

# RIGAS

— BOUTIQUE HOTEL —

ENG MENU



## STARTERS

Greek trilogy with plain fish roe mousse/tzatziki/eggplant salad. Traditional recipe from Mount Athos	7.50€
Smoked mackerel with onions crème and fresh 'kritamo'	7.50€
Fava beans with chorizo from Drama and caramelized onions	8.00€
Cretan "Voskopita" with sautéed greens and yoghurt sauce	8.00€
Mussels with lemon cream and fresh herbs	12.00€
Shrimps "saganaki" with fresh tomato sauce and geremezi cheese	16.00€
Grilled octopus with smoked eggplant cream, liquid jelly and fresh micro-green sprouts	16.00€
Chèvre cheese with grapes and thyme crumble	10.00€
Grilled "talagani" with green apple puree, flavored with violet oils	9.00€
Baby sauté potatoes with cheddar and bacon	9.00€
Small kebabs with parmesan cream	9.50€
Yellowfin tuna tartar with avocado, kimchi sauce, truffle pearls, salt flower, pepper, garlic, onion and wasabi crumble	16.00€
Black Angus beef tartar and shrimps with lime juice, tomato crumble, yoghurt powder, olive oil and salt flower	18.00€

## SALADS

Mesclun salad with fresh seasonal fruits, hazelnuts, parmezan flakes and orange dressing	11.00€
Greek salad with cucumber, tomatoes, cherry tomatoes, peppers, feta cheese, oregano, olives, capre, crouton, olive oil and tomato vinegar	13.00€
Ceasar's salad with iceberg, chicken, bacon, parmesan, crouton and ceasar's sauce	14.00€
Kinoa salad with salsa dressing from mango and avocado, lemon dressing and passion fruitchaviar	13.00€



## PASTA-RISOTTO

Ravioli, ricotta, spinach, with red bell pepper sauce from Florina and fresh chives	14.00€
Mushroom tortelloni with black truffle and parmesan sauce	16.00€
Linguini pasta with shrimps, mascarpone cheese, dill and lime	17.00€
Orzo with lemon sauce and fish of the day	18.00€
Pumpkin risotto with chorizo from Drama and fresh chives	14.00€

## FROM THE SEA

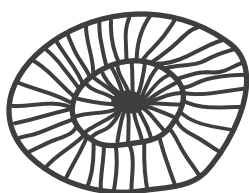
Croaker with fava beans, butter sauce with olives, tomatoes, basil, season pepper and garlic-shallot	17.50€
Salmon with tabbouleh, black garlic and lemon-oil puree and wasabi crumble	19.00€
Sea bass comfit with asparagus, pumpkin puree, Beurre Blanc and thyme crumble	20.00€
Glazed tuna fillet with teriyaki sauce and red pepper from Florina	24.00€

## FROM THE EARTH

Smoked pig steak with Dijon mustard and Coleslaw salad	16.00€
Chicken thigh marinated with mustard, honey, thyme, kinoa salad and lemon-oil juice	16.50€
Pressed black pork belly with baby potatoes, gravy sauce and pork chips	17.50€
Rib-Eye steak 700g with baby potatoes	22.00€
Black Angus Bavette with sweet-potato sticks	28.00€
Black Angus Rib-Eye with tabbouleh	34.00€







# RIGAS

— BOUTIQUE HOTEL —

GR MENU



## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ελληνική Τριλογία από λευκό ταραμά/τζατζίκι/ αγιορείτικη μελιτζανοσαλάτα	7.50€
Καπνιστό σκουμπρί με κρέμα κρεμμυδιού και φρέσκο κριτάμο	10.00€
Φάβα με τσορίθο Δράμας και καραμελωμένο κρεμμύδι	7.50€
Κρητική Βοσκόπιτα με τσιγαριστά χόρτα και σως γιαουρτιού	8.00€
Μύδια αχνιστά με κρέμα λεμονιού και φρέσκα μυρωδικά	12.00€
Γαρίδες "σαγανάκι" με σάλτσα από φρέσκες ντομάτες και γκερεμέζι	16.00€
Χταπόδι σχάρας με κρέμα καπνιστής μελιτζάνας, υγρό ζελέ εσπεριδοειδών και φρέσκες φύτρες	16.00€
Chèvre τυρί με σταφύλια και crumble από θυμάρι	10.00€
Ταλαγάνι σχάρας με πουρέ πράσινου μήλου αρωματισμένο με έλαια βιολέτας	9.00€
Baby σωτέ πατάτες με cheddar και bacon	9.00€
Κεμπάπια σχάρας με κρέμα παρμεζάνας	9.50€
Ταρτάρ κιτρινόπερου τόνου με αβοκάντο, σάλτσα κίμτσι, πέρλες τρούφας, ανθό αλατιού, πιπεριά, σκόρδο, κρεμμύδι και wasabi crumble	16.00€
Ταρτάρ από μοσχάρι Black Angus και γαρίδες με χυμό λάιμ, crumble ντομάτας, πούδρα γιαουρτιού, ελαιόλαδο και ανθό αλατιού	18.00€

## ΣΑΛΑΤΕΣ

Σαλάτα μεσκλάν με φρέσκα φρούτα εποχής, φουντούκι, flakes παρμεζάνας και dressing πορτοκαλιού	11.00€
Ελληνική σαλάτα με αγγούρι, ντομάτα, ντοματίνια, πιπεριές, φέτα, ρίγανη, ελιές, κάπαρι, παξιμάδι, ελαιόλαδο και ξύδι ντομάτας	13.00€
Σαλάτα ceasar's με iceberg, κοτόπουλο, bacon, παρμεζάνα, κρουτόν και ceasar's sauce	14.00€
Σαλάτα κινόα με σάλτσα από μάνγκο και αβοκάντο, dressing λεμονιού και χαβιάρι από φρούτα του πάθους	13.00€

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ-ΡΙΖΟΤΟ

Ραβιόλια, ρικότα, σπανάκι σε σάλτσα πιπεριάς Φλωρίνης και φρέσκα μυρωδικά	14.00€
Τορτελόني μανιταριών με μαύρη τρούφα και σάλτσα παρμεζάνας	16.00€
Λινγκουίνι με γαρίδες, μασκαρπόνε τυρί, άνηθο και λάιμ	17.00€
Κριθαράκι με αβγολέμονο και ψάρι ημέρας	18.00€
Ριζότο κολοκύθας με τσορίθο Δράμας και φρέσκα μυρωδικά	14.00€

## ΑΠΟ ΤΗΝ ΘΑΛΑΣΣΑ

Μυλοκόπι με φάβα, σάλτσα βουτύρου με ελιά, ντομάτα, βασιλικό, season pepper, garlic-shallot	17.50€
Σολομός με ταμπουλέ, πουρές μαύρου σκόρδου, λαδολέμονο, και wasabi crumble	19.00€
Λαβράκι με σπαράγγια, πουρέ κολοκύθας, Beurre Blanc και crumble από θυμάρι	20.00€
Φιλέτο τόνου γλασαρισμένο με teriyaki και κρέμα πιπεριάς Φλωρίνης	24.00€

## ΑΠΟ ΤΗΝ ΓΗ

Καπνιστή μπριζόλα με μουστάρδα Dijon και σαλάτα Coleslaw	16.00€
Κοτόπουλο μπούτι μαριναρισμένο με μουστάρδα, μέλι, θυμάρι, μαζί με σαλάτα κινόα και λαδολέμονο	16.50€
Πρεσαριστή χοιρινή πανσέτα με baby πατάτες, σάλτσα γκρέιβι και τσιπς από χοιρινό	17.50€
Μοσχαρίσια σπυλομπριζόλα 700γρ με baby πατάτες	22.00€
Black Angus Bavette με sticks γλυκοπατάτας	28.00€
Black Angus Rib-Eye με ταμπουλέ	34.00€



