



La Terrasse

Restaurant & Wine Bar





Enavlion Boutique Hotel

MENU

Brunch Menu (until 13.00)

English Breakfast Royal Две пържени яйца, бекон, гъби, наденички, домати, препечен хляб, масло, мед и мармалад. Сервира се с прясно изцеден портокалов сок или чаша просеко. (по избор) Насладете се на закуската си с освежаващ коктейл „Мимоза“ (+3 €). 15

 **Kagianas** | АВкусна гръцка версия на бъркани яйца с пресни домати, чушки и сирене фета. Сервира се с препечен хляб и зелена салата. 11

 **Omelet** с избрани от вас съставки. 10
*Изберете до 3 съставки. Допълнителна съставка (+0,8 €)
Гауда, фета сирене, маслини, домати, чушки, лук, гъби, шунка, бекон, пуешко филе

Club Sandwich сандвич с три слоя препечен хляб, сирене, шунка, хрупкав бекон, пилешко месо, маруля, домати, майонеза и пържени картофи. 13,8

French Baguette с крехко пилешко филе в панировка, сирене, бекон, домати, маруля и майонеза.. 11,5

 **The Greek Baguette** С фета сирене, домати, краставица, маслини, риган и майонеза. 9,5

 **Greek Bowl** Гръцко кисело мляко с мед от Тасос и орехи. 7,5

 **Healthy Bowl** Гръцко кисело мляко с гранола, мед от Тасос и пресни плодове. 8,5

Pancakes с лешников крем, „Виено“, бисквити и ванилов сладолед. 8,8
(по желание добавете пресни резени банан +1 €)

Pancakes с крем спекулос, крем патисери, карамелен сироп и Бисквити Лотус. По желание добавете 2 топки ванилов сладолед (+2,5 €) 10

Choco Lovers Crepes Прясно изпечени палачинки с богата лешникова пралина, бисквити, сметана и сироп шоколад. * добавете резени банани (+1 €) или 2 топки сладолед ванилия (+2,5 €) 7,8

Прясно изцеден портокалов сок (Fresh Orange Juice) 5,8

Домашна лимонада (Fresh Homemade Lemonade) 5

Лимонада „Мохито“ с пресни листа мента и газирана 6

Morning Boost Smoothie 7,5
Ябълка, морков, лимон, спанак, джинджифил

Pure Summer Smoothie 7,5
Круша, манго, ананас

Berry Dusk Smoothie 7,5
Ананас, малина, боровинка, банан

Chocolate 5,5
*Изберете любим вкус

Пралине Джандуя | Карамел и морска сол
Буено | Тъмен шоколад с кокос | 0% без захар
***Viennois** (с бита сметана) +1 €

Prosecco (150ml) 6

Mimosa Cocktail с прясно изцеден портокалов сок и просеко 8

 : Vegetarian

 : Could become Vegetarian with some alterations

В случай на хранителни алергии, моля, уведомете сервитьора при поръчка.
Всички цени са в евро и включват всички законови данъци.

Chef's Signature Menu

Appetizer

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

Първо предястие (изберете от)

Гъбена супа Veloute (Mushrooms Soup) с гъби, масло от трюфел, крутони и хрупкав бекон.

Салата La Terrasse с комбинация от свежи зеленчуци, хапки крема сирене, смокини, ядки, орехи, 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.

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

Черен ризото с карамелизирани ивици калмари.

*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 ароматен ориз с три зърнени култури и пюре от сладки картофи.

Свинско филе "Velvet", пълнено със сливи, кайсии и ядки в сладко-кисел сос от сливи, поднесено с ароматен ориз с три зърнени култури и пюре от сладки картофи.

Десерт (изберете от)

Шоколадово суфле, прясно изпечено и сервирано горещо с ванилов сладолед и кадифено бял шоколадов сос.

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

Menu: 49

Wine Pairing: 19

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. 18

Брънч менюто се предлага всеки ден до 13.00 часа. Моля, попитайте за подходящото меню.

Хляб (за един човек) придружен от домашно приготвени разядки. 1,9
(В случай, че не желаете хляб, моля уведомете ни при своята поръчка).

Детско меню

- ✓ **Паста наполитен** с пресен доматиен сос и пармезан. 8,5
- Паста Болонезе** с кайма, доматиен сос и пармезан. 9,4
- ✓ **Пене Куатро Формаджи** с богат сос от четири вида сирена. 9,8
- Филе от ципура** с картофено пюре. 12,8
- Пилешко филе на скара** с картофено пюре. 8,9
- Шницел** (Schnitzel) от пилешко тендер филе, с пържени картофки. 9,8

Салати

- ✓ **La Terrasse** с комбинация от свежи зеленчуци, хапки крема сирене, смокини, ядки, орехи, стафиди, хрупкаво прошуто, чипс от пармезан и беконов винегрет. 16,4
- 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. 15,4
- Enavlion** с асортимент от различни зеленчуци, парченца пилешко филе, мариновани в портокалово-джинджифилов дресинг, ядки, сусам и екзотичен дресинг от цитрусови плодове. 15,6
- Цезър** (Ceasar's) със свежа зелена салата, пилешко филе, бекон, царевица, хрупкав крутон, настърган пармезан и богат дресинг „Цезър“. 13,8
- ✓ **Гръцка салата** (Greek Salad) със сирене фета, домати, краставици, чушки, лук, маслини от Тасос, каперси и сухари, поръсени със зехтин екстра върджин. 12
- ✓ **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. 11,4

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

Ако имате хранителни алергии, моля уведомете сервитьора при поръчката си.

Супи

- Рибена супа Veloute** с прясна риба за деня. 14,5
- ✓ **Зеленчукова супа Veloute** (Vegetable Soup) с внимателно подбрани пресни зеленчуци и хрупкава тортила. 10,8
- ✓ **Гъбена супа Veloute** (Mushrooms Soup) с гъби, масло от трюфел, крутони и хрупкав бекон. 13,8

Предястия

- Тарта** с карамелизирано мармалад от бекон, боровинки и сирене Chèvre. 11,6
- ✓ **Сирене Камамбер** в панировка с черен сусам, поднесено с малини и горски плодове. 10,6
- ✓ **Сирене фета в мед и узо от Тасос**, катаифи, орехи и сусам. 9,8
- ✓ **Бурата** в доматино гаспачо, с песто от босилек, чери домати и маслини с рукола. 13,8
- ✓ **Авокадо** със фета, домати, маслини, цветни чушки и зехтин от Тасос. 11,6
- ✓ **Шницел от гъби Портобело** с панко и ядки, листа от рукола и цитрусов дресинг. 10,8
- Пълнени гъби** (Stuffed Mushrooms) с различни видове сирена и бекон, запечени на скара с фино смлян на прах магданоз. 9,8
- ✓ **Хрупкави пръчици от тиквички** (Pumpkin Sticks) поднесени с пухкав мус от чеснов йогурт. 7,8
- ✓ **Пържени пресни картофи** (Hand-cut potatoes fried). 6
- ✓ **Маслинова салата (Дип)**, с маслинова паста, фета, домати, риган и екстра върджин зехтин от Тасос. 7,5
- ✓ **Тирокафтери** 6
- ✓ **Дзадзики** 6

Средиземноморски изкушения

- Октопод на скара** (Octopus Grilled) поднесен с традиционна гръцка фава, карамелизирани лукчета и свеж дресинг от зехтин, лимон и риган. 18,8
- Севиче от лаврак** с лайм, джанджифил, билки, манго, и розов пипер. 18,2
- Мариновани сардини** с билки в оризов крекер с фава от Санторини. 11,4
- Черен ризото** с карамелизирани ивици калмари. 15,8
- Миди, запечени на фурна** (Mussels) с различни сирена и чеснов аромат. 11,8
- Морски черупки** (Stuffed Shells) пълнени с миди, скариди, калмари, филе от риба, запечени на фурна с крема сирене с шафран. 13,8
- Пълнен патладжан** (Aubergine with shrimps) със скариди и фета сирене в пикантен доматиен сос, запечен на фурна (време за приготвяне 15-20 мин.) 15,5

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

Мама Готви

Агнешко (Lamb Special) бавно изпечено на фурна с ароматни подправки, розмарин, мащерка, чесън, поднесено с картофено пюре и velvet sos. 19,6
Телешко с пълнена паста (Beef with Pasta) в доматиен сос и масло от трюфел. 19,2
Телешко Hunkar (Beef Hunkar), приготвено в касерола и сервирано под кадифен доматиен сос с пюре от пушен патладжан. 18,8
Традиционна Мусака приготвена на фурна с кайма, редуващи се пластове патладжан и картофи и покрита с богат сос бешамел. 13,8 *време за приготвяне 20'-30'.
✓ 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). 12,8

Паста & Ризото

✓ Горско ризото (Risotto) с разнообразие от пресни гъби и бяло трюфелово масло. 16,4
Папардели Строганов с нежни филенца говежно месо, бекон, гъби и сметана. 19,8
Орзото със скариди , копър, мащерка и аромат на узо. 23
Лингуини Маринара със скариди, миди и калмари в доматиен сос с босилек. 23,5
Спагети Лобстер с вкусен сос от пресни домати и босилек. 130 *Поръчва се поне един ден предварително. /kg

Пица

✓ Епавлион с доматиен сос, кашкавал, моцарела, прошуто, гъби, чушки, пресни домати и рукола. 18,8
✓ Маргарита с доматиен сос, кашкавал и пресни домати. 15,4
Салами с доматиен сос, кашкавал, „салами“ и лук. 16,2 (Вместо „салами“ може да изберете шунка, пуешко или бекон)
✓ Формаджи с доматиен сос и четири вида сирена. 17,8

Телешки Prime Cuts

Штаобриан (400гр.) (2 души) телешки тендер филета, приготвени на скара с няколко вида ароматно масло и подправки. Поднася се с две топли соса и разнообразие, сладко картофено пюре, пържени картофи, салата и ароматизирани соли	65
Рибай стек (300гр.) с карамелен винегрет от Xeres, пюре от сладки картофи и гладко пюре от корен от целина.	38
Bavette (Flap Стек) (Аржентина) гриловано и сервирано с ароматно масло, бейби картофи и крем от цвекло.	29
"Maitre d'hôtel" от фино телешко месо, приготвено на скара, подправено с ароматно масло и сервирано с пържени сладки картофи. *Добавете сос Jack Daniels за +5€.	28
Фино говеждо филе „Порто“ под пуширана сирена коричка, с редукия от сладко вино Порто, поднесено с ароматен ориз от три вида зърнени култури и пюре от сладки картофи.	33
Tagliata в Медено-Винен сос от фино телешко филе, меден сос с гъби, рукола и сладко картофено пюре.	31
Сувлаки от телешко филе на скара (Beef Souvlaki), с пържени картофи и сос BBQ.	26
Jack Daniels Rib-Steak (≈500гр. на кост) с класически сос Jack Daniels. Сервира се с картофено пюре и карамелизирани лукчета.	32
Mountainous Rib-Steak (≈500гр. на кост) на скара, сервиран с хрупкав чипс от лук, пържени картофи и сос BBQ.	28

За повече удоволствие добавете: (изберете от) 6

- Карамелен сос от оцет Xeres
- Jack Daniels Сос

Гарнитури (избирам от): 3.5

- пюре от картофи .
- пюре от сладки картофи
- пюре от патладжан
- Пържени пресни картофи
- Пържени сладки картофи

Meat Lovers

Асорти "Enavlion" (за 1 човек) Специална селекция от свинско сувлаки, агнешки ребърца, пълнен бифтек, покрит с разтопено сирене фета и печен домати, свинско филе и мариновано в подправки пилешко сувлаки. Сервира се с пържени картофи, гръцка пита и дзадзики.	29
Местни агнешки ребърца (400гр.) (Local Lamb chops) риловано с билки и сервирано с бейби картофи.	19,5
Карамелизирани свински гърди (Pork Belly) във винено-меден и портокалов сос, бавно изпечени и поднесени с гладко пюре от корен от целина.	17,8
Гръцки бифтек (Greek Burger) пълнен с кашкавал и покрит с пластове разтопено сирене фета и резени домати, върху зелена салата с йогурт и мед. Сервирано с лимонов винегрет с билки и кубчета картофи.	16,4
Котлети от Гръцко Черно Прасе (≈500 г), сервирани с хрупкав пържен лук, картофи с билки и барбекю сос.	22
Свинско бонфиле в богат сирен сос с печени бейби картофи на фурна..	21
Свинско бонфиле "Velvet" , пълнено със сливи, кайсии и ядки в сладко-кисел сос от сливи, поднесено с ароматен ориз с три зърнени култури, с пюре от сладки картофи.	19,2
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 картофено пюре.	14,8
Пилешко филе в сладко-кисел сос (Sweet and Sour Chicken) с горски плодове и сусам, поднесено с ароматен ориз..	17,8
Шницел (Schnitzel) от пилешко тендер филе в уникална хрупкава коричка от галета и ядки със сос а la crème с гъби. Сервира се с ароматен ориз..	18,2

Селекция Морски Дарове

Морски дарове на скара (за 1 човек) (Seafood Variety Grilled) 31 асортимент от мариновани скариди, октопод, калмари, сувлаки от риба меч, филе от риба и мид огретен. Сервира се с домашни пържени картофи.
Пържени морски дарове (за 1 човек) (Seafood Variety Fried) съчетание 28,5 от пържени калмари, миди, скариди, филе от морски език и крокети от октопод. Сервира се със сос тартар и картофени кубчета.
Скариди с хрупкава коричка (Shrimps in Crust), изпечени на фурна 20,8 с чеснов аромат и поднесени с картофено пюре и сладък чили сос
Морски дарове "Saganaki" със скариди и миди в пикантен доматен 19,5 сос с гауда и сирене фета, поднесено с ароматен ориз
Морски дарове в сос от сирене с шафран (Seafood in Cheese Blend) 21,8 от различни сирена със скариди и миди в богат сос. Сервира се с лингвини с масло.
Пресен калмар на скара (Squid Grilled) поднесен върху пресен лимонов 21 винегрет с домати и билки. Ссервирано с мус от цвекло и салата от белуга леща с крупи, зеленчуци, орехи и оранжев сос
Пържени калмари (Fried Squid Rolls) поднесени с пържени картофи, 17,8 зелена салата и лимонова майонеза
Lobster Butterfly на скара с домашно приготвено ароматно масло, 120/kg 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.)

* За повече морски деликатеси вижте раздел " Средиземноморски изкушения " от менюто.

Разнообразие от Риби

"Фрикасе" от филе лаврак, традиционно гръцко ястие със сотирани 25,5 зелени листни зеленчуци с билки и крем сос авголемоно (яйце и лимон).
Риба на деня (ципура ≈350гр.) (Fish of the day) приготвена на скара и 18,8 поднесена с печен картоф с масло, пюре от цвекло, и дресинг от зехтин и лимон. *Филирана +5€
Филе от ципура в хрупкава коричка (Sea-Bream fillet) от сушени 27,5 домати, бадеми, билки и подправки, поднесено с картофено пюре.
Филе от риба меч (Sword fish) мариновано и приготвено на скара, поднесено 18,4 със сос от босилек и печени чушки върху лимонов винегрет с билки. Сервира се с картофени кубчета, пюре от патладжан с печени домати.

Сладки истории by @LoveatFirstBite.eb

- Tiramisu** | Пътувайте до североизточните брегове на Италия и открийте нежния и копринен вкус на кафето и неговите завладяващи аромати.. 10,2
- Exotic Paradise** | Опознайте Карибските острови и опитайте техните богати екзотични плодове в комбинация със замразен сандвич от кокос. 11
- Орехче от Тасос** | Отдайте се на тази уникална версия на прочутото сладко от Тасос върху канапе от хрупкава бисквитка от ядки и освежаващ йогурт сладолед. 8,8
- Pavlova** | Почувствайте свежестта на една възхитителна комбинация от прасковено сорбе и хладен ментов крем и усетете гръцкия летен бриз. 8,5
- Mille-feuille** | Тънки пластове бутер тесто, редуващи се с нежен сладкарски крем, поднесен с ванилов сладолед. 9,4
- Портокалопита** | Потопете се в експлозия от свежи цитрусови нотки и се насладете на богатата хармония между топла традиционна портокалова баница, кадифен сладолед каймак и шамфъстък. 8,2
- Шоколадово суфле** | прясно изпечено и сервирано горещо с ванилов сладолед и кадифено бял шоколадов сос. (12'-15' мин). 9,6
- Палачинки Choco Lovers** | Прясно изпечени палачинки с богата лешникова пралина, бисквити, сметана и сироп шоколад. * добавете резени банани (+1€) или 2 топки сладолед ванилия (+2,5 €). 7,8
- Баклава** | Пренесете се назад във времето, наслаждавайки се на един традиционен гръцки сиропиран десерт, поднесен с ванилов сладолед. 6,8

Гофрети (за 2)

- Black Forest** | Прясно изпечена гофрета, покрита с нежна пралина, сметана, сладко от вишни и карамелизирани бадеми. *За повече удоволствие добавете 2 топки сладолед ванилия (+2,5 €). 11,6
- Stracciatella Vs Caramel** | Прясно изпечена гофрета с карамелизирана пралина в комбинация със сладолед карамел и страчатела, карамелени перли, сметана и ядки. 12,8
- Choco Banana** | Една силна комбинация от прясно изпечена гофрета, покрита с лешникова пралина, парченца пресен банан и натрупени бисквити. *За повече удоволствие добавете 2 топки сладолед ванилия (+2,5 €). 11,2
- Ice Dubai Chocolate** | Насладете се на магическата комбинация от шоколад с шамфъстък и хрупкаво катаифи, и открийте прочутия орех във всичките му текстури 13,8

Сладоледи

- Special** | Приятна комбинация от сладолед с вкус на шоколад, ванилия, карамел и страчатела със сметана, бисквити и шоколадов сироп. 9,4
- Caramelomania** | Карамелов сладолед с бисквити и бадеми, сметана и карамелов сироп. 9,8
- Mixed** | Изберете три топки сладолед по ваш вкус и допълнете. Изберете от ванилия, шоколад, банан, ягода, страциетала. 8,4
- Сорбе** (1 топка) 3,5

Ароматен чай

Черен чай с етерично масло от Бергамот (Earl Grey) Шри Ланка	4,2
Черен чай с етерично масло от портокал и билки Шри Ланка	4,2
Зелен чай с етерично масло от лимон Шри Ланка (Green Tea Lemon)	4,2
Чай от лайка (Chamomile)	4,2
Зелен чай с жасмин Китай (Green Tea Jasmine)	4,9
Горски плодове (без кофеин) (Fruits of the forest) Листа от ягоди и капини, цвят от Хибикус, парченца от ябълка, боровинки, касис и ядки от бъз. Една вкусна следобедна напитка	6

Кафе и Шоколадови Напитки

Топло кафе	Студено кафе	Special Coffee
Гръцко кафе 3	Нескафе Фрапе 3,5	Irish Coffee 7,8 Irish whiskey, fresh whipped cream.
Двойно гръцко кафе 4	Нескафе Фрапе с ванилов сладолед 5,5	Boozy Coffee 7,8 Kalhua, Baileys, fresh whipped cream.
Еспресо 3	Фредо Еспресо 3,5	Cappuccino Regal 7,8 Baileys, Tia Maria
Двойно еспресо 4	Фредо Капучино 4	Caribbean Coffee 7,8 Rum, fresh whipped cream.
Капучино 4		Calypso Coffee 7,8 Tia Maria, fresh whipped cream
Двойно капучино 5	Шоколадови 5,5	
Лате 4	Praline Gianduja	
Нескафе 3,5	Bueno	
Нормално или безкофеиново	Caramel and Sea-salt	
Шварц кафе 4	Dark with coconut	
	0% Zero Sugar	
	Viennois (+1,00 €)	

Destillates | Brandy | Cognac

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**

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 asterisk 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: Batagiannis Panagiotis

Bulgarian menu