



MENΟΥ

ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ – WELCOME DRINK

- Sangria / Prosecco / Aperol

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- Πατατοσαλάτα
- Κεφτεδάκια τηγανιτά
- Σπιτικά ντολμαδάκια με αβγολέμονο
- Σουφλέ ζυμαρικών
- Φέτα τηγανιτή σε φύλλο κρούστας με μέλι και σουσάμι
- Κολοκυθόπιτα – Τυρόπιτα – Σπανακόπιτα – Κοτόπιτα
- Ρεβύθια στον παραδοσιακό φούρνο με τα ξύλα
- Φάβα με καραμελωμένο κρεμμύδι και χταπόδι
- Ψητά λαχανικά
- Χταπόδι ξυδάτο ή κρασάτο

ΣΑΛΑΤΕΣ

- Αγγουροντομάτα
- Πράσινη σαλάτα με ρόκα, μαρούλι, λιαστή ντομάτα, παρμεζάνα, βαλσάμικο
- Κριθαρένια παξιμαδάκια με ντομάτα, ξυνομυζήθρα και παριανή κάπαρη (Ντάκος)
- Σαλάτα του σεφ
- Σαλάτα του Καίσαρα
- Πολίτικη σαλάτα

ΤΥΡΙΑ

- Φέτα
- Κεφαλοτύρι παριανό
- Ξυνομυζήθρα παριανή
- Γραβιέρα Νάξου

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ – ΚΡΕΑΤΙΚΩΝ

- Χοιρινό στον παραδοσιακό φούρνο με τα ξύλα
- Χοιρινό ρολό στο φούρνο με τυρί και μπέικον
- Αρνάκι στον παραδοσιακό φούρνο με τα ξύλα
- Μοσχάρι λεμονάτο, με κονιάκ
- Μοσχάρι στάμνας με πατάτες στο φούρνο
- Κοτόπουλο ρολό με τυρί και μπέικον
- Κοτόπουλο μεθυσμένο με κρασί και μανιτάρια

Συνοδευτικά με το κυρίως πιάτο:

- Πατάτες στον ξυλόφουρνο με λεμόνι και μουστάρδα
- Πένες ή ρύζι με τριμμένο τυρί

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ – ΨΑΡΙΚΩΝ

- Ξιφίας φιλέτο ψητό
- Ψάρι φιλέτο ψητό
- Γαριδομακαρονάδα
- Ρυζότο θαλασσινών

ΜΕΖΕΔΕΣ ΜΕΤΑ ΤΟ ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ

- Παριανά χωριάτικα λουκάνικα
- Σουβλάκια σε καλαμάκι με πιτούλες και τζατζίκι
- Ποικιλία κρεατικών

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

- Φρούτα εποχής
- Γλυκό

ΠΟΤΑ

- Κρασί παραγωγής μας, δικής μας εμφιάλωσης λευκό, ροζέ και κόκκινο
- Σούμα δικής μας παραγωγής (Ρακή)
- Μπύρες
- Αναψυκτικά
- Νερό

- ➔ Φαγητό σε μπουφέ
- ➔ Φαγητό σερβιρισμένο: Τα ορεκτικά, οι σαλάτες και τα τυριά υπολογίζονται ανά 3 άτομα. Το κυρίως πιάτο υπολογίζεται ανά άτομο.
- ➔ Στην τιμή φαγητού ανά άτομο περιλαμβάνεται κρασί, μύρα, αναψυκτικό, νερό και σούμα. Εκτός από τα ποτά του μπαρ.
- ➔ Extra χρέωση Open bar:
 1. Απλά ποτά: Whiskey, Vodka, Gin, Bacardi
 2. Cocktails



Υπεύθυνος: Βιώνης Σπύρος

Τηλ. Επικοινωνίας : 22840 52327 / 6944 548017