

Κυριακή του Πάσχα
Easter Lunch

Ορεκτικά απο μπουφέ

Starters Buffet

Σαλάτα χταποδιού με φασόλια και φακές, σπανάκι
και ντρέσινγκ από χρένο

Octopus salad with beans, lentils, spinach
and creamy horseradish dressing

Μελιτζάνες "alla parmiggiana"

Eggplant "alla parmiggiana"

Καπνιστός σολομός με πατάτες, γιαούρτι, κρουτον
και φρέσκο κρεμμυδάκι

Smoked salmon with potatoes, yogurt, croutons and chives

Προσούτο 'Parma' με μαριναρτισμένο πεπόνι

Parma ham with marinated melon

Φρέσκος τόνος με κρέμα από αβοκάντο, κονφι τομάτας
και σαλάτα μυρωδικών

Fresh tuna with avocado cream, tomato compote and balsamic salad

Φρέσκα στρείδια με λαδολέμονο

Fresh oysters with lemon olive oil

Μοτσαρελλα ciliegini με ντοματίνια και βασιλικό

Mozzarella ciliegini with cherry tomatoes and basil

Σαλάτα εποχής με ντρεσιγκ από επτά μυρωδικά

Mixed salad with seven herbs dressing

Σούπες
Soups

Μαγειρίτσα- Παραδοσιακή σούπα
Maghinitza- traditional Easter soup

Κυρίως Πιάτα a la carte
Main Courses a la carte

Παραδοσιακό αρνί ψημένο με ρίγανη και πατάτες φούρνου
Traditional Roast lamb with oregano and oven roasted potatoes

Φιλέτο από μοσχάρι γάλακτος με κρούστα από 'guanciale' ,
ραντίτσιο και κρεμώδη σάλτσα από pecorino
Veal Fillet topped with "guanciale" crust, braised radicchio and
Pecorino creamy sauce

Λινγκουίνι με αστακό
Lobster linguini

Κοκορέτσι από τη σούβλα με πατάτες ριγανάτες
Kokoretsi on the spit with oregano potatoes

Λαβράκι με σάλτσα μούστου και κολοκυθάκια "all'ascapece"
Sea bass with must sauce and Zucchini "all'ascapece"