

Varoulko Seaside

Μενού για Μεσημέρι

| ΣΟΥΠΑ |

Ψαρόσουπα με φρέσκια ντομάτα, ζυμό από πετράψαρα και μικρά κομμάτια ψαριού

| ΣΑΛΑΤΕΣ |

Χωριάτικη σαλάτα με τοματίνια, τυρί φέτα, αγγουράκι Κνωσού, φρέσκο κρεμμυδάκι, ελιές Καλαμών, πιπεριά πράσινη, καταρόφυλλα με χαρουποταξιμάδα

Σταμναγκάθι ζεστό με λαδολέμονο, γλυκιά χλωρή μυζήθρα και σάλτσα από χαρουπτόμελο

Βιολογική σαλάτα με χέλι καπνιστό και βινεγκρέτ γιαούρτι – δυόσμο

| ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ |

Ταραμοσαλάτα με λευκό ταραμά, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και λεμόνι

Ρεγγοσαλάτα με φιλέτο καπνιστής ρέγκας, σταριασμένο κρεμμύδι, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και λεμόνι

Χταπόδι ξυδάτο

Λακέρδα με γλυκό κρεμμύδι και chives

Μαριναρισμένο λαυράκι με σταμναγκάθι

Γαύρος μαρινάτος με ντομάτα και μαιντανό

| ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ |

Μύδια αχνιστά με λαδολέμονο

Μύδια σαγανάκι με τυρί φέτα, λαδορίγανη, χυμό λεμονιού

Κυδώνια αχνιστά με Λημνιά κρασί, σκόρδο και μαιντανό

Τραγανά ψαράκια σε λεπτές φέτες ψωμιού με προζύμι.

με μους καπνιστής μελιτζάνας

Καλαμάρι τηγανιτό

Ψητή σουπιά με καραμελωμένη φακή και σάλτσα πορτοκάλι

Χταπόδι ψητό

Καλαμάρι ψητό

Μπαρμπούνια ή κουτσομούρες, ανάλογα την προμήθεια της ημέρας

| ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ |

Κριθαράκι με καραβίδα ή γαρίδα με Λημνιά κρασί,

μπούκοβο και παρμεζάνα

Γαρίδες με ντοματίνια, φέτα, ούζο και βασιλικό

Γαρίδες σβησμένες με κρασί, γλυκό σκόρδο και μαιντανό

Πεσκανδρίτσα αχνιστή με κρεμμύδια, σέλινο,

πιπεριά και extra παρθένο ελαιόλαδο

Ψάρια ψητά

Μενού για Βράδυ

| ΣΟΥΠΕΣ |

Ψαρόσουπα με φρέσκια ντομάτα, ζωμό από πετρόψαρα και μικρά κομμάτια ψαριού

Σούπα αρωματισμένη με μελάνι σουπιάς, κρουτόν και κρέμα παντζάρι

| ΣΑΛΑΤΕΣ |

Χωριάτικη σαλάτα με μαριναρισμένα τοματίνια, μους φέτα, ζελέ αγγούρι και πούδρα χαρουποπαξιμάδου.

Σαλάτα κινόα με ψητή γαρίδα, μαντζουράνα, ξύσμα lime, κρεμμυδάκι φρέσκο, καρέ τομάτα και μύδια.

Βιολογική σαλάτα με χέλι καπνιστό και βινεγκρέτ γιαούρτι – δυόσμο

| ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ |

Αυγό ποσέ με συκωτάκια πουλιών, κρέμα σπανάκι και προσούτο

Μαριναρισμένο λαυράκι με σταμναγκάθι

Τραγανά ψαράκια σε λεπτές φέτες ψωμιού με προζύμι, πάνω σε κρέμα αρακά,

μους καπνιστής μελιτζάνας και μαρμελάδα ντομάτα-καρότο

Καλαμάρι με pesto βασιλικού σε φωλιά φρυγανισμένης πατάτας

Ψητή σουπιά με καραμελωμένη φακή και σάλτσα πορτοκάλι

Καλαμάρι ψητό

Μπιφτεκάκι σφυριδας ή ροφού με γλυκόξινη πιπεράτη σάλτσα

Γαρίδες με τοματίνια, φέτα, ούζο και βασιλικό

| ΡΙΖΟΤΟ |

Ριζότο με mango και γαρίδα

| ΖΥΜΑΡΙΚΑ |

Κριθαράκι με караβίδα ή γαρίδα με Λημνινό κρασί,

μπούκοβο και παρμεζάνα

Λιγκουίни με γαρίδες, μύδια, μανιτάρια portobello και sour cream

| ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ |

Φέτα ψάρι (σφυρίδα, φαγκρί, συναγρίδα) μαγειρεμένη σε κενό αέρος με baby λαχανικά και καραμελωμένη σάλτσα καραβίδας

Φέτα ψάρι (σφυρίδα, φαγκρί, συναγρίδα) με μους κουνουπίδι, ratatouille λαχανικών και μελάι σουπιάς

Φέτα ψάρι (σφυρίδα, φαγκρί, συναγρίδα) με ταμπουλέ κουνουπίδι και vinaigrette lime και κύμινο

Φέτα ψάρι (σφυρίδα, φαγκρί, συναγρίδα) με σάλτσα σελινόριζας και ζωμό από πετρόψαρα

Φέτα ψάρι (σφυρίδα, φαγκρί, συναγρίδα) με τσορίθο και ελαιόλαδο αρωματισμένο με σοκολάτα

Πεσκανδρίτσα αχνιστή με κρεμμύδια, σέλινο, πιπεριά και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Κακαβιά με στείρα ή ροφό, μύδια, κυδώνια και γαρίδες

Ψάρια ψητά

Το λάδι που χρησιμοποιείται για την παρασκευή των προϊόντων είναι

*εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο **Κριτσά 0.3** ψυχρής έκθλιψης*