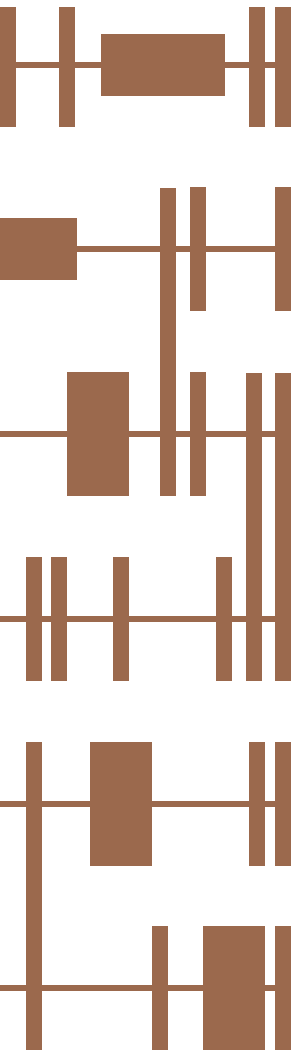


MESOGHAIA

MENU



ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΜΕΣΟΓΑΙΑ

Το ΜΕΣΟΓΑΙΑ είναι το κατάλληλο μέρος για τον εκλεκτικό πελάτη, που αναζητά τη γέυση, την πρωτοτυπία και την αισθητική.

Το πλήρως ανακαινισμένο εστιατόριο θα σας εκπλήξει με το μοντέρνο σχεδιασμό του. Λεπτομέρειες σε ροζ χρυσό, oxford μπλε τελειώματα και επιφάνειες από λευκό μάρμαρο του δίνουν ένα ξεχωριστό στυλ.

Το εστιατόριο ΜΕΣΟΓΑΙΑ δημιουργήθηκε για να μπορεί να ικανοποιεί τις προτιμήσεις όλων των πελατών με ένα κοινό αίτημα: “αισθητική, άρτια εξυπηρέτηση, εξαιρετικό φαγητό και ποτά που σερβίρονται σε ένα ζεστό και κομψό περιβάλλον.”

Είναι το σύγχρονο εστιατόριο με τη Μεσογειακή κουζίνα για τους επιχειρηματίες, τους ρομαντικούς, τους βιαστικούς, τους χαλαρούς, τους μοναχικούς και τους κοινωνικούς, διαθέσιμο όλο το 24ωρο.

Το κελάρι, το show cooking station, ο κομψός χώρος για φαγητό, το μπαρ με ειδικά πιάτα για να συνοδεύσετε το ποτό σας και οι περιστασιακές βραδιές μπουφέ με τοπικά Ελληνικά πιάτα, είναι αυτά που κάνουν αυτό το εστιατόριο το νέο μέρος που πρέπει να επισκεφθείτε στην Αθήνα.

Πριν από την απογείωση, μετά την προσγείωση ή απλά στην έξοδο σας.

ΜΕΣΟΓΑΙΑ θεωρείται το κέντρο της γης, πάντα στην ίδια απόσταση από κάθε σημείο. Συμπεριλαμβάνοντας και αναπαράγοντας αυτήν την αντίληψη σε ένα χωροταξικό σχεδιασμό, αναδημιουργήσαμε την ιδέα των πολλαπλών κέντρων, που συνδέονται και αλληλεπιδρούν μεταξύ τους, ως ένα συνθετικό σύστημα κόμβων, ανεξάρτητο αλλά λειτουργικό.

Από αυτή την άποψη, όποιος στέκεται σε ένα μέρος μπορεί εύκολα να αποκτήσει οπτική επαφή με όλους τους άλλους.

Προκειμένου να δώσουμε την απαραίτητη σύνδεση μεταξύ των πολλαπλών κέντρων αντλήσαμε έμπνευση από τους αρχαιολογικούς αμφορείς, από τις γραμμές τους και τα μοτίβα τους, τα οποία με έναν μιμητιστικό τρόπο μετουσιώνονται σε ένα χώρο υψηλής αισθητικής.

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΣΠΙΤΙΚΟΣ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ ... €16
με βασιλικό κινόα σε στυλ ταμποulé και σάλτσα αγριοράπιανο

CARPACCIO ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ ... €24

ΚΥΠΡΙΑΚΟ ΧΑΛΟΥΜΙ ΣΧΑΡΑΣ ... €13
με μικρές πίτες, μαριναρισμένα λαχανικά και κουλί κόκκινης πιπεριάς

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΠΑΡΙΖΙΕΝ ... €12
γεμιστά με κασικίσιο τυρί Saint-Maure και βινεγκρέτ παντζαριού

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ... €13
με ξυνομυζήθρα

ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΚΗΠΟΥΡΟΥ ... €12
με φρέσκα λαχανικά εποχής

ΠΙΑΤΟ ΜΕ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ... €15

ΠΙΑΤΟ ΜΕ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΥΡΙΩΝ ... €16

ΚΟΤΟΣΟΥΠΑ ... €11
αυγολέμονο με ρύζι

ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ ... €9

CLUB SANDWICH ... €15
με σπιτικές τηγανιτές πατάτες

PIZZA ... €12
μαργαρίτα ή ζαμπόν και τυρί

PIZZA "ΜΕΣΟΓΑΙΑ" ... €15

HAMBURGER ... €18
σκέτο ή με τυρί και σπιτικές τηγανιτές πατάτες

ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΜΟΥΣΑΚΑΣ ... €15

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ... €16
με γαρίδες* και ξύσμα μοσχολέμονου

ΚΟΚΟΡΑΣ ΚΡΑΣΑΤΟΣ ... €19
με καραμελωμένα κρεμμυδάκια εσολώτ, μπέικον και «σιουφιχτά»

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ ... €12
με σάλτσα ντομάτα ή κιμά, φρέσκο βασιλικό και τριμμένη παρμεζάνα

ΝΙΟΚΙ ΠΑΤΑΤΑΣ ... €15
με κύβους παντζαριού, πέστο βασιλικού και κρέμα ρικότας

LINGUINI ... €28
του "ψαρά"

ΡΙΖΟΤΟ ΗΜΕΡΑΣ ... €14

ΠΑΪΔΑΚΙΑ* ΑΡΝΙΣΙΑ ΣΧΑΡΑΣ ... €23
με γεμιστή πατάτα με τυριά, μπέικον και λαχανικά σχάρας αρωματισμένα με θυμάρι

ΜΠΟΥΤΑΚΙ ΑΠΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ... €18
με πουρέ σελινόριζας, τραγανό προσούτο Ευρυτανίας και σάλτσα από βιολετί μουστάρδα

ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ... €34
με πατάτες,μανιτάρια και γλασαρισμένα καρότα με σουσάμι

ΤΟΥΡΝΕΝΤΟ ΣΟΛΟΜΟΥ ... €23
σχάρας με σπιτικιά ραβιόλια γεμισμένα με φρέσκο σπανάκι και μασκαρπόνε

ΣΦΥΡΙΔΑ ΣΧΑΡΑΣ ή ΑΤΜΟΥ ... €35
με βραστά λαχανικά και άγριο ρύζι

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ ... €20

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

CRÈME BRÛLÉE ... €8
αρωματισμένη με βανίλια Μαδαγασκάρης

ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ... €8
με παγωτό βανίλια και sauce από καραμέλα αλατισμένη

PROFITEROLE ... €8
με παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης με έντονη sauce σοκολάτας

OMELETTE NORVÉGIENNE ... €8
με παγωτό βανίλια

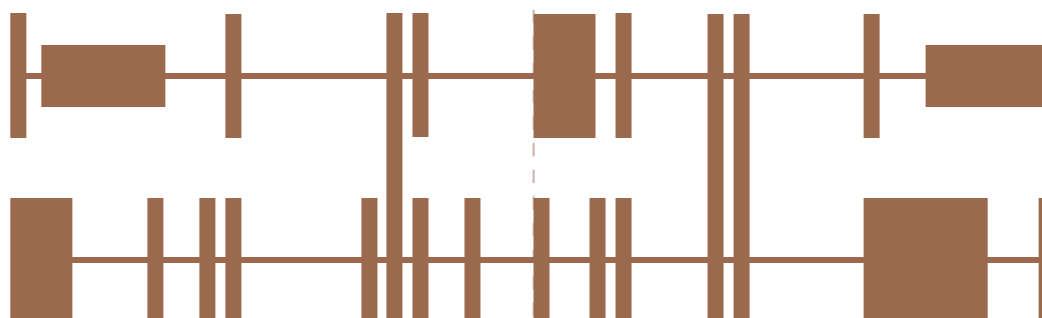
ΚΡΕΜΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ... €8
πάνω σε τραγανή βάση φεγιεντίν

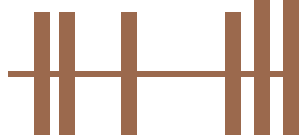
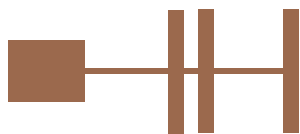
ΠΑΒΛΟΒΑ ... €8
με παγωτό φράουλα

ΠΑΓΩΤΑ και SORBET ... €10

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΓΛΥΚΩΝ ... €8

ΠΙΑΤΟ ΦΡΟΥΤΩΝ ΕΠΟΧΗΣ ... €10





* Κατεψυγμένο προϊόν

Τιμές σε Ευρώ. Συμπεριλαμβάνονται φόροι και υπηρεσίες.
Ο Chef χρησιμοποιεί ελαιόλαδο για τις σαλάτες και ηλιέλαιο για τα τηγαντά.

Νόμιμος εκπρόσωπος: Γεώργιος Σταύρου

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει
το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη, τιμολόγιο).

Για την προστασία του καταναλωτή, το Μπαρ/Εστιατόριο έχει στη διάθεσή σας
φόρμα παραπόνων για να συμπληρώσετε στην περίπτωση
που επιθυμείτε να μας εκφράσετε κάποια δυσαρέσκεια.

**Σε περίπτωση που παρουσιάζετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποια
ουσία ή συστατικό, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον υπεύθυνο
του εστιατορίου μας για περισσότερες πληροφορίες.**