

# Sunday Brunch



Στο La place Mignonne  
ξυπνάμε... νωρίς και μαγειρεύουμε  
το απολαυστικότερο πρωινό  
Κυριακή 11.00-14.30

Nouveau

# Saturday Brunch



Στο La place Mignonne  
ξυπνάμε... νωρίς και μαγειρεύουμε  
το απολαυστικότερο πρωινό  
Σάββατο 11.00 - 14.30

## ΣΑΛΑΤΕΣ

01. **Σαλάτα πράσινη ανάμεικτη mesclun** 12  
με baby ρόκα, ντομάτα 'κονφι', κίτρινη πιπεριά και  
γαλλικό κατσικίσιο τυρί chevreuse φρυγανισμένη  
μπαγκέτα ολικής άλεσης. Ντρέσινγκ με ελαιόλαδο,  
λεμόνι και μέλι.
02. **Σαλάτα caprese** 12  
με ντομάτα, μοτσαρέλα, ρόκα baby, πέστο βασιλικού  
και κουκουνάρι.
03. **Σαλάτα Lyonnaise** 12  
με μαρούλι, άισπεργκ, τσάιβς, καπνιστό μπέικον  
και αυγό ποσέ.
04. **Σαλάτα μεσογειακή** 11  
με αγγούρι, ντομάτα, ντοματίνια, πράσινη πιπεριά,  
ελιές καλαμών, ρίγανη, βασιλικό, κρεμμύδι και φέτα.  
Ντρέσινγκ με ελαιόλαδο και βαλσάμικο.
05. **Σαλάτα Caesar** 12  
με μαρούλι, άισπεργκ, κοτόπουλο, κρουτόν και φλέκς  
παρμεζάνας, Ντρέσινγκ με ελαιόλαδο, μουστάρδα,  
αντζούγιες, ξύδι από κόκκινο κρασί, αυνό, worcestershire,  
σκόρδο, αλάτι και πιπέρι.
06. **Σαλάτα με γαρίδες μαριναρισμένες σε λάιμ** 13  
ντοματίνια 'κονφι', σπαράγγια, καρότο, κρεμμύδι,  
κίτρινη πιπεριά. Ντρέσινγκ με ελαιόλαδο, λάιμ, ρίγανη,  
γλυκό τσίλι, αλάτι και πιπέρι.
07. **Σαλάτα με κατσικίσιο τυρί και ξερό σύκο** 12  
με σπανάκι baby, ανάμεικτα λαχανικά και καρύδι.  
Ντρέσινγκ με ελαιόλαδο, βαλσάμικο,  
μαυροδάφνη και μέλι.
08. **Σαλάτα πράσινη ανάμεικτη mesclun,**  
**με ντοματίνια** 10  
φλέκς παρμεζάνας και κρουτόν. Ντρέσινγκ με  
ελαιόλαδο και βαλσάμικο.

Ψωμί

1,80

01. Προσούτο με πεπόνι  
γραβιέρα Κρήτης και ψημένο φιλέ αμύγδαλο.  
Συνοδεύεται από ντιπ λιαστής ντομάτας  
με ελαιόλαδο, βαλασάμικο και μέλι. 1,5
02. Ντομάτες Provençal  
με καπνιστή μοτσαρέλα, φέτα, παρμεζάνα,  
φρυγανιά, μαϊντανό, κρεμμύδι, θυμάρι,  
σκόρδο και ελαιόλαδο. 1,1
03. Σπαράγγια σωτέ με καπνιστή πανσέτα  
αυγό ποσέ και βινεγκρέτ κρεμμυδιού. 1,3
04. Κατσικίσιο γαλλικό τυρί chevre  
πανέ με παρμεζάνα και μυρωδικά.  
Συνοδεύεται από μαρμελάδα ντομάτας. 1,2
05. Κις λωρέν με μπέικον 1,3
06. Μπρουσκέτα με πέστο βασιλικού  
πουρέ μελιτζάνας, μοτσαρέλα καπνιστή,  
παρμεζάνα, απάκι και ντομάτα μπρινουάζ. 1,4
07. Ψητά λαχανικά με χαλούμι 1,6
08. Μανιτάρια chabignon  
γεμιστά με κατσικίσιο τυρί, μυρωδικά,  
κουκουνάρι, φρυγανιά και παρμεζάνα.  
Συνοδεύονται από ψητό μπέικον. 1,3
09. Καπνιστός σολομός με πατάτα rostī  
ξηνή κρέμα και αβοκάντο. 1,8
10. Ποικιλία αλλαντικών  
Γαλλικό ζαμπόν, μορταρέλα Μπολόνια,  
προσούτο Πάρμας, σαλάμι Μιλάνου,  
γαλοπούλα Ιταλίας με ψητές αραβικές πιτούλες. 1,6
11. Ποικιλία τυριών  
Grana Padano, γραβιέρα Κρήτης, καπνιστό  
Βερμίου, λαδοτύρι Μυτιλήνης, φέτα, φρούτα  
εποχής και ψητές πιτούλες. 1,5
12. Ποικιλία ανάμεικτη  
τυριών και αλλαντικών. 1,6

01. Σολομός ψητός  
με σως τυριού Mozzarella, τσάιβς και σπανάκι  
σωτέ. 1,8
02. Γλώσσα Νορμανδίας  
με γαρίδες, μύδια, μανιτάρια, λευκό κρασί και  
κρέμα γάλακτος. 1,5
03. Χτένια γκρατινέ  
με πράσο και κρεμμύδι 'κονφι'. 2,0

01. Rib eye steak  
με τηγανιτή πατάτα και σως καπνιστής  
μπάρμπεκιου. 3,3
02. Μοσχαρίσιο φιλέτο  
με κρέμα σπαραγγιών και τσιπς παντζαριού. 2,9
03. T-bone steak  
με τηγανιτό νιόκι και μπέικον σωτέ. 1,9
04. Ταλιάτα  
μοσχαρίσια κόντρα χωρίς οστέ, αρωματισμένη  
με δενδρολίβανο και σκόρδο. Συνοδεύεται από  
ρόκα baby με ραντίτσιο και φλέκις παρμεζάνας. 1,7
05. Ψαρονέφρι  
με σως από κόκκινο σταφύλι.  
Συνοδεύεται από πουρέ πατάτας. 1,6
06. Μπιφτέκι  
από μοσχαρίσιο και χοιρινό κιμά, με ρατατούγι  
λαχανικών, τσένταρ και ντομάτα. 1,5
07. Κοτόπουλο μπουτί ξεκοκαλισμένο  
πανέ, γεμιστό με λιαστή ντομάτα και  
μοτσαρέλα. Συνοδεύεται από πράσινη σαλάτα  
και σως Νάπολι. 1,5
08. Κοτόπουλο στήθος φιλέτο Saltimbocca  
με προσούτο και φασκόμηλο.  
Συνοδεύεται από πουρέ μελιτζάνας. 1,5

ΠΑΣΤΑ - ΡΙΖΟΤΟ

- |  |    |
|--|----|
| 01. Ταλιατέλες με καπνιστή πανσέτα<br>σπαράγγια, αρακά και κρέμα γάλακτος.                                       | 13 |
| 02. Λιγκουίни με φρέσκο και καπνιστό σολομό<br>παρμεζάνα, μαιντανό και τσάιβς.                                   | 15 |
| 03. Fusilli Mediterranean<br>με μελιτζάνα, πιπεριά κόκκινη, πράσινη ελιά,<br>ντομάτα, σκόρδο, βασιλικό και φέτα. | 10 |
| 04. Σπαγγέτι καρμπονάρα  | 11 |
| 05. Ριζότο μανιταριών  | 12 |
| 06. Ριζότο θαλασσινών<br>με λεμόνι και σαφράν.   | 13 |
| 07. Κριθαράκι με γαρίδες και Μοσχάτο Λήμνου  | 14 |
| 08. Ρύζι τηγανιτό με κοτόπουλο<br>γαρίδες, καρότο, μπιζέλια, φρέσκο κρεμμυδάκι,<br>γλυκό τσίλι και τζίντζερ.     | 12 |

ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ

- |  |   |
|--|---|
| 01. Παρφέ σοκολάτας<br>με φρούτα του δάσους.   | 9 |
| 02. Ψιδή soufflé mojito<br>με λίκιμ και δυόσμο.  | 8 |
| 03. Μιλφέιγ<br>με κρέμα πατισερί αρωματισμένη με φρέσκια<br>βανίλια, φράουλες και καραμελωμένο<br>βαλσάμικο. | 8 |
| 04. Προφιτερόλ<br>με παγωτό βανίλια και σως σοκολάτας.   | 8 |
| 05. Σουφλέ σοκολάτας<br>με παγωτό βανίλια.   | 8 |
| 06. Παγωτό<br>κρέμα, σοκολάτα, φράουλα και σορμπέ λεμόνι.  | 6 |
| 07. Φρούτα εποχής  | 5 |



Every Tuesday  
THESSALONIKI  
**Food Festival**  
+ **LIVE music**



Κτήμα   
**ΧΡΗΣΤΙΔΗ**  
ΠΟΛΥΧΩΡΟΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ

[www.ktimaxvistidi.gr](http://www.ktimaxvistidi.gr)

Marriage • Baptism • Event  
Congress • Party