



restaurant
PLAYIA
ΚΤΙΜΑ VASSILIADES

Μενού
Καθαράς Δευτέρας
Green Monday Menu

Παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο σας εάν είστε αλλεργικοί σε οποιαδήποτε τρόφιμα πριν παραγγείλετε.
Please inform your waiter for any allergies prior to ordering.

Όλες οι τιμές περιλαμβάνουν υπηρεσίες και φόρους.
All prices include services and taxes.

Σαλάτες

επιλέξτε 1 ανά 2 άτομα

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Κουνουπίδι, μπρόκολο, ελιές, κάπαρη, λιαστή ντομάτα, μαρμελάδα ελιάς, ελαιόλαδο και χυμό λεμονιού

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΤΑΧΙΝΙ

Ανάμεικτη σαλάτα από μαρούλι, ταχίни, σάλτσα από βασιλικό, ρόδι, μανιτάρι πλευρώτους, παστέλι και μήλο ποσέ μέσα σε κρασί

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΒΟΥΡΙ

Καρότο, αγγούρι, καβούρι, τσίλι τσάνεϊ, ξηροί καρποί κάσιους, αγκινάρα, κόλιανδρο, μάνγκο, ελαιόλαδο και χυμό λεμονιού

Ορεκτικά

επιλέξτε 1 ανά 2 άτομα

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΚΟΛΟΚΥΘΙ

Καβουρντισμένο φιστίκι, κολοκύθι, φρέσκια σαλάτα, μαρμελάδα ντομάτας με γλυκάνισο

ΦΙΛΕΤΟ ΤΟΝΟΥ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

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

ΕΛΛΗΝΙΚΟ CEVICHE

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

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΕΣ

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

ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΕ ΚΑΝΤΑΪΦΙ

Γαρίδες σε κανταΐφι με σάλτσα τσάνεϊ και μαϊντανό

Κυρίως Πιάτα

επιλέξτε 1 ανά άτομο

ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ

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

ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ ΜΕ ΣΑΦΡΑΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

ΨΑΡΙ ΣΦΥΡΙΔΑ

Ψάρι σφυρίδα σε ρολό με πούδρα, σπανάκι πουρέ, μωβ λάχανο και σάλτσα ντομάτας με λάδι βασιλικού και λαχανικά

ΧΤΑΠΟΔΙ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΦΑΒΑ

ΨΗΤΗ ΠΕΣΤΡΟΦΑ

Ψητή πέστροφα σερβιρισμένη με άγρια χόρτα και πατατοσαλάτα

Επιδόρπια

επιλέξτε 1 ανά 2 άτομα

Χαλβάς με σιμιγδάλι, crumble από κανέλα, καραμελωμένα αμύγδαλα και σορμπέ λεμόνι

Νηστίσιμο παντεσπάνι με κρέμα καρύδας, καραμελωμένα καρύδια και σορμπέ φράουλας

€45 το άτομο

Salads

choose 1 for 2 persons

SALAD WITH FRESH VEGETABLES

Cauliflower, broccoli, olives, capers, sun-dried tomato, olive jam, olive oil and lemon juice dressing

TAHINI SALAD

Mixed leaf lettuce, tahini, basil dressing, pomegranate, oyster mushrooms and apple poached in wine

CRAB SALAD

Carrot, cucumber, crab, chili chutney, cashew nuts, artichoke, coriander, mango, olive oil and lemon juice dressing

Appetizers

choose 1 for 2 persons

ZUCCHINI CARPACCIO

Roasted peanuts, zucchini, fresh salad, tomato jam with anise

GRILLED TUNA FILLET

Grilled tuna fillet with fennel and coriander seed crust, Vierge sauce, Kalamata olives, Florina peppers, basil leaves and smoked eggplant

GREEK STYLE CEVICHE

Marinated sea bass with cherry tomatoes, Greek style Leche de tigre, chives, coriander, oregano, baby radishes, fennel and grated feta

RISOTTO WITH CALAMARI AND PEPPERS

Risotto with sautéed baby calamari, red peppers and tomato paste, Metsovone cheese, olive oil, oregano and lemon zest

SHRIMPS IN KADAIFI

Shrimps in kadaifi with chutney sauce and parsley

Main Dishes

choose 1 for each persons

PRAWNS ORZO

Prawns orzo cooked with Greek kakavia sauce, grilled tiger prawns, cherry tomatoes, parsley, basil, lemon zest

MUSSELS STEAMED WITH SAFFRON AND VEGETABLES

GROUPER FISH

Grouper Ballotine with spinach purée, purple cabbage and tomato sauce with basil oil and vegetables

OCTOPUS WITH SMOKED FAVA

BAKED TROUT

Baked trout served with wild greens and potato salad

Desserts

choose 1 for 2 persons

Halva with semolina, cinnamon crumble, caramelized almonds and lemon sorbet

Fasting sponge cake with coconut cream, caramelized walnuts and strawberry sorbet

€45 per person