

## ΠΑΣΧΑΛΙΝΟΣ ΜΠΟΥΦΕΣ / SUNDAY EASTER BUFFET

Καλωσόρισμα δίπλα στην Σούβλα συνοδεία Ούζου  
"Welcome" by the Grill accompanied with traditional Greek Ouzo

Τηγανιά αρνίσιας συκωταριάς, Λουκάνικα Τζουμαγιάς,  
σπιτική Τυροκαυτερή και Μελιτζανοσαλάτα  
Fried lamb liver, Tzoumagia's sausages,  
Homemade spicy cream cheese "Tirokafteri" and Eggplant salad

### ΚΡΥΑ ΕΙΔΗ / COLD ITEMS

#### **Salad Bar με φρέσκιες σαλάτες**

Ντομάτα, αγγούρι, λάχανο, καρότο, μαρούλι, ρόκα, ραντίτσιο, αντίβ,  
πολύχρωμες πιπεριές, ντοματίνια βελανίδια, κρεμμυδάκια φρέσκα

#### **Fresh salads**

Tomato, Cucumber, Cabbage, Carrot, Lettuce, Rocket, Radicchio, Endive,  
Colorful peppers, Cherry tomatoes, Spring onions

#### **Salad Bar με σύνθετες σαλάτες**

Πατατοσαλάτα, μελιτζανοσαλάτα, ρώσικη σαλάτα, τυροκαυτερή, καλαμπόκι  
αυγοσαλάτα, βραστή σαλάτα με χόρτα του βουνού, ψητά παντζάρια,  
κολοκυθάκια βραστά

#### **Mixed salads**

Potato salad, Eggplant salad, Russian salad, Spicy cream cheese "Tirokafteri", Corn,  
Egg salad, Boiled wild greens, Roast beets, Boiled zucchinis

#### **Ποικιλία από ντρέσινγκς**

#### **Ελληνικά και διεθνή τυριά**

Συνοδεύονται με κριτσίνια, κράκερς, αποξηραμένα φρούτα, ξηροί καρποί,  
μαρμελάδες, μέλι, σταφύλια, ντοματίνια

#### **Variety of dressings**

Greek and International cheeses  
Accompanied with breadsticks, crackers, dry fruits, nuts, marmalade, honey,  
grapes, cherry tomatoes

#### **Κρύα ορεκτικά/Cold appetizers**

Καπνιστός σολομός Σκωτίας με την παραδοσιακή του γαρνιτούρα  
Smoked Scottish salmon with the traditional garnish

#### **Γαρίδες βραστές με σάλτσα κοκτέιλ**

Boiled shrimps with cocktail sauce

#### **Βραστή γλώσσα μοσχαρίσια με σάλτσα ραβιγκότ**

Boiled beef tongue with ravigote sauce

Σπιτικό χοιρομέρι με πίκλες, γλυκιές και πικάντικες μουστάρδες  
Homemade pork ham with pickled vegetables, sweet and spicy mustards



## ΣΟΥΠΑ / SOUP

---

Πατροπαράδοτη μαγειρίτσα  
Greek traditional "mayiritsa" soup

## ΑΠΟ ΤΙΣ ΣΟΥΒΛΕΣ / ON THE SPIT

---

Αρνάκι, κατσικάκι και κοκορέτσι  
Whole baby lamb, whole baby goat & "kokoretsi"

## ΑΠΟ ΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ / ON CHARCOAL

---

Μοσχαρίσια φιλετάκια με σάλτσες bearnaise, chimichurri & barbeque  
Mini beef fillets with bearnaise, chimichurri & barbeque sauces

Σουτζουκάκια σχάρας με σάλτσα πάπρικας  
Grilled "soutzoukakia" with paprika sauce

Παιδάκια κοτόπουλου με σάλτσα μουστάρδας  
Chicken chops with mustard sauce

Χοιρινά μπριζολάκια με γλυκό σκόρδο και ρίγανη  
Pork chops with sweet garlic and oregano

## ΖΕΣΤΑ ΕΙΔΗ / HOT ITEMS

---

Σπιτική πίτα «λαχανιά» / Homemade pie "lahania"

Γαλατόπιτα / Milk pie

Αγκινάρες αλά πολίτα / Artichokes à la polita

Λεμονάτες πατάτες φούρνου με ρίγανη  
Baked potatoes with lemon oregano

Σαρμαδάκια με αμπελόφυλλα / Stuffed vine leaves

Μοσχαράκι blanquette με λεμόνι / Beef blanquette with lemon

Ρύζι πιλάφι με ρεβύθια / Rice pilaf with lemon

Κεφτέδες με δυόσμο / Meatballs with mint

Σπιτικά τζιγεροσαρμαδάκια με γιαούρτι  
"Tsigerosarmadakia" lamb livers with rice  
and herbs wrapped in omentum accompanied with yoghurt

Παπουτσάκια μελιτζάνες με μοσχαράκι "τας κεμπάπ"  
Roasted eggplant "papoutsakia" with beef "tas kebab"

Γιουβέτσι με γαρίδες και καλαμάρια  
Giouvetsi with prawns and calamari

Χοιρινό με πράσα και σέλινο αυγολέμονο  
Pork with leeks and celery



## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

---

Παραδοσιακά γλυκά του ταψιού  
Greek traditional sweets

Μπλακ φόρεστ με βύσσινα  
Black Forest with sour cherries

Σοκολατίνα  
Chocolate cake

Ρανλονα με berries  
Pavlova with berries

Μιλφέιγ βανίλιας  
Vanilla millefeuille

Cheese cake με εσπεριδοειδή  
Cheese cake with citrus

Κρεμ μπρουλέ  
Crème brûlée

Saint Honoré με μουσελίν πραλίνας  
Saint Honoré with praline mousseline

Παρί-μπρεστ  
Paris-Brest

Μπαμπαδάκια με ρούμι  
Mini baba with rum

Τάρτα λεμόνι με μαρένγκα  
Lemon tart with meringue

Προφιτερόλ  
Profiteroles

---

Τιμή ανα άτομο  
Price per person

85€

