



La Terrasse

Restaurant & Wine Bar



Enavlion Boutique Hotel

MENU

Brunch Menu (έως 13.00)

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 €).

✓ **Καγιανάς** με ντομάτα, πιπεριά και φέτα, φρυγανισμένο ψωμί και πράσινη σαλάτα. 11

✓ **Ομελέτα** με την αγαπημένη σας επιλογή. 10
*Επιλέξτε έως 3 συστατικά. (Εξτρα συστατικό +0.8 €)
Gouda, Φέτα, Ελιές, Ντομάτα, Πιπεριές, Κρεμμύδι, Μανιτάρια, Ζαμπόν, Μπέικον, Γαλοπούλα

Κλαμπ Σάντουιτς με τυρί, ζαμπόν, τραγανό μπέικον, κοτόπουλο, μαγιονέζα, μαρούλι, ντομάτα και τηγανιτές πατάτες 13,8

Γαλλική Μπαγκέτα με κοτομπουιές, τυρί, μπέικον, ντομάτα, μαρούλι και μαγιονέζα. 11,5

✓ **Ελληνική παραδοσιακή μπαγκέτα** με φέτα, ντομάτα, αγγούρι, ελιές και σως μαγιονέζα. 9,5

✓ **Greek Bowl** Ελληνικό γιαούρτι με μέλι Θάσου και καρύδια. 7,5

✓ **Healthy Bowl** Ελληνικό γιαούρτι με γκρανόλα, μέλι και φρέσκα φρούτα. 8,5

Pancakes με πραλίνα φουντουκιού, bueno, μπισκότο και παγωτό βανίλια. 8,8
(Προσθέστε και φρέσκια μπανάνα (+1,00 €)).

Pancakes με άλειμμα speculoos crunch, κρέμα patisserie, σιρόπι καραμέλας και μπισκότο lotus. Προσθέστε 2 μπάλες παγωτό βανίλια (+2,5 €).

Κρέπες Choco Lovers, φρεσκοψημένες με πλούσια γέμιση πραλίνας φουντουκιού, τριμμένο μπισκότο και σαντιγύ. *Προσθέστε φρέσκια μπανάνα (+1 €) ή 2 μπάλες παγωτό βανίλια (+2,5 €).

Φρεσκοστυμμένος Χυμός Πορτοκαλιού 5,8

Φρέσκια σπιτική λεμονάδα 5

Λεμονάδα Mojito με μέντα και ανθρακούχο νερό 6

Morning Boost Smoothie 7,5
Μήλο, Καρότο, Λεμόνι, Σπανάκι, Τζιντζερ

Pure Summer Smoothie 7,5
Αχλάδι, Μάνγκο, Ανανάς

Berry Dusk Smoothie 7,5
Ανανάς, Βατομουρο, Μυρτίλο, Μπανανα

Ρόφημα σοκολάτας 5,5
*Επιλέξτε από:

Πραλίνα Gianduja | Καραμέλα και Θαλασσινό Αλάτι
Bueno | Dark με καρόδα | 0% Ζάχαρη

Viennois (με σαντυγί) (+1,00 €)

Prosecco (150ml) 6

Mimosa Cocktail 8
με χυμό πορτοκάλι και prosecco

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

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 σιορδάτη 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 σιόρδο, 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 Μαδασιάρης και παγωτό.

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

Πρωινό

Πρωινό σε πλούσιο μπουφέ αμερικάνικου τύπου, όπου προσφέρονται 30 τουλάχιστον είδη εδεσμάτων, από 08:00 έως 11:00 π.μ. 18

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. 8,5
- Μπολωνέζ** με μοσχαρίσιο κιμά σε σάλτσα ντομάτας και παρμεζάνα. 9,4
- ✓ **Πέννες Formaggi** σε πλούσια σάλτσα από τέσσερα τυριά. 9,8
- Φιλέτο τσιπούρας** με πουρέ πατάτας. 12,8
- Κοτόπουλο φιλέτο** στη σχάρα με πουρέ πατάτας. 8,9
- Σνίτσελ** από τρυφερό φιλέτο κοτόπουλο, με πατάτες τηγανιτές. 9,8

Τα κάνουμε σαλάτα...

- La Terrasse** με ποικιλία λαχανικών, μπουκιές από τυρί κρέμα, σύκα, σταφίδες, καρύδια, τραγανό προσούτο, μπισκότο παρμεζάνας και βινεγκρέτ με καραμελωμένο μπέικον. 16,4
- ✓ **Πριμαβέρα** με ρόκα και μαρούλι, τηγανιτό χαλούμι, ξεροψημένο μπέικον, λιαστές ντομάτες, ντοματίνια, κουνουνάρι, πίτες και ντρέσινγκ παλαιωμένου βαλσάμικου. 15,4
- Enavlion** με πανδαισία λαχανικών, μαριναρισμένο κοτόπουλο σε πορτοκάλι και τζίντζερ, καρύδια και σουσάμι, σε εξωτική σάλτσα εσπεριδοειδών. 15,6
- Καίσαρα** με μαρούλι, ζουμερές μπουκιές κοτόπουλου, μπέικον, καλαμπόκι, κρουτόν και φλούδες παρμεζάνας με σπιτικό Caesar's ντρέσινγκ. 13,8
- ✓ **Χωριάτικη** με φέτα, ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές, κάρφη, παξιμάδι και ρίγανη. 12
- ✓ **Ρόκα-Μαρούλι** με φρέσκια και λιαστή ντομάτα, γαλοτύρι, σουσάμι, flakes παρμεζάνας και βαλσάμικο. 11,4

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. 14,5
- ✓ **Κρέμα φρέσιων λαχανικών** με τραγανή τορτίγια. 10,8
- ✓ **Σούπα μανιταριών βελουτέ** με λάδι τρούφας, κρουτόν και τραγανό μπέικον. 13,8

Μεζέδες

- Τάρτα** με μαρμελάδα καραμελωμένου μπέικον με cranberries και κατσικίσιο τυρί Chèvre. 11,6
- ✓ **Κάμαμπερ** παναρισμένο σε μαύρο σουσάμι με κουλί βατόμουρου και φρούτα του δάσους. 10,6
- ✓ **Φέτα με μέλι και ούζο Θάσου** σε καντάφι, με καρύδια και σουσάμι. 9,8
- ✓ **Μπουράτα** σε γκασπάτσιο ντομάτας, με πέστο φρέσκου βασιλικού, ντοματίνια, ελιές και φύλλα ρόκας. 13,8
- ✓ **Αβοιάντο** με φέτα, ντομάτα, ελιές, πολύχρωμες πιπεριές και λάδι Θάσου. 11,6
- ✓ **Σνίτσελ μανιτάρι Portobello** με πάνκο και ξηρούς καρπούς, φύλλα ρόκας και ντρέσινγκ εσπεριδοειδών. 10,8
- Μανιτάρια γεμιστά** με διάφορα τυριά και μπέικον, γκρατιναρισμένα στο φούρνο, σε χόμα μαϊντανού. 9,8
- ✓ **Στικς κολοκυθιού** με μους σκορδάτου γιαουρτιού. 7,8
- ✓ **Πατάτες φρέσκιες** στο τηγάνι. 6
- ✓ **Ελιοσαλάτα**, 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. 18,8
- Ceviche λαυράκι** με lime, τζίντζερ, ελληνικά αρωματικά βότανα, μάνγκο, και ροζ πιπέρι. 18,2
- Γάυρος Μαρινάτος** σε κρέμερ ρυζιού με φάβα Σαντορίνης. 11,4
- Μαύρο Ριζότο** με καραμελωμένα νουντλς καλαμαριού. 15,8
- Μύδια ψητά πικάντικα** γκρατιναρισμένα στο φούρνο με άρωμα σκόρδου. 11,8
- Θαλασσινά σε όστρακα** με κρέμα τυριών και σαφράν. (γαρίδες, καλαμάρι, φιλέτο ψαριού και μύδια). 13,8
- Παπουτσάκι μελιτζάνας** με γαρίδες σε πικάντικη σάλτσα με φέτα στο φούρνο. 15,5


*Ανατρέξτε σε επόμενες σελίδες για περισσότερα Θαλασσινά και Ψαρικά

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




Η Μαμά Μαγειρεύει

Μπουτάκι αρνιού στη γάστρα με δενδρολίβανο, θυμάρι και σιρόρδο, σε πουρέ πατάτας, με βελουδίνη σάλτσα.	19,6
Μοσχάρι ραγού με φρέσκα ζυμαρικά γემιστά μεμανιτάρια και λάδι τρούφας.	19,2
Χιουνιάρ μοσχάρι με άρωμα ανατολής, σε πουρέ καπνιστής μελιτζάνας.	18,8
Παραδοσιακός μουσακάς φρεσκοψημένος σε πήλινο. (προετοιμασία 20' – 30')	13,8
 Vegetarian μουσακάς με μελιτζάνα, πατάτα, κολοκύθι, πιπεριά, σάλτσα ντομάτας, φέτα και κρέμα μπεσαμέλ (κατόπιν παραγγελίας).	12,8

Ζυμαρικά & Ριζότο

 Ριζότο με ποικιλίαμανιταριών, λάδι και τρίμα μαύρης τρούφας.	16,4
Παπαρδέλες Στρογγανώφ με μπουκιές από μοσχαρίσιο φιλέτο, μπέικον καιμανιτάρια.	19,8
Κριθαρότο γαρίδας , με φινόκιο, θυμάρι και άρωμα ούζου.	23
Linguini Marinara με γαρίδες, μύδια, καλαμαράκια σε σάλτσα ντομάτας με βασιλικό.	23,5
Αστακομακαρονάδα με σάλτσα φρέσκιαν ντομάτας και βασιλικό. <i>*Παραγγελία τουλάχιστον μία ημέρα νωρίτερα.</i>	130 /κιλό

Pizza

 Enavlion με σάλτσα ντομάτας, τυρί, μοτσαρέλα, προσούτο,μανιτάρια, πιπεριά και φρέσκια ντομάτα και φρέσκα φύλλα ρόκας.	18,8
 Μαργαρίτα με σάλτσα ντομάτας, τυρί και φρέσκια ντομάτα.	15,4
Σαλάμι με σάλτσα ντομάτας, τυρί, σαλάμι και κρεμμύδι. (*Αντικαταστήστε το σαλάμι με ζαμπόν, γαλοπούλα ή μπέικον)	16,2
 Formaggi με σάλτσα ντομάτας και τέσσερα είδη τυριών.	17,8

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.	65
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.	29
Φιλέτο "Maitre d'hôtel" στη σχάρα, με μυρωδάτο φρέσκο βούτυρο και τραγανές γλυκοπατάτες στο τηγάνι. *Προσθέστε και Jack Daniel's sauce με 5,00€.	28
Φιλέτο σε σάλτσα Porto με κρούστα καπνιστού τυριού, αρωματικό ρύζι με τρία δημητριακά και πουρέ γλυκοπατάτας.	33
Ταλιάτα από τρυφερό φιλέτο μοσχαριού σε δροσερά φύλλα ρόικας, με μελωμένη σάλτσα μανιταριών και πουρέ γλυκοπατάτας.	31
Μοσχαρίσιο σουβλάκι από φιλέτο με πατάτες καρέ και σως BBQ.	26
Jack Daniels Steak (≈500gr) από μοσχαρίσια σπαλοθμπριζόλα, με πουρέ πατάτας και καραμελωμένο κρεμμύδι.	32
Ορεινή Μοσχαρίσια Σπαλομπριζόλα (≈500gr) με τραγανό τηγανιτό κρεμμύδι, πατάτες με μυρωδικά και σάλτσα BBQ.	28

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
- Τηγανιτές γλυκοπατάτες

Meat Lovers

- Σύνθεση "Enavlion"** (1 άτομο) 29
Σουβλάκι χοιρινό, παϊδάκι από αρνί, ψαρονέφρι, μπιφτεκάκι γεμιστό με επικάλυψη φέτας και ντομάτας και μαριναρισμένο σε βότανα κοτόπουλο φιλέτο με λαδολέμονο ντομάτας. Συνοδεύονται με τηγανιτές πατάτες, πίτες, και τζατζίκι.
- Παϊδάκια από αρνί** (400γρ) ψητά στη σχαρα με μυρωδικά και πατάτες baby. 19,5
- Καραμελωμένη χοιρινή πανσέτα** σε οινόμελι και πορτοκάλι με καραμελωμένο πουρέ σελινόριζας. 17,8
- Μπιφτέκι Ελληνικό γεμιστό**, με επικάλυψη φέτας και μελωμένης ντομάτας, σε λαχανοσαλάτα γιουρτιού, βινεγκρέτ λεμόνι με μυρωδικά και πατάτες καρό. 16,4
- Μπριζολάκια από Ελληνικό μαύρο χοίρο** (≈500γρ), με τραγανό τηγανιτό κρεμμύδι, πατάτες με μυρωδικά και σάλτσα BBQ. 22
- Ψαρονέφρι σε πλούσια σάλτσα τυριών** με πατάτες baby ψητές στο φούρνο. 21
- "Velvet"** ψαρονέφρι γεμιστό με δαμάσκηνα, βερίκοκα και ξηρούς καρπούς, σε γλυκόξινη σάλτσα δαμάσκηνου, με αρωματικό ρύζι με τρία δημητριακά και πουρέ γλυκοπατάτας. 19,2
- Μαριναρισμένο σε βότανα στήθος κοτόπουλο στη σχάρα**, με αρωματικό βούτυρο, λαδολέμονο ντομάτας και πουρέ πατάτας. 14,8
- Φιλετάκια κοτόπουλου σε γλυκόξινη σάλτσα** με φρούτα του δάσους, σουσάμι και αρωματικό ρύζι. 17,8
- Σνίτσελ παναρισμένο με ξηρούς καρπούς** από τρυφερό φιλέτο κοτόπουλο, με λευκή σάλτσα μανιταριών και αρωματικό ρύζι. 18,2

Θαλασσινά

Ποικιλία θαλασσινών στη σχάρα με χταπόδι, καλαμάρι, πικάντικες γαρίδες, ξιφία σουβλάκι, φιλέτο ψαριού και μύδια πικάντικα γκρατινέ, με πατάτες τηγανιτές	31
Ποικιλία από θαλασσινούς μεζέδες στο τηγάνι με καλαμαράκια, μύδια, γαρίδες, φιλέτο γλώσσας πανέ και χταποδοκεφτέδες με σάλτσα ταρτάρ και καρέ πατάτας	28,5
Γαρίδες με σκορδάτη αρωματική κρούστα με πουρέ πατάτας και σως sweet chili	20,8
Θαλασσινά σε πικάντικη σάλτσα ντομάτας με φέτα, διάφορα τυριά και αρωματικό ρύζι	19,5
Γαρίδες και μύδια σε λευκή σάλτσα τυριών με σαφράν και λιγκουίτι βουτύρου	21,8
Καλαμάρι ψητό με λαδολέμονο ντομάτας, μους παντζαριού και σαλάτα από φακές μπελούγκα, πλιγούρι, λαχανικά, καρύδια και σάλτσα εσπεριδοειδών	21
Καλαμάρι τηγανιτό με πατάτες τηγανιτές, πράσινη σαλάτα και μαγιονέζα λεμονιού	17,8
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).	120/kg

Ποικιλία Ψαριών

Φρικασέ με λαυράκι φιλέτο σωτέ με αρωματικά χόρτα και κρέμα αυγολέμονου.	25,5
Τσιπούρα στη σχάρα (≈350gr) με ψητή πατάτα βουτύρου, πουρέ από παντζάρι και λαδολέμονο. *Φιλεταρισμένη (+5€)	18,8
Φιλέτο τσιπούρας με κρούστα από λιαστή ντομάτα, αμύγδαλο και βασιλικό και πουρέ πατάτας.	27,5
Ξιφίας μαριναρισμένος σχάρας με λαδολέμονο ντομάτας και σάλτσα από πιπεριά φλωρίνης με βασιλικό. Συνοδεύεται από καρέ πατάτας και μους μελιτζάνας.	18,4

Γλυκές Ιστορίες by '@Loveatfirstbite.eb'

- Tiramisu** | Ταξιδέψτε στις βορειοανατολικές αιτές της Ιταλίας και ανακαλύψτε τη μεταξένια γέυση του καφέ και των αρωμάτων του. 10,2
- Exotic Paradise** | Εξερευνήστε τα νησιά της Καραϊβικής και δοκιμάστε τα πλούσια εξωτικά τους φρούτα σε συνδυασμό με ένα παγωμένο σάντουιτς καρδίας. 11
- Καρυδάκι Θάσου** | Παραδοθείτε σε αυτή τη μοναδική ειδοχή του διάσημου γλυκού κουταλιού της Θάσου, πάνω σε τραγανό μπισκότο με ξηρούς καρπούς και δροσιστικό παγωτό γιαουρτιού. 8,8
- Πάβλοβα** | Αισθανθείτε την φρεσκάδα του σπιτικού σορμπέ ροδάκινου σε συνδυασμό με μια δροσερή κρέμα μέντας και дуόσμου και χορέψτε στον ρυθμό του Ελληνικού καλοκαιριού. 8,5
- Μιλφέιγ** | Στρώσεις τραγανής σφολιάτας εναλλασόμενης με κρέμα patisserie και καραμέλα βουτύρου. Συνοδεύεται με απαλό παγωτό βανίλια. 9,4
- Πορτοκαλόπιτα** | Βυθιστείτε σε μία έκρηξη αρωμάτων από φρέσκα εσπεριδοειδή και νιώστε τη βαθιά ένωση της ζεστής παραδοσιακής πορτοκαλόπιτας με βελούδινο παγωτό καϊμάκι και φυστίκι Αιγίνης. 8,2
- Σουφλέ Σοκολάτας** | Αισθανθείτε την μαγική ένωση ζεστής ρευστής σοκολάτας και παγωτού, με βελούδινη σάλτσα λευκής σοκολάτας με βανίλια Μαδασκάρης. (προετ. 12' – 15') 9,6
- Κρέπες Choco Lovers** | Φρεσκοψημένες κρέπες με πλούσια γέμιση πραλίνας φουντουκιού, τριμμένο μπισκότο και σαντιγύ. 7,8
**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. 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. **Προσθέστε 2 μπάλες παγωτό βανίλια (+2,50€).* 11,6
- Stracciatella vs Caramel** | Τολμήστε να συγκρίνετε την απαλή γέυση παγωτού καραμέλας με την τραγανή υφή της στρατσιατέλας σε νότες καραμελωμένης πραλίνας και ξηρών καρπών. 12,8
- 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€).* 11,2
- Ice Dubai Chocolate** | Αφθείτε στον μαγικό συνδυασμό της σοκολάτας με φυστίκι και τραγανό κατσίφι και νιώστε τον διάσημο καρπό σε κάθε ειδοχή 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 γλυκιά 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

Καφέ & Σοκολάτα

Ζεστά Ροφήματα

Ελληνικός	3
Διπλός Ελληνικός	4
Εσπρέσο	3
Διπλό Εσπρέσο	4
Καπουτσίνο	4
Διπλό Καπουτσίνο	5
Λάττε	4
Νες καφέ Κανονικός ή Ντεκαφεϊνέ	3,5
Φίλτρου	4

Κρύα Ροφήματα

Νες καφέ Φραπέ	3,5
Νες καφέ Φραπέ με παγωτό Βανίλια	5,5
Φρέντο Εσπρέσο	3,5
Φρέντο Καπουτσίνο	4

Σοκολάτα

Πραλίνα Gianduja	5,5
Bueno	
Καραμέλα Και Θαλασσινό Αλάτι	
Dark με καρύδα	
0% Ζάχαρη	
Viennois (+1,00 €)	

Special Coffee

Irish Coffee	7,8
Irish whiskey, Σαντιγύ	
Boozy Coffee	7,8
Kalhua, Baileys, Σαντιγύ	
Cappuccino Regal	7,8
Baileys, Tia Maria	
Caribbean Coffee	7,8
Rum, Σαντιγύ	
Calypso Coffee	7,8
Tia Maria, Σαντιγύ, Σοκολατένιες νιφάδες	

Αποστάγμα | Brandy | Cognac

Digestive Liquor (30ml) Limoncello, Μαστίχα	4
Dark Cave Τσιλιής, Τρίκαλα, Θεσσαλία Παλαιωμένο σε δρύινα βαρέλια τσίπουρο 5 ετών	14
Methexis Cigar Estates Costa Lazaridi, Δράμα Παλαιωμένο σε δρύινα βαρέλια απόσταγμα απο Sauvignon Blanc.	14
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: Παναγιώτης Μπαταγιάννης

Ελληνικό menu