασμό υφών και καραμελωμένου ποπ-κορν	11,4
Σουφλέ Σοκολάτας Αισθανθείτε την μαγική ένωση ζεστής ρευστής σοκολάτας και παγωτού, με βελούδινη σάλτσα λευκής σοκολάτας με βανίλια Μαδασκάρης. (προετ. 12' – 15')	9,2
Κρέπες Choco Lovers Φρεσκοψημένες κρέπες με πλούσια γέμιση πραλίνας φουντουκιού, τριμμένο μπισκότο και σαντιγύ. <i>*Προσθέστε φρέσκια μπανάνα (+1,00 €) ή 2 μπάλες παγωτό βανίλια (+2,50€).</i>	7,8
Μπακλαβάς Ταξιδέψτε πίσω στον χρόνο, απολαμβάνοντας ένα παραδοσιακό σιροπιαστό γλυκό με παγωτό βανίλια.	6,8

Βάφλες (2 άτομα)

Black Forest Η διάσημη γερμανική τούρτα μέσα από μία τραγανή βάφλα επικαλυμμένη με πραλίνα φουντουκιού, σαντιγύ, γλυκό αγριοκέρασου και καραμελωμένα αμύγδαλα. <i>*Προσθέστε 2 μπάλες παγωτό βανίλια (+2,50€).</i>	10,6
Stracciatella vs Caramel Τολμήστε να συγκρίνετε την απαλή γεύση παγωτού καραμέλας με την τραγανή υφή της στρατσιατέλας σε νότες καραμελωμένης πραλίνας και ξηρών καρπών.	12,8
Choco Banana Δυνατός συνδυασμός φρεσκοψημένης βάφλας με πραλίνα φουντουκιού, κομμάτια φρέσκιας μπανάνας και τριμμένου μπισκότου. <i>*Προσθέστε 2 μπάλες παγωτό βανίλια για περισσότερη απόλαυση (+2,50€).</i>	10,2
Ice Dubai Chocolate Αφεθείτε στον μαγικό συνδυασμό της σοκολάτας με φυστίκι και τραγανό καταΐφι και νιώστε τον διάσημο καρπό σε κάθε εκδοχή του.	13,8

Παγωτά

Special Πλούσιο παγωτό με βανίλια, σοκολάτα, καραμέλα και στρατσιατέλα σε συνδυασμό με σαντιγύ, σιρόπι σοκολάτας και τριμμένο μπισκότο.	9,4
Caramelomania Αναπολήστε το παρελθόν με μία γλυιά ανάμνηση παγωτού με ολόκληρα κομμάτια καραμέλας βουτύρου, αμύγδαλα και σαντιγύ.	9,8
Mixed Δημιουργήστε τον αγαπημένο σας συνδυασμό επιλέγοντας τρεις αγαπημένες σας γεύσεις ανάμεσα σε παγωτό: Βανίλια, Σοκολάτα, Φράουλα, Μπανάνα, Στρατσιατέλλα.	8,4
Σορμπέ (1 μπάλα)	3,5

Αρωματικό Τσάι

Μαύρο τσάι με αιθέριο έλαιο περγαμόντου (Earl Grey) – Σρι Λάνκα	4,2
Μαύρο τσάι με αιθέρια έλαια πορτοκαλιού & μπαχαρικών - Σρι Λάνκα	4,2
Πράσινο τσάι με αιθέριο έλαιο λεμονιού - Σρι Λάνκα	4,2
Χαμομήλι	4,2
Πράσινο τσάι με γιασεμί – Κίνα	4,9
Φρούτα του δάσους Φύλλα φράουλας και βατομουριάς, άνθη υβίσκου, κομμάτια μήλου, φραγκοστάφυλου και μύρτιλου και καρποί κουφοξυλιάς.	6

Καφές & Σοκολάτα

Ζεστά Ποφήματα		Κρύα Ποφήματα		Special Coffee	
Ελληνικός	3	Νες καφέ Φραπέ	3,5	Irish Coffee	7,8
Διπλός	4	Νες καφέ Φραπέ	5,5	Irish whiskey, Σαντιγύ	
Ελληνικός		με παγωτό Βανίλια			
Εσπρέσο	3	Φρέντο Εσπρέσο	3,5	Boozy Coffee	7,8
Διπλό	4	Φρέντο Καπουτσίνο	4	Kalhua, Baileys, Σαντιγύ	
Εσπρέσο					
Καπουτσίνο	4	Σοκολάτα	5,5	Cappuccino Regal	7,8
Διπλό	5	Πραλίνα Gianduja		Baileys, Tia Maria	
Καπουτσίνο		Bueno			
Λάττε	4	Καραμέλα Και Θαλασσινό		Caribbean Coffee	7,8
Νες καφέ	3,5	Αλάτι		Rum, Σαντιγύ	
Κανονικός ή		Dark με καρύδα			
Ντεκαφεϊνέ		0% Ζάχαρη		Calypso Coffee	7,8
Φίλτρου	4	Viennois (+1,00 €)		Tia Maria, Σαντιγύ, Σοκολατένιες νιφάδες	

Αποστάγματα | Brandy | Cognac

Digestive Liquor (30ml) Limoncello, Μαστίχα	4
Dark Cave Τσιλιής, Τρίκαλα, Θεσσαλία	14
Παλαιωμένο σε δρύινα βαρέλια τσίπουρο 5 ετών	
Methexis Cigar Estates Costa Lazaridi, Δράμα	14
Παλαιωμένο σε δρύινα βαρέλια απόσταγμα απο Sauvignon Blanc.	
Metaxa 5* Παλαιωμένο 5 ετών	6
Metaxa 7* Παλαιωμένο 7 ετών	8
Metaxa 12* Παλαιωμένο 12 ετών	12
Hennessy V.S.O.P. Hennessy Distillery, Cognac, Γαλλία	15



**Enavlion Boutique Hotel
Batagianni**

Πελάτες που είναι αλλεργικοί σε ορισμένα τρόφιμα, οφείλουν να ενημερώσουν τον σερβιτόρο.

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