



TITANIA  
*Olive Garden*




THE

*MENU*


Αγορανομικός Υπεύθυνος

Τζιλήρας Χρήστος


## Ορεκτικά

 Κρύα σούπα "χωριάτικη σαλάτα" με ελιξίριο, κρέμα φέτας και λάδι ρίγανης	9,50
Τυροπιτάρι με φέτα και φρέσκο θυμάρι, σαλάμι Λευκάδος, γλυκό τοματάκι με θυμαρίσιο μέλι και αρμυρίκι	11,00
Μαρουλοσαρμάδες με σύγκλινο Μάνης, ρύζι και άνηθο, φρικασέ με άγρια μανιτάρια και πρόβειο γιαούρτι	12,00
Καλαμάρι σχάρας με μαριναρισμένο κολοκυθάκι, κρέμα παντρεμένης φάβας Σαντορίνης και φρέσκο κρεμμυδάκι πίκλα	16,50
 Αφράτοι λουκουμάδες καπνιστής μελιτζάνας με κατίκι Δομοκού, σπιτική κέτσαπ από πιπεριά Φλωρίνης και τοματίνια, αμπελοβλαστούς, λάδι δυόσμου	12,00
 Αβοκάντο με ψητά ροδάκινα, σαλάτα με κινόα, δροσουλίτη και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών με άρωμα λεβάντας	11,00


## Σαλάτες

"Olive Garden" μικρόφυλλα τραγανά σαλατικά με γαρίδα* ατμού και ξιδάτο χταπόδι*, κολοκύθι, ελιές Καλαμάτας, σπαράγγια της θάλασσας και ντρέσινγκ με μοσχολέμονο, αρωματικά και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο	14,50
Ανάμεικτα μικρόφυλλα σαλατικά με τρυφερό βιολογικό κοτόπουλο, απάκι και ημίχλωρο Μήλου	13,00
Ελληνική σαλάτα με τοματίνια, παξιμάδια Κυθήρων, φέτα Ηπείρου, βλαστούς κάπαρης, ελιές Καλαμών, ραπανάκι και μαρινάτο γαύρο	11,00
Ρόκα-αρμυρίκι με καπνιστό Νάουσας, σαλάμι Λευκάδος, τοματίνια, και κουλούρι Θεσσαλονίκης	13,00
 Τραγανά ανάμεικτα σαλατικά με φράουλες, γλυκόξινο αγγουράκι πίκλα, άντρακλα, γύρη και φιστίκια Αιγίνης	11,50

## Ζυμαρικά

Ελληνική καρμπονάρα με σύγκλινο, κεφαλογραβιέρα Αμφιλοχίας, ψητό σκόρδο και αυγό αχυρώνα	14,00
Γιουβετσάκι με βιολογικό μπούτι κοτόπουλο, στάκα, λιαστή τομάτα και ξηρό ανθότυρο	16,50
“Ριζότο αλά γεμιστά” με σύγκλινο Μάνης, φρέσκια τομάτα, άρωμα κρασιού Μαντινείας, ξύγαλο Σητείας και Ανοιξιάτικα βότανα	15,50
Γαριδομακαρονάδα* με πράσινα σπαράγγια, ξύσμα μοσχολέμονου και κρόκο Κοζάνης	23,00
 Χυλοπίτες “χωριάτικη σαλάτα” με πολύχρωμες πιπεριές, θρούμπες Άμφισσας, βλαστούς κάπαρης και φρέσκια ρίγανη	13,00

## Κυρίως πιάτα

“Rib eye Angus”, πατατούλες νέας Γης με Ανοιξιάτικα βότανα, πουρέ κρεμμυδιού και σάλτσα Αγιορείτικου κρασιού με άγριαμανιτάρια	34,00
Χοιρινό φιλέτο γεμιστό με καπνιστή μελιτζάνα, πάστα φρέσκου σκόρδου και γραβιέρα Άνδρου, κρέμα ψητής πιπεριάς Φλωρίνης και πράσινα σπαράγγια	21,00
Βιολογικό φιλέτο κοτόπουλο, μαριναρισμένο με σινάπι, πρόβειο γιαούρτι και λεμονοθύμαρο, φασολάκια σοτέ, κρέμα καρότου και χυμό λαχανικών	21,00
Κατσικάκι γάλακτος, ψητή πατάτα, φρέσκα κρεμμυδάκια, μάραθο, θρούμπες Άμφισσας και καπνιστό Νάουσας	26,00
 Μουσακάς λαχανικών με “κιμά μανιταριών” λιαστή τομάτα και αφράτη κρέμα αμυγδάλου με μοσχοκάρυδο	16,00
Σολομός σχάρας με πουρέ από μπιζέλια και φρέσκο δυόσμο, μικρά λαχανικά και λάδι άνηθου	27,00
Φιλέτα από λαβράκι με κόκκινα βλήτα και κολοκυθάκια γιαχνί, λεμονάτη σάλτσα με κάπαρη και δενδρολίβανο	28,00

## Επιδόρπια

Δίπλες με μους γιαούρτι	7,50
Σοκολατόπιτα Vanille με παγωτό κάρδαμο-κολοκύθα	8,50
Σεμιφρέντο καρύδα πάνω σε μαριναρισμένο ανανά	8,00
Σούπα με φρούτα εποχής με τριμμένη γρανίτα "Grand Marnier" γρεναδίνης	7,50
Ποικιλία φρούτων εποχής	9,00
Ποικιλία από εκλεκτά Ελληνικά και διεθνή τυριά και αλλαντικά με κριτσίνια, ελιές και ντιπς	15,00
Καλάθι αρτοσκευάσματα και ντιπ (κατά άτομο)	2,00

*Παρακαλούμε ενημερώστε μας για πιθανές αλλεργίες.*

*Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.*

*Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει*

*έντυπα δελτία για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.*

*Για όλα μας τα φαγητά χρησιμοποιούμε αγνό παρθένο ελαιόλαδο εκτός των τηγανητών όπου χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο*

*«Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει, εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο)»*

*\* Είδος κατεψυγμένο*



*Vegan: τρόφιμα που δεν περιέχουν ζωικά προϊόντα όπως κρέας, γαλακτοκομικά προϊόντα ή αυγά.*



*Vegetarian: τρόφιμα που δεν περιέχουν κρέας αλλά μπορεί να περιέχουν γαλακτοκομικά προϊόντα ή αυγά.*





# TITANIA

## *Olive Garden*

THE

*MENU*


Market Inspection Representative

Tziliras Christos


## Appetizers

 Cold soup "Greek salad" with elixir, feta cheese cream and oregano oil	9,50
Fry bread with feta cheese and fresh thyme, traditional salami from Lefkada sweet tomato with thyme honey and tamarisk	11,00
"Maroulosarmades" stuffed lettuce leaves with "Siglino" home-cured pork from Mani, rice and dill, "fricassée" with wild mushrooms and sheep yogurt	12,00
Grilled squid with marinated courgettes, fava beans purée from Santorini and fresh pickled onion	16,50
 Smoked eggplant fluffy donuts with "Katiki Domokou" cream cheese, homemade ketchup from Florina pepper, vine sprouts, spearmint oil	12,00
 Avocado with roasted peaches, salad with quinoa, salty ice and citrus vinaigrette with lavender aroma	11,00

## Salads

"Olive Garden" crispy salad with steamed shrimps* and octopus* marinated in vinegar, zucchini, olives from Kalamata, seabean and lime dressing, herbs and extra virgin olive oil	14,50
Mixed salad with tender organic chicken fillet, "apaki" smoked pork and "imichloro" cheese of Milos	13,00
Greek salad with cherry tomatoes, rusks from Kythera, feta cheese from Epirus, capper sprouts, "Kalamon" olives, radish and marinated anchovy	11,00
Rocket-tamarisk salad with smoked cheese from Naousa, traditional salami from Lefkada, cherry tomatoes and Salonika bagel	13,00
 Mixed crunchy salad with strawberries, sweet & sour pickle, purslane, pollen and pistachios	11,50


## Pasta

<i>Greek carbonara with "Siglino" home-cured pork, gruyere from Amfilochia, baked garlic and barn egg</i>	14,00
<i>"Giouvetsi" traditional tomato stew with bio chicken leg, "staka" Cretan butter, sundried tomato and dried anthotyro cheese</i>	16,50
<i>Risotto "ala gemista" with "Siglino" home-cured pork from Mani, fresh tomato, Mantinea wine flavor, "Xygalo Siteias" cream cheese and spring herbs</i>	15,50
<i>Shrimp* spaghetti with green asparagus, lime zest and saffron from Kozani</i>	23,00
 <i>"Hilopites Greek salad" traditional pasta with multi-colored peppers, "throubes" olives from Amfissa, caper sprouts and fresh oregano</i>	13,00

## Main courses

<i>"Rib eye Angus" baby potatoes with spring herbs, onion purée and Agiorgitiko wine sauce with wild mushrooms</i>	34,00
<i>Pork fillet stuffed with smoked white eggplant, fresh garlic paste and gruyere from Andros, baked Florina pepper cream and green asparagus</i>	21,00
<i>Bio chicken fillet marinated with mustard, sheep yogurt and lemon thyme sautéed beans, carrot cream and vegetable juice</i>	21,00
<i>Baby goat, baked potato, spring onions, fennel, "throubes" olives from Amfissa and smoked cheese from Naoussa</i>	26,00
 <i>Vegetable moussaka with minced mushrooms, sundried tomato and almond cream with nutmeg</i>	16,00
<i>Grilled Salmon with mashed peas and fresh mint, small vegetables and dill oil</i>	27,00
<i>Sea bass fillets with red amaranth greens and zucchini ragout, lemon sauce with capers and rosemary</i>	28,00

## Desserts

<i>"Diples" with yogurt mousse</i>	7,50
<i>"Chocolatopita" Valrhona with cardamom-pumpkin ice-cream</i>	8,50
<i>Coconut semifreddo on pineapple carpaccio</i>	8,00
 <i>Soup with seasonal fruits with "Grand Marnier" &amp; grenadine grained granita</i>	7,50
<i>Variety of seasonal fruits</i>	9,00
<i>Platter of fine selection of Greek &amp; international cheese &amp; deli meat variety with bread sticks, olives and dips</i>	15,00
<i>Bread basket with dips (per person)</i>	2,00

*Kindly inform us for potential allergies.*

*Prices include all legal surcharges.*

*As per Government Regulations the Outlet is obliged to offer "Questionnaires" should the customer wishes to file complaints.*

*We cook all our dishes with extra virgin olive oil except for the fried ones for which we use sunflower oil*

*«Consumer is not obliged to pay, if the notice of payment has not been received (receipt-invoice)»*

*\* Frozen item*

 *Vegan: foods that don't contain animal products such as meat, dairy or eggs.*

 *Vegetarian: foods that don't contain meat but may contain dairy or eggs.*

