



εστιάτοριο
ΠΛΑΓΙΑ
ΚΤΗΜΑ ΒΑΣΙΛΕΙΑΔΗ

ΜΕΝΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ

Σαλάτες: επιλέξτε 1 ανά 2 άτομα

Σαλάτα με χαλούμι *(1, 3, 9, 12, 13)

Ανάμεικτη σαλάτα με τραγανό χαλούμι, αποξηραμένα σύκα, σταφύλια, καβουρδισμένα καρύδια, σταφίδες, σουσάμι, βασιλικό και βινεγκρέτ από σιρόπι σταφυλιών

Σαλάτα με σπανάκι και αβοκάντο *(3, 9, 12)

Σαλάτα με φύλλα από σπανάκι, αβοκάντο, καβουρδισμένο κουκουνάρι, τραγανή παρμεζάνα, κρουτόν με χαρουπόμελο και σησάμι, ελαιόλαδο και χυμό λεμονιού

Ελληνική σαλάτα *(1, 3, 14)

Σαλάτα με ντοματίνια, αγγουράκι, κόκκινο κρεμμύδι, baby ραπανάκι, κουτρούβι ξιδάτο, ρόκα, φέτα, ρίγανη, ελαιόλαδο, ξίδι sherry και χυμό λεμονιού

Ορεκτικά: επιλέξτε 1 ανά 2 άτομα

Ριζότο με καλαμάρι και πιπεριές *(3, 6, 13)

Ριζότο με σοτέ baby καλαμάρι, κόκκινες πιπεριές και πάστα ντομάτας, τυρί Μετσοβόνη, ελαιόλαδο, ρίγανη και ξύσμα λεμονιού

Empanada με σπανάκι (2 τμχ.) *(1, 3, 9)

Τραγανές empanada γεμιστές με σπανάκι και κασέρι σερβιρισμένες με γλάσο από μέλι, ξίδι sherry και κουκουνάρι

Ραβιόλι με τέσσερα τυριά *(1, 2, 3)

Χειροποίητα ραβιόλι με γέμιση μανιταριών σερβιρισμένα με πουρέ ψητής κολοκύθας, μανιτάρια πλευρώτους και σάλτσα παρμεζάνας

Φιλέτο τόνου στη σχάρα *(4)

Φιλέτο τόνου με κρούστα από φινόκιο και κόλιανδρο, σάλτσα Vierge, ελιές Καλαμών, πιπεριές Φλωρίνης, βασιλικό και καπνιστή μελιτζάνα

Τηγανίτες από κολοκυθάκια *(1, 3)

Τηγανίτες από κολοκυθάκια με φέτα, φρέσκο κρεμμυδάκι και σάλτσα γιαουρτιού με άνηθο και δυόσμο

Ελληνικό ceviche *(1, 2, 3)

Μαριναρισμένο λαβράκι με ντοματίνια, σχοινόπρασο, κόλιανδρο, ρίγανη, Leche de Tigre (ελληνική εκδοχή), baby ραπανάκια, φινόκιο, τριμμένη φέτα

Κυρίως Πιάτα: επιλέξτε 1 ανά άτομο

Ψητή πέστροφα *(4,11)

Ψητή πέστροφα σερβιρισμένη με άγρια χόρτα και πατατοσαλάτα

Κοτόπουλο γεμιστό *(3, 10)

Κοτόπουλο γεμιστό με σπανάκι, λιαστές ντομάτες, αναρή και φύλλα βασιλικού σερβιρισμένο με πουρέ σελινόριζας και κινόα με μανιτάρια και σάλτσα θυμαριού

Αργοψημένο χοιρινό *(13)

Χοιρινή σπάλα αργοψημένη σε κόκκινο κρασί και αρωματικά βότανα με γαρνιτούρα από πουρέ παστινάκι, σπόρους κόλιανδρου, ψητά μανιτάρια και ρίζες παστινάκι σερβιρισμένα με σάλτσα κόκκινου κρασιού

Βοδινό φιλέτο *(3, 13)

Βοδινό φιλέτο Αυστραλίας σερβιρισμένο με ραγού από αγκινάρες και σπανάκι, πατάτες daurhinoise, μπρόκολο και σως από σπόρους πράσινου πιπεριού

έξτρα χρέωση €5

Ταλιατέλες με γαρίδες *(1, 3, 5)

Ταλιατέλες με γαρίδες, ντομάτα, βασιλικό, μαϊντανό, ξύσμα λεμονιού, παρμεζάνα, κρέμα γάλακτος και σάλτσα αστακού

Κριθαρότο με γαρίδες *(1, 5)

Κριθαρότο με γαρίδες, σάλτσα κακαβιά, ντοματίνια, μαϊντανό, βασιλικό και ξύσμα λεμονιού

Vegan πιάτο ημέρας

Τα vegan πιάτα είναι διαθέσιμα ως πιάτα ημέρας.
Για περισσότερες πληροφορίες ρωτήστε τον σερβιτόρο σας.

Επιδόρπια: επιλέξτε 1 ανά 2 άτομα

Elderflower mille feuille *(1, 2, 3)

Κρέμα elderflower με φράουλες, βανίλια,
ξύσμα λεμονιού και βασιλικό

Tarte tatin μήλου *(1, 2, 3)

Ψημένα μήλα σε ζύμη σφολιάτας σερβιρισμένα
με σπιτικό παγωτό βανίλια και κανέλα
Επιτρέψτε χρόνο μαγειρέματος 25 λεπτά

Σπιτικό παγωτό ΠΛΑΓΙΑ

€45 το άτομο

Παρακαλείσθε να ενημερώσετε τον σερβιτόρο σας εάν είστε αλλεργικοί
σε οποιαδήποτε τρόφιμα πριν παραγγείλετε.

*Τα αλλεργιογόνα υποδεικνύονται από τους αριθμούς.

Η λίστα αλλεργιογόνων βρίσκεται στην τελευταία σελίδα του μενού.

Όλες οι τιμές περιλαμβάνουν υπηρεσίες και φόρους

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΤΥΡΙΑ & ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ

Πλάτερ τυριών *(1, 3, 9, 13)

Επιλογή τυριών με φρέσκα και αποξηραμένα φρούτα, εποχιακές μαρμελάδες, ξηρούς καρπούς και ψωμί

Μικρό πλάτερ: €15 Μεγάλο πλάτερ: €25

Πλάτερ τυριών και αλλαντικών *(1, 3, 9, 13)

Επιλογή τυριών και αλλαντικών με φρέσκα και αποξηραμένα φρούτα, εποχιακές μαρμελάδες, ξηρούς καρπούς και ψωμί

Μικρό πλάτερ: €15 Μεγάλο πλάτερ: €25

ΛΙΣΤΑ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ

ΑΡΙΘΜΟΣ	ΟΝΟΜΑ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΟΥ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΟΥ
1	Σιτηρά που περιέχουν γλουτένη	Σιτάρι, σίκαλη, κριθάρι και βρώμη βρίσκονται συχνά σε τρόφιμα που περιέχουν αλεύρι, κάποια σκόνη ψησίματος, ψωμί, κέικ, κουσκούς, προϊόντα κρέατος, ζυμαρικά, ζύμες, υγρές ζύμες, σάλτσες, σούπες και ορισμένα τηγανητά τρόφιμα.
2	Αυγά	Τα αυγά βρίσκονται σε κέικ, μερικά προϊόντα κρέατος, μαγιονέζα, μους, ζυμαρικά, quiche, σάλτσες και στα σφολιατοειδή. Αυγό χρησιμοποιείται και κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
3	Γάλα	Το γάλα βρίσκεται στα γαλακτοκομικά προϊόντα όπως το βούτυρο, το τυρί, η κρέμα γάλακτος, οι σκόνες γάλακτος και το γιαούρτι. Ορισμένα τρόφιμα στα οποία βρίσκεται γάλα, είναι επίσης οι σάλτσες στις οποίες προστίθεται γάλα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Είναι επίσης σύνηθες το γάλα να υπάρχει σε σούπες και σε σάλτσες σε σκόνη.
4	Ψάρια	Σάλτσες ψαριών μπορούν να περιέχονται σε πίτσες, τουρσί, ντρέσινγκ σαλάτας, κύβους μαγειρικής και σάλτσα Worcestershire (WS).
5	Οστρακοειδή	Τα καβούρια, ο αστακός, οι γαρίδες και οι караβίδες είναι οστρακοειδή. Η πάστα γαρίδας ανήκει επίσης σ' αυτή την κατηγορία, η οποία χρησιμοποιείται συνήθως στη μαγειρική της Ταϊλάνδης και της Νοτιοανατολικής Ασίας.
6	Μαλάκια	Στα μαλάκια περιλαμβάνονται τα μύδια, τα σαλιγκάρια, τα καλαμάρια και τα κοχύλια, αλλά μπορούν επίσης να εντοπισθούν σε σάλτσα στρειδιών, η οποία χρησιμοποιείται, για παράδειγμα, στις σούπες ψαριών.
7	Σόγια	Εντοπίζεται μερικές φορές σε τυρόγαλα φασολιών, φασόλια edamame, miso πατέ, πρωτεΐνη σόγιας, αλεύρι σόγιας ή tofu. Η σόγια είναι ένα βασικό συστατικό της ανατολικής κουζίνας. Μπορεί να βρεθεί σε επιδόρπια, παγωτά, προϊόντα κρέατος, σάλτσες και χορτοφαγικά προϊόντα.
8	Φιστίκια	Τα φιστίκια χρησιμοποιούνται συχνά ως συστατικό σε μπισκότα, κέικ, κάρυ, επιδόρπια, σάλτσες, φυστικέλαιο και αλεύρι φιστικιού.
9	Ξηροί καρποί (εκτός από τα φιστίκια)	Ξηροί καρποί που καλλιεργούνται σε δέντρα, σε αντίθεση με τα φιστίκια, τα οποία καλλιεργούνται υπόγεια. Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα κάσιους, τα αμύγδαλα και τα φουντούκια.
10	Σέλινο	Περιλαμβάνει τα στελέχη σέλινου, τα φύλλα, τους σπόρους και τη ρίζα. Συνήθως εντοπίζεται στο αλάτι από σέλινο, σε σαλάτες, σε μερικά προϊόντα κρέατος, σε σούπες και στους κύβους μαγειρικής.
11	Μουστάρδα	Περιλαμβάνει τη μουστάρδα σε μορφή σκόνης, υγρού και σπόρων. Αυτό το συστατικό χρησιμοποιείται σε ψωμιά, κάρυ, μαρινάδες, προϊόντα κρέατος, ντρέσινγκ σαλάτας, σάλτσες και σούπες.
12	Σησάμι	Το σησάμι εντοπίζεται συνήθως στο ψωμί, και πιο συγκεκριμένα πασαλιίζεται σε κουλουράκια, φραντζολάκια για hamburger, κριτσίνια, αλλά εμπεριέχεται και στο χούμους, στο σησαμέλαιο και στην ταχίνι.
13	Διοξειδίο του θείου (θειώδη)	Συστατικό που χρησιμοποιείται συχνά σε αποξηραμένα φρούτα και σε μερικά προϊόντα κρέατος, αναψυκτικά, λαχανικά, κρασί και μύρα. Οι ασθματικοί έχουν μεγαλύτερο κίνδυνο ανάπτυξης αλλεργίας στα θειώδη άλατα.
14	Λούπινο	Το λούπινο είναι λουλούδι, το οποίο σπάνια εντοπίζεται στο αλεύρι, στο ψωμί, σε σφολιατοειδή και στα ζυμαρικά.

Δημήτρη Λιπέρτη, 4760 Όμοδος
Λεμεσός – Κύπρος

T: +357 25 446 000
E: bookings@oenouyi.wine
www.oenouyi.wine

 [playiarestaurant.oenouyi](https://www.facebook.com/playiarestaurant.oenouyi)

 [@playiarestaurant.oenouyi](https://www.instagram.com/playiarestaurant.oenouyi)



εστιατόριο
ΠΛΑΓΙΑ
ΚΤΗΜΑ ΒΑΣΙΛΕΙΑΔΗ