

ΠΑΣΧΑΛΙΝΟΣ ΜΠΟΥΦΕΣ

Κυριακή του Πάσχα / Easter Sunday

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 / Variety of dressings

Ποικιλία τυριών

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

Variety of cheese

accompanied with breadsticks, crackers, dry fruits, nuts, marmalade, honey, grapes, cherry tomatoes

Ποικιλία αλλαντικών

συνοδεύονται με πίκλες λαχανικών, γλυκιές και καυτερές μουστάρδες

Variety of charcuterie

accompanied with pickled vegetables, sweet and hot mustards

ΣΟΥΠΑ- SOUP

Πατροπαράδοτη μαγειρίτσα

Greek traditional “mayiritsa” soup

ΑΠΟ ΤΙΣ ΣΟΥΒΛΕΣ – ON THE SPIT

Αρνάκι, κασικάκι 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

Παϊδάκια κοτόπουλου με σάλτσα μουστάρδας
Chicken chops with mustard sauce

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

Χωριάτικα λουκάνικα
Farmer sausages

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 με μελιτζάνες
Beef with eggplants

Ρύζι πιλάφι
Rice pilaf

Κεφτέδες με δυόσμο
Meatballs with mint

Σπιτικά τσιγεροσαρμαδάκια με γιαούρτι

“Tsigerosarmadakia” lamb livers with rice and herbs wrapped in omentum accompanied with yoghurt

Παπουτσάκια μελιτζάνες με μοσχαράκι “τας κερπάπ”
Roasted eggplant “papoutsakia” with beef “tas kebab”

Γιουβέτσι με γαρίδες και καλαμάρια
Giouvetsi with prawns and calamari

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ- DESSERTS

Παραδοσιακά ελληνικά γλυκά

Traditional Greek sweets

Μπλακ φόρεστ με βύσσινα

Black Forest with sour cherries

Τούρτα σοκολάτα

Chocolate cake

Μιλφέιγ βανίλιας

Vanilla millefeuille

Τάρτα με εσπεριδοειδή

Citrus tart

Τάρτα βανίλιας με κόκκινα φρούτα

Vanilla tart with red fruits

Σοκολατένια γεμιστά αυγά

Chocolate stuffed eggs

Μους φράουλα με γιαούρτι

Strawberry mousse with yoghurt

Μους σοκολάτας γάλακτος με καραμέλα και μήλο

Milk chocolate mousse with caramel and apple

Μπαμπαδάκια με ρούμι

Mini baba with rum

Παστάκια σοκολάτας

Chocolate french pastries

Παστάκια με φυστίκι Αιγίνης και καρύδα

French pastries with pistachio and coconut

Φρεσκοκομμένα φρούτα

Freshly cut fruits

100€ / άτομο
person