

SALONICA MENOY

ΣΟΥΠΑ / SOUP

Κακαβιά / Kakavia

Σούπα μοσχαροκεφαλή / Beef head soup

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS

Ταρτάρ τόνου με σόγια και κόλιανδρο

Tuna tartar with soy and coriander

Καρπάτσιο από φαγκρί με τζίντζερ και εσπεριδοειδή

Seabream carpaccio with ginger and citrus

Γαρίδες με λαδολέμονο

Shrimps with olive oil-lemon sauce

Καπνιστά ψάρια (σολομός, πέστροφα, σκουμπρί)

Smoked fish (Salmon, trout, mackerel)

Ποικιλία από Ιταλικά αλλαντικά

Variety of Italian cold cuts

Ποικιλία με Ελληνικά και Διεθνή τυριά

σερβιρισμένα με σπιτικά τσάνεϋ, αποξηραμένα φρούτα,
ξηρούς καρπούς και σταφύλια

Variety of Greek and International cheeses

served with home-made chutney, dried fruits, nuts and grapes

SALAD BAR

Μεγάλη ποικιλία από φρέσκιες, σύνθετες σαλάτες, ντρέσινγκ και γαρνιτούρες

Big variety of fresh, complex salads, dressings and garnishes

ΖΕΣΤΑ ΕΙΔΗ / HOT DISHES

Ζαρκάδι με βατόμουρα και πράσινο πιπέρι

Deer with blackberries and green pepper

Αγριογούρουνο κρασάτο

Wild boar in wine sauce

Φραγκόκοτα μεμανιτάρια και κάστανα

Pheasant with mushrooms and chestnuts

Μοσχαρίσια μάγουλα σοφρίτο

Veal cheeks "sofrito"

Μπακαλιάρος με πράσα και πατάτες

Cod fish with leeks and potatoes

Ουρά μόσχου με κριθαράκι γιουβέτσι

Beef tail with orzo pasta giouvetsi

Ριζότο με gorgonzola φασκόμηλο και προσούτο

Gorgonzola with risotto, sage and prosciutto

Μενταγιόν από λαυράκι με σπανάκι και σάλτσα beurre-blanc

Seabass medallions with spinach and beurre-blanc sauce

Χειροποίητη κρεατόπιτα

Handmade meat pie



ΑΠΟ ΤΟ ΓΚΡΙΑ

Χοιρινά φιλετάκια "dijonnaise"

Pork fillets "dijonnaise"

Μοσχαρίσια φιλετάκια με σάλτσα Armagnac

Mini veal fillets with Armagnac sauce

Αρνίσια παιδάκια με ρίγανη και λεμόνι

Lamb chops with oregano and lemon

Μπιφτεκάκια σχάρας

Grilled mini burgers

Φιλετάκια από κοτόπουλο

Grilled chicken fillets

Σολομός στην σχάρα

Grilled salmon

Carving

**Πατροπαράδοτη γεμιστή γαλοπούλα με γλυκοπατάτες,
κάστανα, σπαράγγια, μανιτάρια**

*Traditional stuffed turkey with sweet potatoes, chestnuts,
asparagus and mushrooms*

Χοιρινή μπιριζόλα στην σούβλα με καυτερή και γλυκιά μουστάρδα

Pork cutlet with spicy and sweet mustard

Μπούτι από μοσχαράκι γάλακτος

Σάλτσες: Σορόν, Μπεαρνέζ

Leg of veal

Sauces: Choron sauce, béarnaise sauce

Μπουφές επιδορπίων-Dessert buffet

Τούρτα σοκολάτα / Chocolate cake

Μπλακ φόρεστ / Black forest

Κορμός σοκολάτας γάλακτος / Milk chocolate log

Κορμός λευκής σοκολάτας κάστανο / White chocolate log chestnut

Τάρτα με κόκκινα φρούτα / Red fruits tart

Red velvet με κρέμα βανίλιας / Red velvet with vanilla cream

Μίνι προφιτερόλ / Mini profiteroles

Ταρτάκια με κάστανο / Chestnut's tartlets

Μηλόπιτα / Apple pie

Τσίζκεϊκ Βάσκων / Basque cheesecake

Κρεμ μπρουλέ με βανίλια Μαδαγασκάρης / Crème brûlée with Madagascar's vanilla

Ποικιλία από ελληνικά γλυκά / Greek desserts

Πανετόνε / Panettone

Στόλεν / Stollen

Κουραμπιέδες, Μελομακάρονα, Δίπλες / Kourambiedes, Melomakarona, Diples

Φρέσκα φρούτα / Fresh fruits

120 ευρώ

