

SALONICA MENOY

ΣΟΥΠΑ / SOUP

Κρεατόσουπα με λαχανικά / *Beef soup with vegetables*

Κοτόσουπα με τραχανά / *Chicken soup with trahana*

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS

Ταρτάρ από φαγκρί με ανθό αλατιού, ελαιόλαδο και λεμόνι

Seabream tartar with fleur de sel, olive oil and lemon

Βραστές γαρίδες με κοκτέιλ ντρέσινγκ

Steamed prawns with cocktail dressing

Καπνιστός σολομός Σκωτίας

Scottish smoked salmon

Τόνος τατάκι με wakame

Tuna tataki with wakame

Κρύα παρουσίαση με ιταλικά αλλαντικά

Cold presentation with Italian charcuterie

Ποικιλία με Ελληνικά και Διεθνή τυριά

σερβιρισμένα με σπιτικά τσάννευ, αποξηραμένα φρούτα,

ξηρούς καρπούς και σταφύλια

Variety of Greek and International cheeses served with home-made chutney,

dried fruits, nuts and grapes

SALAD BAR

Μεγάλη ποικιλία από φρέσκιες, σύνθετες σαλάτες, ντρέσινγκ και γαρνιτούρες

Big variety of fresh, complex salads, dressings and garnishes

ΖΕΣΤΑ ΕΙΔΗ / HOT DISHES

Γιαπράκια αυγολέμονο

"Giaprakia" with egg-lemon sauce

Αγριόχοιρος κρασάτος με κρεμμυδάκια

Wild boar stew "stifado" with onions

Αρνάκι γάλακτος με μαρούλια φρικασέ

Lamb fricassee with lettuce

Ψητή πάπια με πράσινο πιπέρι και πορτοκάλι

Roast duck with green pepper and orange

Ελάφι με κυδώνια και κάστανα

Deer with quinces and chestnuts

Κότσι από μοσχαράκι γάλακτος και κριθαράκι γιουβέτσι

Milk - fed veal shank and orzo pasta "giouvetsi"

Ροφός πρασοσέλινο

Grouper with leeks and celery

Τσιπούρα με πράσα αυγολέμονο

Gilt-head bream and leeks with egg-lemon sauce "avgolemono"

Χορτόπιτα / Greens' pie

Γιουβέτσι με γαρίδες / Shrimps "giouvetsi"

Ριζότο κολοκύθας με φασκόμηλο / Pumpkin risotto with sage



ΑΠΟ ΤΟ ΓΚΡΙΑ

Εσκαλόπ φρέσκου σολομού

Grilled salmon escalope

Μοσχαρίσια φιλετάκια

Veal fillets

Αρνίσια παιδάκια με ρίγανη και λεμόνι

Lamb chops with oregano and lemon

Ψαρονέφρι με σάλτσα ντιζόν

Pork fillets with Dijon sauce

Σουτζουκάκια με αρώματα της Ανατολής

Grilled soutzoukakia with oriental flavors

Carving

Πατροπαράδοτη γεμιστή γαλοπούλα με γλυκοπατάτες,
κάστανα, σπαράγγια, μανιτάρια

Σάλτσες: αυθεντικό γκρέιβι και cranberry sauce

*Traditional stuffed turkey with sweet potatoes,
chestnuts, asparagus, mushrooms, authentic gravy and cranberry sauce*

Χοιρινή μπριζόλα λαιμού στην σούβλα

Pork neck steak on the spit

Καρέ από μοσχαράκι γάλακτος με σάλτσα από μανιτάρια του δάσους

Veal loin with forest mushrooms sauce

Μπουφές επιδορπίων / Dessert buffet

Μπλακ φόρεστ / Black forest

Τσηζκέικ βατόμουρο / Raspberry cheesecake

Τούρτα σοκολάτα / Chocolate cake

Κορμός κάστανο με λευκή σοκολάτα / White chocolate log with chestnut

Κορμός καραμέλα με καφέ / Caramel log with coffee flavor

Τιραμισού / Tiramisu

Μίνι πάβλοβα / Mini pavlova

Χουχ πραλίνας / Praline choux

Παστάκια σοκολάτας / Chocolate french pastries

Ταρτάκια λεμόνι / Lemon tartlets

Παστάκια καρύδας, μάνγκο, φρούτο του πάθους
French pastries with coconut, mango & passion fruit

Ποικιλία από ελληνικά γλυκά / Greek desserts

Πανετόνε / Panettone

Στόλεν / Stollen

Κουραμπιέδες, Μελομακάρονα, Δίπλες / Kourambiedes, Melomakarona, Diples

Φρέσκα φρούτα / Fresh fruits

120 ευρώ

