



La Terrasse

Restaurant & Wine Bar



by Enavlion Hotel

MENU

Brunch Menuzilnic până la ora 13.00

English Breakfast Royal cu două ouă ochiuri, bacon, cârnăciori, ciuperci, pâine toast, roșii, unt, miere și marmeladă. Se servește cu suc de portocale proaspăt stors sau cu un pahar de Prosecco. (alternativ) Un cocktail răcoritor de mimoză (+3,00 €). 15

✓ **Kagianas** | O versiune delicioasă în stil grecesc, de ouă amestecate cu roșii proaspete, ardei și brânză feta. Se servește cu pâine toast și salată verde. 8,5

Omletă cu selecția ta preferată. 8

*Alege până la trei ingrediente. Extra ingredient (+0.80 €)

Gouda, brânză Feta, măsline, roșii, ardei, ceapă, ciuperci, jambon, bacon, curcan

✓ **Croque Madame** cu pâine toast, brânză topită, jambon, crema bechamel și ou ochiuri. 8,5

Club Sandwich cu trei straturi de pâine toast, brânză, jambon, bacon crocant, pui, salată verde, roșii, maioneză și cartofi prăjiți. 10,8

Bagheta Frantuzeasca cu filé de pui în crustă crocantă, brânză, bacon, roșii, salată, maioneză și cartofi prăjiți. 8,6

✓ **Bagheta Grecească** cu brânză feta, roșii, castraveți, măsline, oregano și maioneză. Se servește cu cartofi prăjiți. 8

Pancakes cu Pralină de alune (Hazelnut), bueno, biscuiți și înghețată de vanilie. 7,5

*Adăugați banane proaspete (+1,00 €)

Pancakes cu Speculoos crunch, cremă de patiserie, sirop de caramel și migdale caramelizate. *Adăugați 2 cupe de înghețată de vanilie (+ 2,50 €). 8

Clătite Choco Lovers | Clătite proaspăt coapte cu umplutură de bogată de praline, biscuiți pisați și frișcă. *Adăugați banane proaspete (+1,00 €) sau 2 cupe de înghețată de vanilie (+2,50 €) 7,8

Freshly Squeezed Orange Juice 5,5

Fresh Homemade Lemonade 5

Mojito Lemonade cu frunze de mentă și apă minerală 6

Morning Boost Smoothie 7

Măr, morcov, lămâie, spanac, ghimbir

Pure Summer Smoothie 7

Pară, Mango, Ananas

Berry Dusk Smoothie 7

Ananas, Zmeură, Afine, Banană

Chocolate 5,5

*Choose your favorite flavor

Praline Gianduja | Caramel and Sea-salt

Bueno | Dark with coconut | 0% Zero

*Viennois (with whipped cream) +1,00 €

Prosecco (150ml) 6

Mimosa Cocktail cu suc de portocale și prosecco. 8

✓ : Ideal pentru Vegetarieni ✓ : Ideal pentru vegetarieni cu unele modificări
Dacă aveți alergii alimentare, spuneți-ne în timpul comenzii.

Prețurile sunt în euro și includ toate taxele.

Chef's Signature Menu

Appetizer

Baghetă franțuzească proaspăt coaptă cu dip-uri de casă, preparate din ingrediente pure și plante aromatice locale.

Felul Întâi (alegeți dintre)

Supă de ciuperci veloute (Mushrooms Soup) cu ulei de trufe, cruton și bacon crocant.

La Terrasse Salată cu diferite legum, mousse de brânzeturi, smochine, stafide, nuci, biscuit din parmezan, prosciutto crocant și vinegrete cu bacon caramelizat.

Branză Camembert în crustă de susan negru, cu sos de mure și fructe de pădure.

Felul Doi (alegeți dintre)

Creveți in crustă aromată cu usturoi, cu piure de cartofi.

File de doradă in crustă din roșii uscată, migdale și busuioc, cu piure de cartofi.

Risotto negru cu dungi de calamar caramelizat.

*Se servește înainte de șerbetul de fructe.

Felul principal (alegeți dintre)

Pulpă de oaie in vas de lut gătit la foc mic cu rozmarin, cimbru și usturoi, cu piure de cartofi și sos catifelat.

File de vita in sos de Porto cu crustă de cașcaval afumat, orez aromat cu trei cereale și piure de cartofi dulci.

File de porc "Velvet" umplut cu prune, caise și fructe oleaginoase, cu sos dulceacrișor de prune, servit cu orez aromat cu trei cereale.

Desert (alegeți dintre)

Sufleu de ciocolată cu o îmbinare magică între ciocolata lichidă și înghețata de vanilie si sos de ciocolata alba.

Millefeuille din foi garnisite ce alternează cu cremă de patiserie și caramel de unt însoțit cu înghețată fină de vanilie.

Micul Dejun & Snacks

Micul dejun alcătuit dintr-un bufet bogat în stil american care vă oferă cel puțin 30 de feluri de mâncare, servit între orele 08.00 și 11.00. 15

Meniul Brunch este disponibil zilnic până la ora 13.00. *(Pagina 1)*

Paine (pe persoană) (Bread Basket) cu dip-uri de casă, preparate din ingrediente pure și plante aromatice locale. 1,9

** Dacă nu doriți să aveți pâine, vă rugăm să ne anunțați în timpul comenzii.*

Meniu Pentru Copii

- ✓ **Paste Napolitain** cu sos de roșii și parmesan. 7,9
- Paste Bolognese** cu carne tocată de vită în sos de roșii. 8,9
- ✓ **Penne Quattro Formaggi** în sos bogat din patru feluri de brânză. 9,4
- File de doradă** cu piure de cartof. 11,8
- Piept de pui la grătar**, cu piure de cartof 8,9
- Șnițel** (Schnitzel) din filé fraged de pui, cu cartofi prăjiți. 9,2

Salate

- La Terrasse** cu diferite legum, mousse de brânzeturi, smochine, stafide, nuci, biscuit din parmezan, prosciutto crocant și vinegrete cu bacon caramelizat. 15,4
- ✓ **Primavera** cu rucolă și salată verde, halloumi prăjit, bacon crocant, roșii confiate, roșii cherry, sâmburi de cin, pite și dressing din oțet balsamic rafinat. 14,9
- Enavlion** cu diferite legume, pui marinat în portocale și ghimber, cu nuci și susan în sos exotic de citrice. 14,8
- Caesar** cu salată verde, bucăți zemoase de pui, bacon, boabe de porumb, crutoane cu foi de parmezan, cu dressing Caesar de casă. 13,2
- ✓ **Grecească** (Greek Salad) cu brânză feta, roșii, castraveți, ardei gras, ceapă, măsline, capere, pesmeți și oregano. 11
- ✓ **Rucolă – Salată verde** cu roșii proaspete și confiate, galotyri (specialitate grecească ce are ca bază brânza feta), susan, fulgi de parmezan și caviar din oțet balsamic. 10,8

✓ : Ideal pentru Vegetarieni ✓ : Ideal pentru vegetarieni cu unele modificări

Dacă aveți alergii alimentare, spuneți-ne în timpul comenzii.

Supe

- Supă cremă de pește**, (Fish Soup) cu pestele proaspăt al zilei. 13,5
- ✓ **Supă cremă de legume** (Vegetable Soup) cu bruschetă crocantă. 10,4
- ✓ **Supă de ciuperci veloute** (Mushrooms Soup) cu ulei de trufe, cruton și bacon crocant. 12,8

Aperitive

- Tartă** cu gem de bacon caramelizat, merișoare și brânză Chèvre. 10,8
- ✓ **Branză Camembert** în crustă de susan negru, cu sos de mure și fructe de pădure. 9,8
- ✓ **Branză feta cu miere și ouzo din Thasos**, in kataif cu nuci și susan. 9,2
- ✓ **Burrata** in gazpacho (de roșii), cu pesto proaspăt de busuioc, roșii cherry și masline. 13,8
- ✓ **Avocado** cu brânză feta, roșii, măsline, ardei tricolore și ulei Thasos. 10,8
- ✓ **Tagliata din ciuperci Portobello coapte**, cu glazură de lămâie, usturoi și miere, cu rucolă, fulgi de parmezan și dressing aromat de oțet balsamic. 9,6
- Ciuperci umplute** (Stuffed Mushrooms) cu diferite tipuri de brânză și bacon, gratinate la cuptor, pe pătrunjel. 9,8
- ✓ **Sticksuri de dovlecei** (Pumpkin Sticks), cu mousse de iaurt cu aromă de usturoi. 7,6
- ✓ **Cartofi proaspeți la tigaie** (Hand-cut potatoes fried). 5,8
- ✓ **Dip de salată de măsline**, (Olive Salad Dip) cu pastă de măsline, feta, roșii, oregano și ulei de măsline extravirgin de Thasos. 7,5
- ✓ **Tyrokafteri** (brânză frecată, picantă). 6
- ✓ **Tzatziki** 6

Aperitive Marine

- Caracatiță la grătar** (Octopus Grilled) cu ulei de măsline, lămâie și oregano, fava grecească și ceapă caramelizată. 18,5
- Ceviche de biban de mare** cu lămâie verde, ghimbir, ierburi, mango, și piper roz. 16,2
- Sardine marinate in ierburi grecesti**, in cracker de orez cu fava din Santorini. 11,4
- Risotto negru** cu dungi de calamar caramelizate. 15,8
- Midii coapte picante** (Mussels Baked in Oven) gratinate la cuptor, aromate cu usturoi. 10,8
- Scoici gratinate** (Stuffed Shells) umplute cu creveți, calmari, filé de pește și midii în cremă de cașcaval cu șofran. 12,8
- Vinete papoutsaki** (Stuffed Aubergine with Shrimps) cu creveți în sos picant de roșii, cu brânză feta la cuptor. (preparare 15-20 mins) 14,5

**Descopera mai multe sortimente de fructe de mare si delicatese din peste in urmatoarele pagini.*

Mama Gătește

Pulpă de miel în vas de lut (Lamb Special) gătită la foc mic cu rozmarin, cimbru și usturoi, cu piure de cartofi și sos catifelat.	18,6
Tocăniță de vită (Beef with stuffed Pasta) cu paste umplute și ulei de trufă.	18
Hunkar de vită (Beef "Hunkar") cu aromă asiatică, servit cu piure de vinete afumate.	18
Musaca tradițională (Mousaka) proaspăt gătită în vas de lut. *Preparare 20-30 mins	13,5
 Musaca vegetarian (Vegetarian Mousaka) cu vinete, cartofi, dovlecei, ardei, sos de roșii, brânză feta și cremă de bechamel (Comandă cu cel puțin o zi mai devreme).	12,5

Paste & Risotto

 Risotto de pădure cu diferite tipuri de ciuperci proaspete și ulei de trufe negre.	15,6
Pappardelle Stroganoff cu bucățele din filé de vită, bacon, ciuperci și cremă de lapte.	19,8
Orzo cu creveți (Orzotto with Shrimps) fenicul, cimbru și aromă de ouzo.	19,5
Linguini Marinara cu creveți, midii, calmari și sos de roșii cu busuioc.	21,5
Spaghete cu homar (Lobster Spaghetti) cu sos de roșii proaspete și busuioc. *Comandă cu cel puțin o zi mai devreme. (Pentru 4 persoane, comandă minimă de 1 Kg)	120 /kg

Pizza

 Enavlion cu sos de roșii, cașcaval, mozzarella, prosciutto, ciuperci, ardei gras, roșii proaspete și rachetă.	17,8
 Margarita cu sos de roșii, cașcaval și roșii proaspete.	14,4
Salam cu sos de roșii, salam, cașcaval și ceapă. *Posibilitate de înlocuire salam cu jambon, curcan sau bacon.	15,2
 Formaggi cu sos de roșii și patru tipuri de cașcaval.	16,8

 : Ideal pentru Vegetarieni

 : Ideal pentru vegetarieni cu unele modificări

Prime Cuts De Vită

Satobrian (400 g) (2 persoane) Filé fraged la grătar cu unt aromat. Se servește cu două sosuri calde, cartofi la tigaie, piure de cartofi dulci, salată și săruri aromatice.	60
Rib Eye (Uruguay 300gr) cu sos din oțet Xeres caramelizat, cu piure de cartofi dulci și piure fin din radacina de tellina .	38
Bavette (Flap Steak) (300gr) la grătar, cu unt proaspăt aromat, cartofi baby si crema de sfeclă roșie.	26
Filé "Maitre d'hôtel" la grătar, cu unt proaspăt aroma si cartofi dulci prăjiți. *Adăugați un Jack Daniels sos pentru 5,00 €	26
File de vita in sos de Porto cu crustă de cașcaval afumat, orez aromat cu trei cereale și piure de cartofi dulci.	31
Tagliata cu vin și miere din filé fraged de vită în frunze răcoritoare de rucolă, cu sos de ciuperci cu sos de ciuperci și piure de cartofi dulci.	29
Frigărui din file de vită (Beef Souvlaki) cu cartofi prăjiți și sos BBQ.	24
Jack Daniels Rib-Steak (500-600 gr cu os) din cotlet de vită , cu piure de cartofi și ceapă caramelizată	30
Cotlet montan de vită (500-600 gr cu os) (Mountainous Rib-Steak), cu ceapă crocantă prăjită, cartofi cu plante aromatate și sos BBQ.	26

Adăugați un sos special pentru o aromă mai mare(alegeți dintre):

6

- Sos din oțet Xeres caramelizat
- Jack Daniels Sos

Garnituri (alegeți dintre):

3,5

- Piure: de cartofi.
- Piure de cartofi dulci.
- Piure de vinete afumate.
- Cartofi proaspeți la tigaie.
- Cartofi dulci prăjiți.

Sortimente de Carne

Sortiment “Enavlion” (o persoană) Frigărui de porc, cotlet de miel, file de porc, biftec umplut cu brânză feta și roșii și frigărui de pui marinat în plante aromatice. Se servește cu cartofi prăjiți, pite, tzatziki și salată.	27
Cotlete de miel locale (400g) la grătar, asezonate cu ierburi aromatice și servite cu cartofi noi.	19,5
Piept de porc caramelizat în vin cu miere și portocala, gatit încet și servit cu piure fin din radacina de tellina.	16,8
Biftec grecesc (Greek Burger) umplut, cu brânză feta și roșii călite, cu salată de varză cu iaurt, vinegrete de lămâie cu plante aromatice și cartof copt cu unt.	15,4
File de porc la grătar (Pork Steak Fillet) cu unt aromat, mousse de vinete afumate și cartofi noi. *Adăugați un sos bogat de Brânză pentru 4,00 €.	16,5
File de porc ”Velvet” umplut cu prune, caise și fructe oleaginoase, cu sos dulceacrișor de prune, servit cu orez aromat cu trei cereale și piure de cartofi dulci.	18,6
Piept de pui marinat în plante aromatice la grătar (Chicken Fillet Grilled), cu unt aromat, ulei de măsline cu lămâie. Servit cu piure de cartofi.	13,8
Bucatele de piept de pui în sos dulce-acrișor (Sweet and Sour Chicken) din fructe e pădure și susan și orez aromat.	16,8
Șnițel (Schnitzel) din filé fraged de pui, pane cu fructe oleaginoase, în sos alb de ciuperci și orez aromat.	16,8

Fructe de Mare

Sortiment de fructe de mare la grătar (o persoană) (Seafood Grilled) cu caracatiță, calmari, creveți picanți, frigărui de pește spadă, file de pește și midii picante gratinate, cu cartofi prăjiți cu plante aromatate și salată verde.	29,5
Sortiment de fructe de mare la tigaie (o persoană) (Seafood Fried) cu calmari, midii, creveți, filé de limbă-de-mare în crustă, și chifteluțe de caracatiță, cu sos tartar, cartofi prăjiți și salată.	26,5
Creveți cu crustă aromată de usturoi (Shrimps in flavored crust) cu piure de cartofi și sos de chili dulce.	18,8
Creveți și midii în sos picant de roșii (Seafood Saganaki) cu brânză feta, brânză gouda și orez aromat.	18,2
Creveți și midii în sos alb de cașcaval, cu șofran (Seafood in Cheese Blend) și linguini cu unt.	19,8
Calmar proaspăt la grătar (Fresh Grilled Squid) cu sos din ulei de măsline, lămâie, plante aromatate și roșii, mousse de sfeclă roșie și salată de linte Beluga cu crupe, legume și sos de portocale.	19,4
Calmari prăjiți (Fried Squid Rolls) cu cartofi prăjiți, salată verde și maioneză de lămâie.	16,8
Homar Butterfly la grătar (Grilled Lobster) cu unt aromat, sos de maioneză și vinegrete de lămâie. Se servește cu diferite garnituri și două salate. *Comandă cu cel puțin o zi înainte. Pentru 4 persoane, comandă minimă de 1 Kg.	110/kg

* Pentru mai multe delicatese din fructe de mare, consultați secțiunea "Aperitive Marine"

Sortiment de Pești

"Fricassee" de file de biban , un fel de mâncare în stil tradițional grecesc cu verdeață sotă cu ierburi și sos-cremă avgolemono (ou și lămâie).	24,5
Pește le zilei la grătar (Doradă ≈350 g) (Fish of the Day) cu cartof copt cu unt, piure de sfeclă roșie, și ulei de măsline cu lămâie.	18,8
Filé de doradă în crustă (Sea-Bream fillet in Crust) de roșii uscate, migdale și busuioc, cu piure de cartof și spaghetti de legume.	26,2
Pește spadă marinat la grătar (Sword fish fillet) cu ulei de măsline cu lămâie și roșii și sos din ardei capia cu busuioc. Se servește cu cartofi și mousse de vinete.	17,8

Istории dulci by @LoveatFirstBite.eb

Macaron Palette Patrunde in lumea magica a macaronsilor, explorand aromele noastre extravagante (lamaie mango trandafir black forest cafea) si indragoste-te la prima degustare. *Luati-le acasa intr-o cutie speciala.	12
Exotic Paradise Explorati Insulele Caraibe si gustati fructele exotice bogate in combinatie cu un sandwich inghetat de nuci de cocos.	10,2
Nuca de Thasos Pierde-te in aceasta versiune unica a celebrului desert Thasos, cu un amestec magic de un biscuit crocant de nuci si o inghetata racoritoare cu iaurt.	8,6
Pavlova Simte prosetimea unei combinatii delicioase (savuroase) intre sorbet de piersica si crema de menta ca briza greceasca racoritoare de vara.	8,8
Mille-feuille Straturi pufoase de foitaj alternate cu crema de patiserie si caramel de unt. Se serveste cu inghetata fina de vanilie.	9,2
Tarta cu ciocolata Descopera magia ciocolatei (alba, neagra si cu lapte) in texturi diferite, cu gust crocant de popcorn caramelizate.	11,4
Sufleu de ciocolata Simtiti combinatia magica dintre ciocolata calda si inghetata de vanilie pe un blat crocant de biscuiti. *Preparare 12-15 min	9,2
Clatite Choco Lovers Clatite proaspat coapte cu umplutura de bogata de praline, biscuiti pisati si frisca. *Adaugati banane proaspete (+1,00 €) sau 2 cupe de inghetata de vanilie (+2,50 €)	7,8
Baclava Calatoriiti in timp savurand un desert traditional insiropat cu inghetata de vanilie.	6,8

Vafle (2 persoane)

Black Forest Celebrul tort german intalnit intr-o vafa acoperita cu pralina de alune, frisca, dulceața de cireșe amare și migdale caramelizate. *Adăugați 2 cupe de inghetata de vanilie pentru o savoare mai mare (+ 2,50 €).	10,6
Stracciatella vs Caramel Indrazniti sa comparati gustul delicat al inghetatei de caramel cu textura crocanta a stracciatellei in notele de praline caramelizate si fructe oleaginoase.	12,8
Choco Banana O combinatie puternica de vafe proaspat coapte cu praline de alune, bucati de banane proaspete si biscuiti pisati. *Adăugați 2 cupe de inghetata de vanilie pentru o savoare mai mare (+ 2,50 €).	10,2
Ice Dubai Waffle Rasfata-te cu combinatia magica de ciocolata cu fistic si kataifi crocant si bucura-te de faimosul desert in orice textura.	13,8

Înghețată

Special Înghețată bogată cu vanilie, ciocolată, caramel și stracciatella în combinație cu frisca, sirop de ciocolată și biscuiti pisati.	9,4
Caramelomania Savurati trecutul cu o amintire dulce de inghetata cu bucati intregi de caramele de unt, migdale si frisca.	9,8
Mixed Alegeti trei cupe inghetata dumneavoastra preferata (Vanilie, Ciocolata, Banana, Capșuni, Stracciatella) si completați cu siropul ales.	8,4
Sorbet (o cupă)	3,5

Ceai aromat

Ceai negru cu esență de pergamută (Earl Grey) - Sri Lanka	4,2
Ceai negru cu ulei esențial de portocale și condimente - Sri Lanka	4,2
Ceai verde cu esență de lămâie (Green Tea Lemon)- Sri Lanka	4,2
Ceai de mușetel (Chamonile)	4,2
Ceai verde cu iasomie - China (Green Tea Jasmine)	4,9
Euforie psihică (Euphoria) (fără cofeină) Bucățele de măr, de căpșuni, de afine, ananas, papaia, flori de hibiscus, petale de trandafir, stafide și coji de lămâie.	6

Cofea & Ciocolată

Cafea caldă	Cafea rece	Cafele speciale
Cafea grecească 3	Nes café frappe 3,5	Irish Coffee 7,8 Irish whiskey, frișcă proaspătă
Cafea grecească dublă 4	Nes café frappe cu înghețată de vanilie 5,5	Boozy Coffee 7,8 Kahlua, Baileys, frișcă proaspătă
Espresso 3	Fredo Espresso 3,5	Cappuccino Regal 7,8 Baileys, Tia Maria
Espresso dublu 4	Fredo Cappuccino 4	Caribbean Coffee 7,8 Rum, frișcă proaspătă cream
Cappuccino 4		Calypso Coffee 7,8 Tia Maria, frișcă proaspătă, fulgi de ciocolată
Cappuccino dublu 5	Ciocolată 5,5	
Latte 4	Praline Gianduja	
Nes Coffee 3,5	Bueno	
Normal sau Decaf	Caramel and Sea-salt	
Filtru 4	Dark with coconut	
	0% Zero	
	Viennois (+1,00 €)	

Destillates | Brandy | Cognac (60ml)

Digestive Liquor (30ml) Limoncello, Mastiha	4
Dark Cave Tsililis K., Trikala, Thessaly Aged Tsipouro 5 Years in oak barrels	14
Methexis Cigar Domaine Costa Lazaridi, Drama, Makedonia, Greece Aged Grape Distillate (Sauvignon Blanc) in old oak barrels.	14
Metaxa 5* Aged 5 years	6
Metaxa 7* Aged 7 years	8
Metaxa 12* Aged 12 years	12
Hennessy V.S.O.P. Hennessy Distillery, Cognac, France	15



**Enavlion Boutique Hotel
Batagianni**

Dacă aveți alergii alimentare, spuneți-ne în timpul comenzii.
In case you have any allergies please notify the waiter during your order.
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

Romanian menu