

ΕΙΓ. Ταξιδεύοντας...
στα θόρεια
SEAFOOD RESTAURANT



ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ

ΛΟΛΑ-ΡΟΚΑ

Πανδαισία λαχανικών, φρέσκαμανιτάρια, νιφάδες παρμεζάνας, μαριναρισμένα σε βινεγκρέτ βαλδάμικο

ΤΟΜΑΤΑ ΤΑΞΙΔΕΥΟΝΤΑΣ

Ξεφλουδισμένη τομάτα κομμένη ροδέλες με κάπαρη, κρίταμο και ανθό αλατιού

ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΤΑΞΙΔΕΥΟΝΤΑΣ

Διάφορα βραστά λαχανικά εποχής

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ

Τομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές, φέτα, ελαιόλαδο, κάπαρη και ρίγανη

ΠΑΤΖΑΡΙΑ

Τρυφερά φύλλα και βολβοί από φρέσκα πατζάρια

ΧΟΡΤΑ ΕΠΟΧΗΣ

Άγρια χόρτα μαζεμένα με το χέρι
(Κολιβαρντά, Λαδάκι, Αγκιναράκι, Σταμναγκάθι)

Αρμύρες

Ραδίκια

Βλήτα

ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Διάφορα λαχανικά εποχής με χοντρό αλάτι, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και βαλδάμικο

ΦΥΚΙΑ ΘΑΛΑΣΣΗΣ

ΚΑΒΟΥΡΟΣΑΛΑΤΑ

Ψύχα από γνήσιο καβούρι μαριναρισμένο με ελαιόλαδο, λεμόνι, με φρέσκο πιπέρι & ανθό αλατιού σε τρυφερά φύλλα μαρουλιού

ΚΑΡΤΑΤΣΙΟ

Πελαγίσιο λαυράκι μαριναρισμένο με πιπέρι και λεμόνι σε λεπτές φέτες

ΨΗΤΗ ΣΤΡΕΙΔΟΣΑΛΑΤΑ

Ποικιλία στρειδιών αρωματισμένη με σκόρδο, μαϊντανό, λεμόνι και φρέσκο βούτυρο

ΟΣΤΡΑΚΟΣΑΛΑΤΑ

Φρούτα της θάλασσας αχνιστά με κρασί, σκόρδο και μαϊντανό

ΚΥΔΩΝΙΑ ΦΡΕΣΚΑ

ΓΥΑΛΙΣΤΕΡΕΣ ΦΡΕΣΚΙΕΣ

ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ

Ζουμερά μύδια με λεμόνι και πιπέρι φρέσκο

ΦΑΒΑ

Φάβα με καραμελωμένα κρεμμύδια και γλυκό ψητό τοματάκι

ΓΑΥΡΟΣ ΣΚΟΡΔΑΤΟΣ

Φιλέτο γαύρου σε ελαιόλαδο με σκόρδο, ξύδι και μαϊντανό

ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΨΗΤΗ

Ολόκληρη καπνιστή μελιτζάνα με πιπεριά, σκόρδο, ελαιόλαδο, ξύδι και φέτα

ΡΕΓΓΟΣΑΛΑΤΑ

Διαλεχτές ρέγγες με ψωμί, λεμόνι, ξύδι και ελαιόλαδο

ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ

Βελούδινος λευκός ταραμάς με ψωμί και κρεμμύδι

ΣΚΟΡΔΑΛΙΑ

Με ψωμί και άρωμα σκόρδου

ΛΑΚΕΡΔΑ

Χειροποίητη λακέρδα από φρέσκο τορίκι

ΣΚΟΥΜΠΡΙ

Σπιτικό καπνισμένο σκουμπρί με κρεμμύδι, μαϊντανό και ελαιόλαδο

ΓΑΥΡΟΝΤΟΛΜΑΣ

Φιλέτο γαύρου με σκόρδο υπομονετικά τυλιγμένος σε τρυφερά αμπελόφυλλα

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΣΚΟΡΔΑΛΙΑ (*)**ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ**

Χειροποίητα ντολμαδάκια

ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ

Φρεσκοκομμένες πατάτες τηγανητές

ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΑΓΑΝΑΚΙ

Σιγανομαγειρεμένο χταπόδι με σάλτσα φρέσκιας τομάτας φέτα και γραβιέρα. Ελαφρώς πικάντικο.

ΛΑΥΡΑΚΙ ΤΑΞΙΔΕΥΟΝΤΑΣ

Τρυφερό φιλέτο από πελαγίσιο λαυράκι με μουστάρδα, πιπεριά καυτερή, μαϊντανό και φρέσκο κρεμμυδάκι

ΓΑΜΠΑΡΗ ΦΡΕΣΚΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΓΑΝΑΚΙ

Σαχανάκι με σάλτσα τομάτα και φέτα

ΣΑΡΔΕΛΑ ΦΟΥΡΝΟΥ

Φιλέτο σαρδέλας με φρέσκα μυρωδικά και τομάτα

ΡΥΖΙ ΣΟΥΠΙΕΣ

Φρέσκιες μικρές σουπιές στο μελάνι τους με καστανό ρύζι, τομάτα, κρεμμύδι και αρωματικά βότανα

ΜΥΔΟΤΙΛΑΦΟ

Φρέσκα μύδια με ρύζι και κρόκο Κοζάνης

ΧΤΑΠΟΔΙ ΝΩΝΤΑ

Κυκλαδίτικη συνταγή του καπετάνιου

ΧΤΑΠΟΔΙ ΨΗΤΟ (*)

Χταπόδι ξεχασμένο στον ήλιο, σιγοψημένο στη σχάρα

ΧΤΑΠΟΔΙ ΒΡΑΣΤΟ (*)

Χταποδάκι με λάδι, ξύδι και ρίγανη

ΓΑΡΙΔΑΚΙ ΧΑΛΚΙΔΑΣ ΤΗΓΑΝΙΑ

ΣΟΥΠΙΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ

Τρυφερές Ελληνικές σουπιές στο τηγάνι με άνηθο, κρεμμύδι και λαδολέμονο

ΓΑΜΠΑΡΗ ΦΡΕΣΚΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗ

Βραστή ή τηγανητή

ΚΑΡΑΒΙΔΟΥΨΥΧΑ

Καραβίδες Ελληνικές καθαρισμένες σωστά τηγανισμένες συνοδεύονται με φρέσκο βούτυρο και σάλτσα κοκτέιλ

ΓΑΡΙΔΑΚΙ ΣΥΜΙΑΚΟ

Αυθεντικό γαριδάκι Σύμης στο τηγάνι με σεβασμό

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΓΟΝΟΣ (*)

Μικρά καλαμαράκια τραχανά

ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ

Το Ελληνικό χαβιάρι

ΣΑΡΔΕΛΑ ΨΗΤΗ

Ζουμερό φιλέτο σαρδέλας με αφραλάτι

ΓΑΥΡΟΣ ΤΗΓΑΝΗΤΟΣ

Φιλέτο γαύρου

ΑΣΤΑΚΟΙ ή ΑΣΤΑΚΟΚΑΡΑΒΙΔΕΣ ή ΚΟΛΟΧΤΥΠΤΕΣ

Όταν υπάρχουν βραστά ή ψητά

Με σάλτσα τομάτας σκόρδο, μαϊντανό και λιγκουίνι

ΓΑΡΙΔΕΣ Νο 1

(Βραστές ή ψητές)

ΓΑΜΠΑΡΗ ΦΡΕΣΚΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗ

Γαρίδα Αμβρακικού

ΚΑΡΑΒΙΔΕΣ

(Βραστές ή ψητές)

ΒΑΣΙΛΙΚΑ ΚΑΒΟΥΡΙΑ (*)

Με φρέσκο βούτυρο

ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΜΕ ΓΑΜΠΑΡΗ

Φρέσκια γάμπαρη με τομάτα σκόρδο, μαϊντανό και λιγκουίνι

ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΜΕ ΓΑΡΙΔΑ Νο 3

Γαρίδα Νο 3 με τομάτα σκόρδο, μαϊντανό και λιγκουίνι

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΦΡΕΣΚΟ

(Επιλογή στο τηγάνι ή στη σχάρα)

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΦΡΕΣΚΟ ΓΕΜΙΣΤΟ

Φρέσκο καλαμάρι με φέτα, μυρωδικά και ημίλιαστη τομάτα

ΣΤΡΕΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ

Φρέσκα στρείδια με μαϊντανό και σκόρδο συνοδεύουν το λιγκουίνι

ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ

Αυγοτάραχο με κολοκυθάκι, μαϊντανό και λιγκουίνι

ΣΥΝΑΓΡΙΔΑ, ΣΦΥΡΙΔΑ, ΦΑΓΚΡΙ, ΣΚΑΘΑΡΙ

ΤΣΙΠΟΥΡΑ, ΣΑΡΓΟΣ, ΡΟΦΟΣ, ΣΤΗΡΑ, ΓΛΩΣΣΑ

ΜΠΑΡΜΠΟΥΝΙΑ

ΣΚΟΡΤΙΝΑ, ΛΙΘΡΙΝΙ

ΚΟΥΤΣΟΜΟΥΡΑ

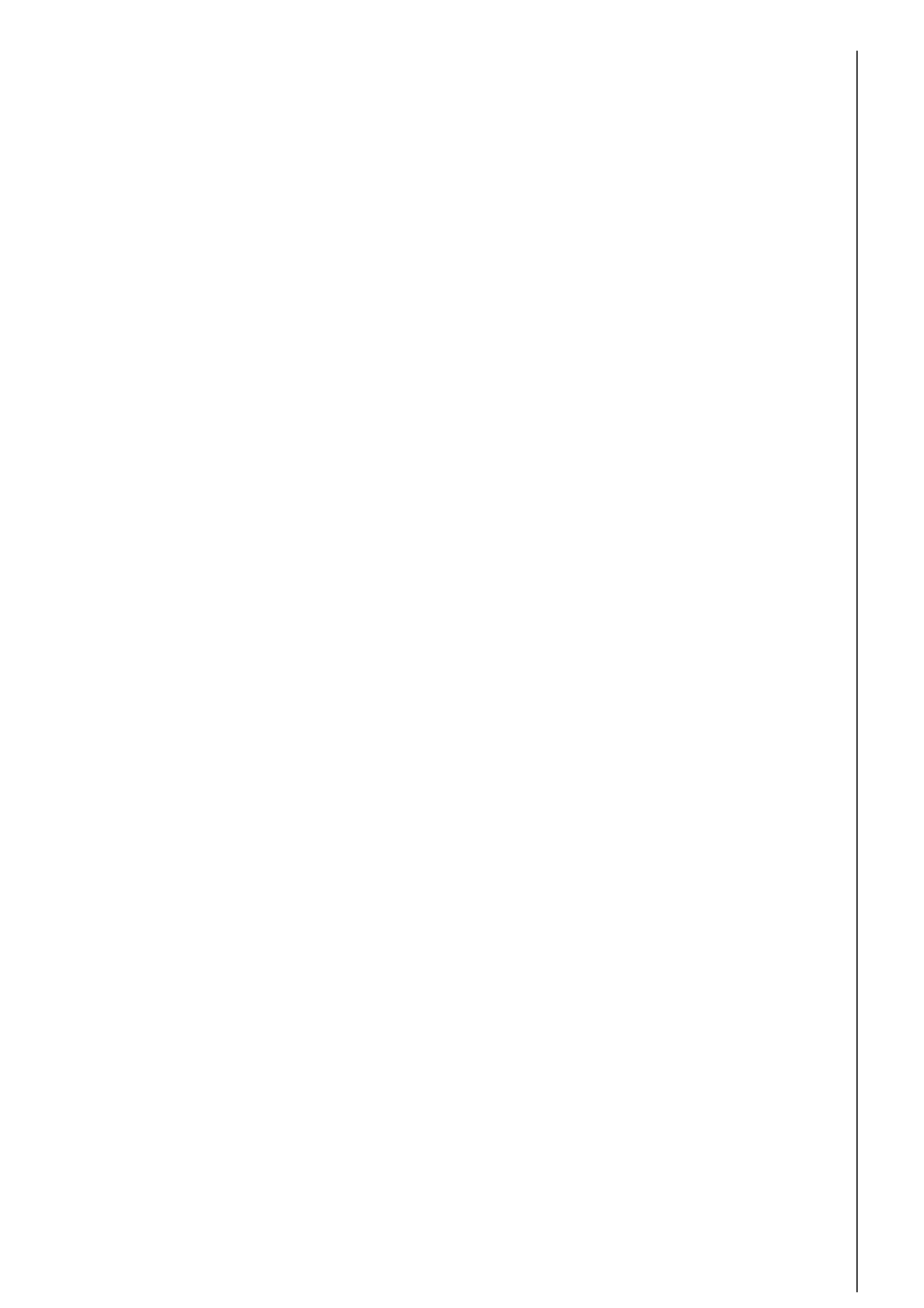
ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΦΡΕΣΚΟΣ

ΚΟΚΚΑΛΙ

ΨΑΡΟΣΟΥΤΤΑ

ΕΞΥΤΤΝΑ ΨΑΡΑΚΙΑ

Σαργουδάκια, σπάροι, πέρκες, χάνοι κ.τ.λ. για τηγάνι



ΕΙΣ Ταξιδεύοντας...

Τα αμέσως πιο φρέσκα
κολυμπάνε στη Θάλασσα!!!



Το ελαιόλαδο που χρησιμοποιούμε είναι extra παρθένο
Το λάδι τηγανίσματος είναι καλαμποκέλαιο
Τα προϊόντα που συνοδεύονται από (*) είναι ταχείας κατάψυξης
Το κατάστημα υποχρεούται να εκδίδει αποδείξεις λιανικής πώλησης
Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται ο ΦΠΑ & οι Δημοτικοί Φόροι
Άρτυμα ανά άτομο €1,00

Για την έκδοση τιμολογίων παρακαλούμε ενημερώστε τον βερβιτόρο που σας εξυπηρετεί