

ORGANIC ✨ REAL FOOD ✨ GREEN ✨ COMFORT FOOD

STASTRA

roof-top restaurant bar

Cooked Freshness

Πιστεύουμε πως όταν οι άνθρωποι τρώνε φυσικά προϊόντα και βιολογικές τροφές μπορούν πραγματικά να γευτούν την διαφορά. Όποια κι αν είναι η μαγειρική παρέμβαση, το να “μαγειρεύεις την φρεσκάδα” κάνει μεγάλη διαφορά στη ζωή μας. Πρόκειται για μια αλυσίδα βιωσιμότητας που ξεκινά από το καλό έδαφος και τελειώνει στα υγιή ζώα και τους υγιείς ανθρώπους.

Στο εστιατόριο “St’astra”, του ξενοδοχείου Radisson Blu Park, είμαστε αφοσιωμένοι στην λογική του Cooked Freshness. Μαγειρεύουμε φρέσκα και ντόπια κυρίως υλικά, γευστικά και γεμάτα βιταμίνες και ιχνοστοιχεία που προέρχονται από τον φυσικό κόσμο, κομμένα και μαγειρεμένα στην ακμή τους.

Σαλάτες

ΒΑΒΥ ΣΠΑΝΑΚΙ

Τοματίνια, avocado, baby σπανάκι, βασιλικός, mozzarella και prosciutto.
€ 13,00

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ

ψιλοκομμένα λαχανικά, λεμόνια, τουρσί, σπασαμέλαιο, ginger και φασόλια.
€ 16,00

ΦΥΛΛΑ ΜΑΡΟΥΛΙΩΝ

με νιφάδες παλαιωμένης γραβιέρας, ψητά παντζάρια και καπνιστά φιστίκια.
€ 11,00

ΒΑΒΥ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΕΠΟΧΗΣ

βύνη, σαγκουίνι και τυρί τσαλαφούτι.
€ 12,00

Ορεκτικά

ΣΟΥΠΑ ΑΠΟ ΑΓΚΙΝΑΡΑ ΙΕΡΟΥΣΑΛΗΜ

καπνιστό σολομό και ελληνικό καφέ.
€ 10,00

CARPACCIO ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΙ

σφαίρες από καπνιστό τυρί και σάλτσα espresso
€ 18,00

ΚΑΝΕΛΟΝΙ ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙ

σταφίδες, κρέμα κολοκύθας και καπνιστό τυρί.
€ 15,00

ΤΡΑΓΑΝΗ ΠΙΤΤΑ "ΜΠΟΥΡΕΚΙ"

με κολοκύθι, πατάτα, δυόσμο και mousses ανθότυρο.
€ 14,00

ΨΗΤΟ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ

σε χυμό από ρόδι, φρούτα και φυσίκι αιγίνης.
€ 14,00

RISOTO ΜΕ ΒΑΣΙΛΙΚΟ ΚΑΒΟΥΡΙ

μήλο και ξινόκρεμα
€ 19,00

RAVIOLI ΓΕΜΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΤΥΡΙ ΜΑΝΟΥΡΙ

σε κρέμα με αρωματικά βότανα και πέστο λιαστής τομάτας.
€ 12,00

Entrées

ΑΡΝΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΜΕ ΚΕΦΙΡ

σελινόριζα σε κρούστα από αλάτι
και τομάτα confit
€ 28,00

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΕΚΤΡΟΦΗΣ

με ζεστή παιτασοσάλα, λευκά σπαράγγια,
σπανάκι και λεμόνι μέγιερ.
€ 22,00

ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙ DRY AGED

με ψητά μανιάρια, λευκό καρότο και τρούφα
€ 36,00

ΤΑΛΙΑΤΑ ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ CHIPS

ρόκα και παρμεζάνα
€ 29,00

ΧΟΙΡΙΝΟ IBERICO ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΒΒQ

πουρέ γλυκοπατάτας, κάσιανα, κουρμάδες
και baby λαχανίδα.
€ 27,00

ΣΚΟΡΠΙΝΑ

σε κακαβιά με θαλασσινό νερό, κουσκοουσάκι,
αρμύρα και σαφράν
€ 26,00

ΛΑΒΡΑΚΙ

με αγιολί και φινόκιο, σάλτσα από μοσχολέμονο
και ελαφρά μαγειρεμένα λαχανικά
€ 30,00

Γλυκά

ΠΑΥΛΟΝΑ

με γιαούρτι και φρέσκα φρούτα, σιρόπι λεβάντα
€ 9,00

ΣΟΚΟΛΑΤΑ

mousse με αλμυρή καραμέλα και κάσιους
€ 9,00

ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ

σουφλέ αρωματισμένο με γιουζι και εσπεριδοειδή
€ 9,00

ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ

με κρέμα και παγωτό μασίχα
€ 9,00

Chef de Cuisine:

Δημήτρης Κανταράκης

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Αναστάσιος Σμυρναΐος

Στην παρασκευή των συνταγών χρησιμοποιείται παρθένο ελαιόλαδο και ηλιέλαιο.

Παρακαλώ ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο υλικό.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο.

Φύλλα διαμαρτυρίας βρίσκονται στην είσοδο του εστιατορίου.