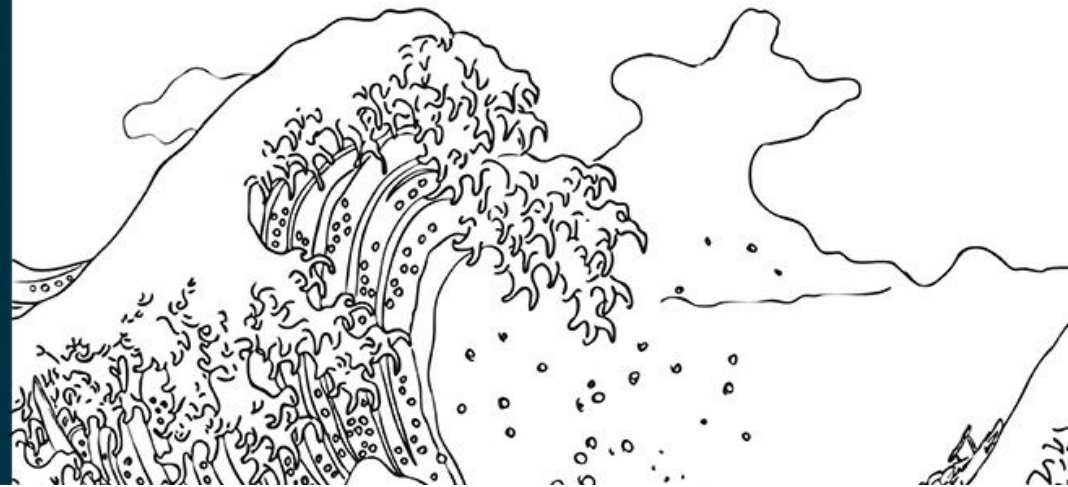




design by aloha.gr

Riviera
COAST



Ο Chef της κουζίνας **Nikos Kountouris** και η ομάδα του ανακαλύπτουν για εσάς καθημερινά φρέσκα τοπικά προϊόντα και δημιουργούν γευστικές προτάσεις εποχής

~ ΡΩΤΗΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΠΙΑΤΑ ΗΜΕΡΑΣ ~

Φρεσκόψημμένα χειροποίητα αρτοσκευάσματα, πικάντικες ελιές, λευκό ταραμά, τυροκαυτερή και καλωσόρισμα του chef
3,00 €

~ ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ~

Χταπόδι ~ 15,50 €

Χταπόδι με φάβα, κρέμα λευκού ταραμά, καραμελωμένα κρεμμύδια, τοματίνια κονφί, φύλλα κάππαρης, capraccio τρούφας

Αμανίτες ~ 14,00 €

Ποικιλίαμαντιριών Ελληνικής γης κονφί, απάκι κοτόπουλο, μαύρο σκόρδο ΚΑΙ σάλτσα λευκού κρασιού Chardonnay

Πάντρεμα τυριών ~ 12,00 €

Παναρισμένη γραβιέρα, φέτα σε φύλλο κρούστας, υγρό παστέλι αμυγδάλου, μαρμελάδα ελιάς

Ντουέτο θαλασσινό ~ 24,00 €

King Crab μαζί με χτένια σωταρισμένα με βούτυρο νουαζέτ, αρωματικό ρύζι γιασεμιού, πιπεριά Φλωρίνης και σάλτσα φινόκιο

Γαρίδες ~ 17,00 €

Γαρίδες με τοματίνια, βασιλικό, πιπεριά jalapeño, φέτα

~ ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ~

Ceviche ~ 16,00 €

Φιλέτο φαγγρί μαριναρισμένο με γυζυ και κουμκουάτ, μάνγκο, πιπεριά jalapeño, φρέσκο κόλιανδρο

Tataki ~ 17,00 €

Φιλέτο τόνου ελαφρώς ψημμένο σε κρούστα σουσαμιού, πάνω σε λαχανικά ζουλιέν Japa style κρέμα αγριοράπανο, μανιτάρια sitake, φράουλες

Beef tartar με το carpaccio του ~ 18,00 €

Ψιλοκομμένο μοσχαρίσιο tenderloin black Angus grain fed, συνοδευόμενο με φιστίκια Αιγίνης, κάππαρη, κονιάκ, dijón, φλέικς πεκορίνο Αμφιλοχίας, Ελληνική τρούφα και αυγό ποσέ σε μαυροδάφνη

Italian job ~ 14,00 €

Mozzarella Bufata, 4 ποικιλίες τοματίνια,πέστο βασιλικό, πικάντικη ρόκα, ελαιόλαδο, καβουρδισμένο κουκουνάρι

~ ΣΑΛΑΤΕΣ ~

Riviera ~ 16,00 €

3 διαφορετικές ποικιλίες βιολογικής κινόα με σολομό Granax,γαρίδες, ζουλιέν λαχανικών στο wok Japanese style,καρέ αγγουριού και τοματίνια, βινεγκρέτ μοσχαλέμονο με σόγια και Ginger

Κήπος τών αισθήσεων ~ 14,50 €

Πρώιμα πράσινα φύλλα, πεπόνι και ακλάδι, τυρί Gorgonzola, καραμελωμένα καρύδια, προσούτο gruda, βινεγκρέτ balsamico λευκό με σύκο

Καίσαρα ~ 15,00 €

Πράσινη σαλάτα, φιλετάκια από μπουτί κοτόπουλο, καλαμπόκι, κρουτόν, παρμεζάνα και βινεγκρέτ μέτικον με αντζούγιες

Κρήσσα Γη ~ 14,00 €

Χωρίτικη σαλάτα, τοματίνια, αγγούρι, πιπεριά, βραστή πατατούλα & κολοκυθάκι, κάππαρη, ελιές, παξιμάδι, καρουτιού, κατσικίσιο τυρί, βινεγκρέτ ξηνομυζήθρα

Καλοκαιρινή ~ 13,50 €

Ρόκα και σπανάκι, φράουλες, Bresaola, δυόσμο και βοσικικό, φλωρεντίν φουντουκιού, Parmigiano Reggiano βινεγκρέτ παλαιωμένου balsamico

~ ΡΙΖΟΤΟ & ΖΥΜΑΡΙΚΑ ~

Ταξίδι στο Παρίσι ~ 18,00 €

Ριζότο à la Parisienne vialone nano, ποικιλία ρυζιού, ποικιλίαμαντιριών, φρέσκια καλοκαιρινή μαύρη τρούφα, τοματίνια confit, γραβιέρα

Ριζότο Καραβίδας ~ 22,00 €

Μαγειρεμένο με το ζωμό τους, πιπεριά Φλωρίνης, φινόκιο

Λιγκουίνι Θαλασσινών ~ 26,00 €

Με γαρίδες, χταποδι, μύδια, μεγειρεμένα με το ζωμό τους, φρέσκια τομάτα, βασιλικό

Αστακομακαρονάδα ~ 45,00 €

Με δύο διαφορετικά spaghetti μαγειρεμένα με μπιάκ αστακού, πιπεριά jalapeño, ράπε τομάτας, κονιάκ, σαφράν

Ταλιατέλες ~ 15,00 €

Με πέστο απο τοματίνια, κουκουνάρι, βασιλικό, Pecorino Romano

~ ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ ~

Josper Menu

Μοναδικός στο είδος του ξιλόφουρνος που συνδυάζει την ιδιαιτερότητα του παραδοσιακού φούρνου, με το ψήσιμο στα κάρβουνα δίνοντας μια εντελώς ξεχωριστή γέυση και υφή

~

Βραζιλιάνικη Picanha ~ 24,00 €

Καπός κιλότο black Angus, πατατούλες sauté με πράσινα φασολάκια, σάλτσα pepper

Tagliata Limousine ~ 28,00 €

Κοντρα μόσχου Black Angus Usa grain fed, άγρια ρόκα με λιαστές τομάτες, πατατούλες Νάξου, σάλτσα παρμεζάνας

Bistecca fiorentina ~ 45,00 €

T-bone steak black Angus Usa μαζί με το φιλέτο, λαχανικά στμού, βούτυρο με αρωματικά, σάλτσα Béarnaise



Rib eye steak ~ 42,00 €

black Angus Usa, με πουρέ καρότου, μανιτάρια sitake κονφί, σάλτσα Porto

Chateaubriand ~ 92,00 €

Φιλέτο black Angus Australia grain fed 700γρ, Γαλλικές πατατούλες, λαχανικά στο Josper, σάλτσες Béarnaise & μαδέρα

Pluma iberica ~ 26,00 €

Χοιρινό iberico μαύρου χοίρου, πουρέ πράσσο, σπαράγγια γλασε, σάλτσα δεντρολίβανό

Κοτόπουλο στο josper ~ 19,00 €

Στήθος κοτόπουλου βιολογικής εκτροφής, μαριναρισμένο με 12 μπαχαρικά, μπλέφιγ με ψητά λαχανικά, αρωματικό ρύζι, σάλτσα γλυκιάς πιπεριάς

~ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ ~

Sous Vide

Ιδιαίτερος τρόπος μαγειρέματος, σε κενό αέρος σε χαμηλές ελεγχόμενες θερμοκρασίες για μοναδική γέυση και υφή

Ντουέτο χοιρινό

Μιενταγιόν ψαρώνεφρι και καρτεζίνες απο εξαιρετική ποικιλία μαύρου χοίρου iberico, γραντινέ με μανούρι, πουρέ γλυκοπατάτα σπαράγγια και σάλτσα κόκκινου κρασιού με πορτοκάλι
24⁹⁰

Hanging tender

Φιλέτο διάφραγμα μόσχου, δικό μας Tortellioni γεμιστό με σπαράγγια & τυρί Gorgonzola, σάλτσα μαδέρα
27⁹⁰

BIO Κοτόπουλο

Βιολογικό κοτόπουλό στήθος & το μπουτί, γεμιστό με καλούμι και λιαστές τομάτες, πουρέ ψητής πατάτας σάλτσα γλυκιάς πιπεριάς
20⁹⁰

Σφουρίδα φρικασέ

Φιλέτο σφουρίδας με μυρώνια, καυκαλήθρες, μαρούλι και μοσχαλέμονο
36⁹⁰

Φαγκρί

Φιλέτο φαγκρί με σπανάκι, τοματίνια και σάλτσα σαφράν
33⁹⁰

Σολομός

με τραγανή κρούστα αρωματικών, γλασσαρισμένα λαχανικά, πουρέ μπρόκολο, σάλτσα κακαβιά
22⁹⁰

Λαβράκι

Φιλέτο λαβράκι στην σχάρα με ψητά λαχανικά και λαδολέμονο
22⁹⁰