

ΓΕΥΣΗΚΛΕΟΥΣ 62

M E N U



ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΑΝΤΖΑΡΙ* / "BEETROOT SALAD** (V)

Φύλλα σπανάκι, ψητό παντζάρι, αβοκάντο, φρέσκο κρεμμυδάκι, χειροποίητο παστέλι αμυγδάλου, γλυκό κυδώνι, σπιτική σως βαλσάμικου

Baby spinach, roasted beetroot, avocado, spring onion, handmade almond pasteli, quince preserve, homemade balsamic dressing

TAXINI* / TAHINI** (V)

Αλεσμένο σουσάμι, λεμόνι, ελαιόλαδο

Ground sesame, lemon, olive oil

ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ* / AUBERGINES** (V)

Κρεμμύδι, σκόρδο και ελαιόλαδο, σάλτσα ντομάτας

Onion, garlic and olive oil, tomato sauce

ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ / COURGETTE FRITTERS** (V)

Τριμμένο κολοκύθι, μυρωδικά, φέτα Ηπείρου

Grated courgette, herbs, Epirus feta

ΛΑΧΑΝΟΝΤΟΛΜΑΔΕΣ* / STUFFED CABBAGE ROLLS**

Μοσχαρίσιος κιμάς, ρύζι, φρέσκα μυρωδικά, σάλτσα αυγολέμονου

Minced beef, rice, fresh herbs, egg-lemon sauce

ΑΡΝΑΚΙ ΜΕ ΡΕΒΥΘΑΔΑ / LAMB WITH CHICKPEAS

Μπαλοτίνα σιγομαγειρεμένου αρνιού, ρεβύθια, σάλτσα ντομάτας

Slow-cooked lamb ballotine, chickpeas, tomato sauce

*Σερβίρεται στη μέση, ανά δύο άτομα ή προσαρμοσμένο για μονό αριθμό επισκεπτών

**Sharing-style dish for two, with adjustments made for odd-numbered guests

Vegetarian (V)

Αποκλειστικά για κατόχους Mastercard

45€ / άτομο, συμπεριλαμβανομένης έκπτωσης 10%

Exclusively for Mastercard cardholders

45€ / person, including 10% discount

ΓΕΥΣΗΚΛΕΟΥΣ 62

M E N U



ή / or

ΛΑΒΡΑΚΙ / SEA BASS

Ολόκληρο φιλέτο λαβράκι, χόρτα βραστά

Whole filleted sea bass, boiled greens

ή / or

ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ / MUSHROOM RISOTTO (V)

Μανιτάρια (portobello, button, shimeji, porcini), ρύζι αρμπόριο, λάδι μαύρης τρούφας, παρμεζάνα, σχοινόπρασο, λάδι μαϊντανού

Mushrooms (portobello, button, shimeji, porcini), arborio rice, black truffle oil, parmesan, chives, parsley oil

ΛΙΒΑΝΕΖΙΚΟ ΜΑΧΑΛΕΠΙ / LEBANESE MAHALEPI (V)

Κρέμα μαχαλεπί, μαστίχα, σιρόπι, ξηροί καρποί και κανταΐφι

Mahalepi cream, mastiha, syrup, nuts and kataifi

ΤΟ ΜΕΝΟΥ ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΑΠΟ ΜΙΑ ΦΙΑΛΗ ΚΡΑΣΙΟΥ / 4 ΑΤΟΜΑ Ή ΑΠΟ ΕΝΑ ΠΟΤΗΡΙ ΚΡΑΣΙ ΓΙΑ ΕΝΑ ΑΤΟΜΟ, ΕΤΙΚΕΤΑΣ ΨΗΛΑ ΚΛΗΜΑΤΑ, ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΥΠΕΡΟΥΝΤΑΣ

Cabernet Sauvignon, ερυθρός ξηρός, ΠΓΕ Πιτσιλιά, Λεμεσός
Ή

ΑΛΙΜΟΣ, ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΥΠΕΡΟΥΝΤΑΣ

Chardonnay, λευκός ξηρός, ΠΓΕ Πιτσιλιά, Λεμεσός

Ή ΑΠΟ

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco και σόδα

THE MENU IS ACCOMPANIED BY ONE BOTTLE OF WINE / 4 PERSONS OR ONE GLASS OF WINE FOR ONE PERSON, OF PSILA KLIMATA, KYPEROUNDA WINERY

Cabernet Sauvignon, dry red, PGI Pitsilia, Limassol

OR

ALIMOS, KYPEROUNDA WINERY

Chardonnay, dry white, PGI Pitsilia, Limassol

OR

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, and soda water

*Σερβίρεται στη μέση, ανά δύο άτομα ή προσαρμοσμένο για μονό αριθμό επισκεπτών

**Sharing-style dish for two, with adjustments made for odd-numbered guests

Vegetarian (V)

Αποκλειστικά για κατόχους Mastercard

45€ / άτομο, συμπεριλαμβανομένης έκπτωσης 10%

Exclusively for Mastercard cardholders

45€ / person, including 10% discount