

MEMU

Ορεκτικά / Starters

Φάβα Ανάφης με τραγανό παστό Σπάρτης και κοκκάρια στιφάδο *Smoked fava with smoked pork and pearl onions*
6,00€

Κατσικίσιο μαστέλο Χίου σε αρωματικό κρουτόν με μαρμελάδα πικραμύγδαλο *Goat cheese with flavored crouton and bitter almond marmalade*
9,00 €

Αλμυρή τάρτα με μυρώνια, καυκαλύθρες, σπανάκι, μάραθο, φέτα Χαλκιδικής και τραγανό πράσο *Salty tart with wild greens, spinach, fennel, Greek feta and crispy leek*
9,00€

Καρπάσιο χταποδιού με μαύρες φακές, αβοκάντο Κρήτης, μοσχολέμονο, φρέσκο κόλιανδρο, πιπεριές Φλωρίνης και καπνιστό ταραμά *Octopus carpaccio, with black lentils, avocado, lime, fresh coriander, roasted, red peppers and smoked tarama*
12,00€

Σαλάτες / Salads

Τούρτα Κρητικής σαλάτας με βιολογικά πολύχρωμα ντοματίνια, ανθό κάπαρης, κρίταμο, αλατσοελιές, φρέσκια ρίγανη, χαρούπι και αγουρέλαιο *Cretan salad with organic cherry tomatoes, caper blossom, samphire, olives, fresh oregano, carob and olive oil*
6,00€

Βιολογικά μαρούλια, φαγόπυρο, σιτάρι, σπαράγγια, ντοματάκια, βελανίδια, ραπανάκια, καρότο, φοινόκιο, αγουρέλαιο και μοσχολέμονο *Organic lettuces, buckwheat, asparagus, cherry tomatoes, acorns, radishes, carrots, fennel, olive oil and lime*
7,50€

Βαλεριάνα, νεροκάρδαμο, ψητές πιπεριές, ροδάκινο, λαδοτύρι Μυτιλήνης, αρακάς, αμάραντος και παλαιωμένο ξύδι *Valerian, water cress, grilled peppers, peach, mature crayer, pea, amaranth and aged vinegar*
8,00€

Κυρίως / Main

Ριζότο με παντζάρι, αρακά, σπαράγγια, κολοκύθια, κρέμα από μυζήθρα Τζιας και τραγανό φουντούκι

Risotto with beetroot, pea, asparagus, courgettes, myzithra cream and crispy hazelnut
11,00€

Βιολογικό στήθος από κοτόπουλο με κεφίρ, ταχίни και πιπερόριζα, πουρέ από άγριο μαϊντανό και γλασαρισμένα καλοκαιρινά λαχανικά

Organic chicken with kefir, tahini and ginger, wild parsley pouree, and glazed summer root vegetables
12,00€

Καρέ μαύρου χοίρου Τρικάλων με τραγανά πατατάκια, άγρια μανιτάρια και κρέμα από καλαμπόκι

Black pork (pata negra), with crispy chips, wild mushrooms and corn cream
16,00€

Μοσχαρίσιο φιλέτο Κατερίνης με βουτυράτο πουρέ πατάτας, σάλτσα με πετιμέζι και λεβάντα και γλασαρισμένα καρότα με αστεροειδή γλυκάνισο

Beef fillet with potato puree, butter, sauce with grape syrup and lavender and glazed carrots with star anise
24,00€

Φιλέτο λαυράκι με λευκή γλυκοπατάτα, τραγανή κινόα και γλυκόξινη σάλτσα με κουμκουατ αρμπαρόριζα και μέλι

Sea bass fillet with white sweet potato, crispy quinoa and sweet and sour sauce with kumquat, lavender and honey
16,00€

Γλυκά / Desserts

Παγωτό από ελληνικό στραγγιστό γιαούρτι, σάλτσα βύσσινο και τραγανές μαρέγκες

Ice cream from Greek strained yoghurt, cherry sauce and crispy meringue
6,00€

Mousse πραλίνας πάνω σε τραγανή βάση φουντουκιού με σάλτσα σοκολάτας, αρωματισμένη με ξανθό χαρμάνι ελληνικού καφέ

Mousse praline on a crispy hazelnut base with chocolate sauce, flavored with a blonde blend of Greek coffee
6,00€

Πάστα αμυγδάλου με crème patisserie, ολόκληρα καβουρδισμένα αμύγδαλα και σάλτσα καραμέλας

Almond cake with crème patisserie, roasted almonds and caramel sauce
6,00€

Μωσαϊκό με σοκολάτα γάλακτος και φυστικοβούτυρο, cremeux καραμέλας, τραγανά ρεανύς και σάλτσα κόκκινων φρούτων

Mosaic with milk chocolate and peanut butter, cremeux caramel, crispy peanuts and red fruit sauce
7,00€

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε θήκη δίπλα στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. Για την προετοιμασία του φαγητού χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο. Για την προετοιμασία τηγανητών παρασκευών, χρησιμοποιείται ηλιέλαιο. * Όλα τα προϊόντα μας παρασκευάζονται από τα πιο φρέσκα υλικά και ανάλογα με την εποχή και τη διαθεσιμότητα, ενδέχεται τα υλικά αυτά να είναι ταχέως ψύξεως (μέθοδοι IQF). Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας ενημερώστε άμεσα το προσωπικό μας. Ο καταναλωτής (πελάτης) δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο). Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ και δημοτικό φόρο. Αγορανομικός υπεύθυνος: Παναγιώτης Χριστοφιλέας

The restaurant is obliged to have printed documents in a sale case by the exit, for the purpose of registering any complaints. In case of allergy or intolerance, please inform our staff immediately. Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice). Prices are inclusive of VAT and municipal tax. Person in charge in case of market inspection: Panagiotis Christofileas

Delta Restaurant

DELTA DESIGN

WINE/SPIRITS

so

Λευκά / White

Ορεινός Ήλιος, Σεμέλη <i>Μοσχοφίλερο, Sauvignon Blanc</i> Orinos Ilios, Semeli <i>Moschofilero, Sauvignon Blanc</i> 18,00€	ΠΓΕ PGI	Πελοπόννησος Peloponnese
Αβαντίς Αρμονία Γης <i>Μαλαγουζιά, Trebbiano</i> Avantis Armonia Gis <i>Malagouzia, Trebbiano</i> 18,00€	ΠΓΕ PGI	Εύβοια Euboiia
Σκούρας Αρμύρα, <i>Μαλαγουζιά, Chardonnay</i> Skouras Armira, <i>Malagouzia, Chardonnay</i> 20,00€	ΠΓΕ PGI	Πελοπόννησος Peloponnese
Λεγγά Αβαντίς, <i>Gewurztraminer</i> Lenga Avantis, <i>Gewurztraminer</i> 24,00€	ΠΓΕ PGI	Εύβοια Euboiia
Κυρ-Γιάννη Τέσσερις λίμνες <i>Μαλαγουζιά, Ροδίτης</i> Kyr-Gianni Tesseris Limnes <i>Malagouzia, Roditis</i> 25,00€	ΠΓΕ PGI	Φλώρινα Florina
Σιγάλα Αμ, <i>Ασύρτικο, Μονεμβασιά</i> Sigala Am, <i>Asirtiko, Monemvasia</i> 28,00€	ΠΟΠ PDO	Σαντορίνη Santorini
Βιβλία Χώρα, <i>Ασύρτικο, Sauvignon Blanc</i> Biblia Chora, <i>Asirtiko, Sauvignon Blanc</i> 30,00€	ΠΓΕ PGI	Καβάλα Kavala
Κτήμα Άλφα, <i>Μαλαγουζιά</i> Ktima Alpha, <i>Malagouzia</i> 32,00€	ΠΓΕ PGI	Αμύνταιο Amyntaio
Nico Lazaridi Μαγικό Βουνό <i>Sauvignon Blanc</i> Nico Lazaridi Magiko Vouno <i>Sauvignon Blanc</i> 38,00€	ΠΓΕ PGI	Δράμα Drama
Ποτήρι / Glass Ορεινός Ήλιος, Σεμέλη <i>Μοσχοφίλερο, Sauvignon Blanc</i> Orinos Ilios, Semeli <i>Moschofilero, Sauvignon Blanc</i> 4,00€	ΠΓΕ PGI	Πελοπόννησος Peloponnese
Ποτήρι / Glass Σιγάλα Αμ, <i>Ασύρτικο, Μονεμβασιά</i> Sigala Am, <i>Asirtiko, Monemvasia</i> 5,00€	ΠΟΠ PDO	Σαντορίνη Santorini
Ποτήρι / Glass Κτήμα Άλφα, <i>Μαλαγουζιά</i> Ktima Alpha, <i>Malagouzia</i> 6,00€	ΠΓΕ PGI	Αμύνταιο Amyntaio

Ερυθρά / Red

Ορεινός Ήλιος, <i>Syrah, Αγιωργίτικο</i> Orinos Ilios, <i>Syrah, Agiorgitiko</i> 18,00€	ΠΓΕ PGI	Μαντίνεια Mantinia
Κιντώνης, <i>Pinot Noir</i> Kintonis, <i>Pinot Noir</i> 20,00€	ΠΓΕ PGI	Αίγιο Aigio
Μπλε Τρακτέρ <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</i> Ble Trakter <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</i> 22,00€	ΠΓΕ PGI	Μακεδονία Macedonia
Κυρ-Γιάννη Παράγκα, <i>Ξινόμαυρο, Merlot</i> Kyr-Gianni Paraga, <i>Xinomavro, Merlot</i> 24,00€	ΠΓΕ PGI	Νάουσα Naousa
Κτήμα Άλφα, <i>Ξινόμαυρο</i> Ktima Alpha, <i>Xinomavro</i> 30,00€	ΠΟΠ PDO	Αμύνταιο Amyntaio
Nico Lazaridi Μαγικό Βουνό, <i>Sauvignon</i> Nico Lazaridi Magiko Vouno, <i>Sauvignon</i> 40,00€	ΠΓΕ PGI	Δράμα Drama
Κτήμα Άλφα, <i>Syrah, Merlot, Ξινόμαυρο</i> Ktima Alpha, <i>Syrah, Merlot, Xinomavro</i> 42,00€	ΠΓΕ PGI	Αμύνταιο Amyntaio
Ποτήρι / Glass Ορεινός Ήλιος, <i>Syrah, Αγιωργίτικο</i> Orinos Ilios, <i>Syrah, Agiorgitiko</i> 4,00€	ΠΓΕ PGI	Μαντίνεια Mantineia
Ποτήρι / Glass Κιντώνης, <i>Pinot Noir</i> Kintonis, <i>Pinot Noir</i> 5,00€	ΠΓΕ PGI	Αίγιο Aigio
Ποτήρι / Glass Κυρ-Γιάννη Παράγκα, <i>Ξινόμαυρο, Merlot</i> Kyr-Gianni Paraga, <i>Xinomavro, Merlot</i> 6,00€	ΠΓΕ PGI	Νάουσα Naousa

Ροζέ / Rose

Μίγα, <i>Μοσχάτο Τυρνάβου</i> Miga, <i>Moschato Tirnavou</i> 17,00€	ΠΓΕ PGI	Κοζάνη Kozani
Angel Wings <i>Syrah, Μαλαγουζιά</i> Angel Wings <i>Syrah, Malagouzia</i> 28,00€	ΠΓΕ PGI	Αίγιο Aigio
Ποτήρι / Glass Μίγα, <i>Μοσχάτο Τυρνάβου</i> Miga, <i>Moschato Tirnavou</i> 5,00€	ΠΓΕ PGI	Κοζάνη Kozani
Ποτήρι / Glass Angel Wings <i>Syrah, Μαλαγουζιά</i> Angel Wings <i>Syrah, Malagouzia</i> 6,00€	ΠΓΕ PGI	Αίγιο Aigio

Αφρώδη / Sparkling

BiancoNero Λευκό, *Μοσχάτο*
BiancoNero White, *Moscato*
200 ml
6,00€

ΠΓΕ
PGI

BiancoNero Ροζέ, *Μοσχάτο*
BiancoNero Roze, *Moscato*
200 ml
6,00€

ΠΓΕ
PGI

Ακακίες, *Ξινόμαυρο*
Akakies, *Xinomavro*
750 ml
25,00€

ΠΓΕ
PGI

Αμύνταιο
Amyntaio

Επιδόρπια κρασιά / Greek Dessert Wines

Κτήμα Σιγάλα, *Vinsanto Λευκό*
Ktima Sigala, *Vinsanto White*
500ml
44,00€

ΠΟΠ
PDO

Σαντορίνη
Santorini

Ποτήρι / Glass

Κτήμα Σιγάλα, *Vinsanto Λευκό*
Ktima Sigala, *Vinsanto White*
7,00€

ΠΟΠ
PDO

Σαντορίνη
Santorini

Μπίρες / Beers

Νήσος Pilsner Κυκλάδων
Nisos Pilsner Cyclades
330 ml
4,00€

Τήνος
Tinos

EZA ζ Fine Lager Αταλάντης
EZA ζ Fine Lager Atalantis
330 ml
4,00€

Αταλάντη
Atalanti

Heineken Lager
330 ml
4,00€

Αποστάγματα / Distillates

Ούζο Μπαμπατζίμ
Ouzo Babatzim
200ml
12,00€

Ποτήρι / Glass
Ούζο Μπαμπατζίμ
Ouzo Babatzim
50ml
6,00€

Τσίπουρο Ηδωνικό
Tsipouro Idoniko
200ml
16,00€

Ποτήρι / Glass
Τσίπουρο Ηδωνικό
Tsipouro Idoniko
50ml
8,00€

Μπαμπατζίμ Μαλβάζια
Babatzim Malvazia
50ml
8,00€

Τσίπουρο Τσιλιλή παλαιωμένο Dark Cave
Tsipouro Tsilili aged Dark Cave
50ml
10,00€

METAXA 12 stars
50ml
12,00€

Λικέρ / Liqueur

Μαστίχα, Τέττερη
Masticha, Tetteri
50ml
6,00€

Κουμ Κουάτ, Λάζαρης
Kumquat, Lazaris
50ml
6,00€

Τεντούρα Κάστρο
Tentoura, Kastro
60 ml
6,00€

Τριαντάφυλλο, Τέττερη
Triandafyllo, Tetter
60ml
6,00€

Κίτρο Νάξου, Βαλλήνδρας
Citron Naxos, Vallindras
60ml
6,00€

Ποτά / Spirits

Απλό
Simple
7,00€

Special
9,00€

Premium
12,00€

Cocktails

Grapes and apples

Γλυκόξινο cocktail με vodka, γεύση από πράσινο μήλο, τόνους ginger και απαλό άρωμα από αγγούρι, γαρνίρεται με γλώσσες φρέσκου αγγουριού
Fruity cocktail based on Vodka, green apple flavor, tones of ginger and a light cucumber essence, garnished with slices of fresh cucumber
9,00€

Negroni

Κλασική γλυκόπικρη συνταγή με Tanqueray Gin, ελληνικό γλυκό vermouth και Campari, ψεκάζεται με έλαια πορτοκαλιού
Classic bitter cocktail based on Gin, sweet Vermouth and Campari, misted with orange oils
9,00€

Zombie in the Garden

Πολυνησιακό τύπου cocktail, με εκχυλίσματα από παλαιωμένο ρούμι γεύσεις από πικραμύγδαλα, κανέλα και ρόδι, αρωματισμένο με δυόσμο, γαρνίρεται με πέρλες μούρων και φρέσκο lime
Polynesian cocktail with aged rum, bitter almond flavor, cinnamon, pomegranate, flavored with spearmint, garnished with berry pearls and fresh lime
9,00€

Mocktails

Fizzy passion

Αφρώδες cocktail χωρίς αλκοόλ με γλυκόξινη γεύση από φρούτα του πάθους και άρωμα βανίλιας, γαρνιρισμένο με βρώσιμο Ιβίσκο
Sparkling mocktail with sweet and sour taste of passion fruit and vanilla aroma, garnished with edible dehydrated Hibiscus
7,00€

Summer Mule

Ginger σόδα ενισχυμένη με φράουλα και εσπεριδοειδή, τόνους από grapefruit bitters, σερβιρισμένο με πέρλες από βατόμουρα
Ginger soda with strawberry and lime, tones of grapefruit bitters, served with blueberry pearls
7,00€

Red Mine

Γλυκό cocktail με φραγκόσυκο αρωματισμένο με κανέλα, ανανά και εσπεριδοειδή, γαρνίρεται με πούδρα γλυκών μπαχαρικών
Sweet mocktail with sprinkle pear, cinnamon, garnished with sweet spice powder
7,00€

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε θήκη δίπλα στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. Για την προετοιμασία του φαγητού χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο. Για την προετοιμασία τηγανητών παρασκευών, χρησιμοποιείται ηλιέλαιο. *Όλα τα προϊόντα μας παρασκευάζονται από τα πιο φρέσκα υλικά και ανάλογα με την εποχή και τη διαθεσιμότητα, ενδέχεται τα υλικά αυτά να είναι ταχείας ψύξεως (μέθοδοι IQF). Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας ενημερώστε άμεσα το προσωπικό μας. Ο καταναλωτής (πελάτης) δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο). Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ και δημοτικό φόρο. Αγορανομικός υπεύθυνος: Παναγιώτης Χριστοφιλέας

The restaurant is obliged to have printed documents in a sale case by the exit, for the purpose of registering any complaints. In case of allergy or intolerance, please inform our staff immediately. Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice). Prices are inclusive of VAT and municipal tax. Person in charge in case of market inspection: Panagiotis Christofileas

Delta Restaurant

DELTA
RESTAURANT