ALFREDO ‘ S RESTAURANT MENU 2022

Σαλάτες & Ορεκτικά

Μανιταρόσουπα βελουτέ
πορτσίνι, παλαιωμένο κατσικίσιο τυρί, λάδι αρωματικών 7,00 €

Σαλάτα του Καίσαρα
κοτόπουλο, καπνιστό χοιρομέρι, σος παρμεζάνας 7,00 €

Τρυφερά φύλλα λαχανικών
σύκα, γκότζι μπέρι, κουκουνάρι, φρέσκο κατσικίσιο τυρί
ντρέσινγκ ροδιού 7,00 €

Βουβαλίσια μοτσαρέλα Κερκίνης
ντοματίνια, πέστο φιστικιού Αιγίνης, ρόκα 7,00 €

Πολύχρωμα ντοματίνια
παξιμάδια χαρουπιού, ξινομυζήθρα Κρήτης
ελιές και κρίταμο 7,00 €

Λαβράκι ταρτάρ
αβοκάντο, χούμους, παντζάρι 7,00€

Καρπάτσιο μόσχου
τσάτνεϊ αχλαδιού, wasabi, ροκφόρ 7,00 €

Μελίχλωρο
μαρμελάδα ντομάτας, ταπενάντ ελιάς 7,00 €

Ζυμαρικά & Ρύζι

Ριζότο μανιταριών
μανιτάρια, πορτσίνι, τρούφα 10,00 €

Τηγανητό ρύζι με γαρίδες
λαχανικά, αυγό, κάσιους, τηγανητό κρεμμύδι, σος τάρε 15,00 €

Κριθαρότο θαλασσινών
τσορίθο, νιφάδες φέτας, πιπεριά τσούσκα 15,00 €

Παπαρδέλες με μοσχαρίσια μάγουλα
κονφί ντομάτα, γραβιέρα, σος πόρτο 15,00 €

Νουντλ πάπιας
ρίζες λαχανικών, όιστερ σος, σουσάμι 15,00 €

Κυρίως Πιάτα

Κοντοσούβλι με δίδυμο κοτόπουλου
αρωματικά βότανα, πάπρικα 12,00€

Χοιρινή μπριζόλα τόμαχοκ
βούτυρο αρωματικών, λεμόνι 15,00 €

Χοιρινά σπέριμπς
με σος μπάρμπεκιου 12,00 €

Μοσχαρίσια τιμπόουν γάλακτος
αρωματισμένη με πάπρικα και λεμονοθύμαρο 15,00€

Πικάνια μόσχου
αρωματικό βούτυρο τρούφας, σος μαυροδάφνης 15,00 €

Μοσχαρίσιο συκώτι
καραμελωμένο κρεμμύδι, μαριναρισμένες σταφίδες
κουκουνάρι, Ασύρτικο ξίδι 12,00 €

Μπλακ Άνγκους μπέργκερ
καραμελωμένο κρεμμύδι, ταρτάρ με άρωμα πορτσίνι 15,00 €

Μπέργκερ Alfredo's
μοσχαρίσιο μπιφτέκι, ρεμουλάντ αγριορέπανου
τυρί σεβρ, μαρμελάδα ντομάτας 15,00 €

Μπάο μπαν με μάγουλα μόσχου
μαγιονέζα τρούφας, κόλσλοου 12,00 €

Κάτσου σάντο
χοιρινό πουλντ, ολιβιέ, σινάπι 10,00 €

Γαρίδες με τραγανή κρούστα καλαμποκιού
σος πίρι πίρι, μαγιονέζα γιούζου 15,00 €

Ψάρια ημέρας / Μερίδα
λαχανικά εποχής 25,00 €

Συνοδευτικά Πιάτα

Φρέσκες τηγανητές πατάτες	4,00€
Πουρές πατάτας θυμαρίσιο μέλι, εξαιρετικ**ό** παρθένο ελαιόλαδο	4,00 €
Ανάμεικτα φρέσκα λαχανικά ψητές πιπεριές, ντρέσινγκ λευκού βαλσάμικου	4,00 €
Τηγανητές γλυκοπατάτες πικάντικη πάπρικα	4,00 €
Βραστά λαχανικά εποχής	4,00 €
Τηγανητό ρύζι λαχανικά, αυγό, κάσιους, τηγανητό κρεμμύδι, σος τάρε	4,00 €

Salads & Appetizers

Mushroom soup velouté
porcini, aged goat's cheese, aromatic herbs oil 7,00 €

Ceasar salad
chicken, smoked pancetta, parmesan sauce 7,00 €

Tender vegetable leaves
figs, goji berry, pine kernel, fresh goat's cheese, pomegranate dressing 7,00 €

Kerkini buffalo mozzarella
cherry tomatoes, pistachio pesto, rocket 7,00 €

Colorful cherry tomatoes
carob crispbread, Cretan myzithra cheese
olives, sea fennel 7,00 €

Seabass tartare
avocado, hummus, beetroot 7,00 €

Beef carpaccio
pear chutney, wasabi, roquefort 7,00 €

Melichloro cheese
tomato marmalade, olive tapenade 7,00 €

Pasta & Rice

Mushroom risotto
porcini mushrooms, truffle 10,00 €

Fried rice with shrimp
vegetables, egg, cashews, fried onion, tare sauce 15,00 €

Seafood orzo
chorizo, feta flakes, chili pepper 15,00 €

Pappardelle with beef cheeks
tomato confit, graviera, porto sauce 15,00 €

Duck noodles
vegetable roots, oyster sauce, sesame seeds 15,00 €

Main Dishes

Traditional kontosouvli style, chicken duet
aromatic herbs, paprika 12,00 €

Pork steak tomahawk
aromatic butter, lemon 15,00 €

Barbecue glazed pork spareribs 12,00€

Veal T-bone
scented with paprika and lemon thyme 15,00 €

Beef picanha
scented truffle butter, Mavrodafni wine sauce 15,00 €

Beef liver
caramelized onion, marinated raisins, pine kernel, Assyrtiko vinegar 12,00 €

Black angus burger
caramelized onion, tartare with porcini scent 15,00€

Alfredo's burger
beef burger, horseradish remoulade, chèvre cheese, tomato marmalade 15,00 €

Beef cheeks bao bun
truffle mayonnaise, coleslaw 12,00 €

Katsu sando
pulled pork, Olivier salad, mustard seeds 10,00 €

Shrimp with crispy corn crust
piri piri sauce, yuzu mayonnaise 15,00 €

Fish of the day / Portion
seasonal vegetables 25,00€

Side Dishes

Fresh French fries	4,00€
Mashed potatoes thyme honey, extra virgin olive oil	4,00 €
Assorted fresh vegetables grilled peppers, white balsamic vinaigrette	4,00 €
Fried sweet potatoes paprika seasoning	4,00 €
Seasonal boiled vegetables	4,00 €
Fried rice vegetables, egg, cashews, fried onion, tare sauce	4,00 €

Επιδόρπια

Κρεμ μπρουλέ
με φρούτα του δάσους 5,00 €

Πάβλοβα
με φράουλες και βατόμουρα 5,00 €

Μους σοκολάτας
γουανάγια και γιαντούχα με παγωτό βατόμουρο 5,00 €

Τάρτα λεμονιού
με τσιπς πορτοκαλιού 5,00€

Φρέσκα φρούτα εποχής 5,00 €

Παλέτα από παγωτά και σορμπέ 5,00 €

Desserts

Crème brûlée
with forest fruit 5,00 €

Pavlova
with strawberries and raspberries 5,00€

Chocolate mousse
gouanaja and gianduja with vinsanto ice cream 5,00 €

Lemon tart
with orange chips 5,00 €

Fresh seasonal fruits 5,00 €

Palette of ice creams and sorbets 5,00 €

Menu 20

Σαλάτα του Καίσαρα
κοτόπουλο, καπνιστό χοιρομέρι, σος παρμεζάνας

Χοιρινά σπέριμπς
με σος μπάρμπεκιου
ή
Ψάρι ημέρας
με λαχανικά εποχής

Πάβλοβα
φράουλες και βατόμουρα

ή

Τρυφερά φύλλα λαχανικών
σύκα, γκότζι μπέρι, κουκουνάρι, φρέσκο κατσικίσιο τυρί
ντρέσινγκ ροδιού

Μπλακ Άνγκους μπέργκερ
καραμελωμένο κρεμμύδι, ταρτάρ με άρωμα πορτσίνι

Μους σοκολάτας
γουανάγια, γιαντούχα με παγωτό βινσάντο

ή

Πολύχρωμα ντοματίνια
παξιμάδια χαρουπιού, ξινομυζήθρα Κρήτης
ελιές και κρίταμο

Κοντοσούβλι με δίδυμο κοτόπουλου
αρωματικά βότανα, πάπρικα

Τάρτα λεμονιού
με τσιπς πορτοκαλιού
Τιμή κατ΄άτομο: 20€
ή
εξαργύρωση 400 πόντων
Συμπεριλαμβάνεται ένα ποτήρι κρασί της επιλογής του οινοχόου μας

Menu 20

Ceasar salad
chicken, smoked pancetta, parmesan sauce

Barbecue glazed pork spareribs
or

Fish of the day
with seasonal vegetables

Pavlova
with strawberries and raspberries

or

Tender vegetables leaves
figs, goji berry, pine kernel, fresh goat's cheese, pomegranate dressing

Black angus burger
caramelized onion, tartare with porcini scent

Chocolate mousse
gouanaja, giantuja with vinsanto ice cream

or

Colorful cherry tomatoes
carob crispbread, Cretan myzithra cheese
olives, sea fennel

Traditional kontosouvli style, chicken duet
aromatic herbs, paprika

Lemon tart
with orange crips

Price per person: 20€

or

400 points redemption

A glass of wine of our sommelier's selection, is included