

aquarius

MENU



Ορεκτικά - Σαλάτες

Appetizers - Salads

Χταπόδι* σχάρας με φινόκιο μαρινέ και χούμους παντζαριού <i>Grilled octopus* with marinated fennel and beetroot hummus</i>	€ 19, 50
Γαρίδες* ψητές με τοματίνια, ανθότυρο και σάλτσα πορτοκάλι-τζίντζερ <i>Grilled shrimps* with cherry tomatoes, anothiro cheese and orange-ginger sauce</i>	€ 22, 50
Καλαμάρι τηγανητό σε αλμυρίκια αχνιστά με κρέμα λευκού ταραμά <i>Fried squid on steamed tamarisk with white fish roe cream (tarama)</i>	€ 15, 50
Φαγκρί Κορινθιακού μαρινέ σε χυμό εσπεριδοειδών με σαλάτα αβοκάντο και πικάντικο ντρέσινγκ τομάτα - φράουλα <i>Sea bream from the Corinthian gulf marinated in citrus fruit juice with avocado salad and spicy tomato-strawberry dressing</i>	€ 19, 50
Σαλάτα του Καίσαρα με στήθος κοτόπουλου και παρμεζάνα <i>Caesar salad with chicken breast and parmesan</i>	€ 16, 00
Σαλάτα καβούρι* με κινόα, λαχανικά, φρούτα και ντρέσινγκ εσπεριδοειδών <i>Crab* salad with quinoa, vegetables, fruit and citrus fruit dressing</i>	€ 18, 50
Ελληνική παραδοσιακή σαλάτα <i>Traditional Greek salad</i>	€ 15, 00
Πράσινη σαλάτα με βότανα και τοματίνια <i>Green salad with herbs and cherry tomatoes</i>	€ 10, 50

Σούπα

Soup

Σούπα ροφού με πατάτες, κρεμμύδια και σέλινο

Blackfish soup with potatoes, onions and celery

€ 12, 50

Ζυμαρικά – Ριζότο

Pasta - Risotto

Μαύρο Tagliolini* με φιλέτο ψαριού, τομάτα, κάπαρη, ελιές και φρέσκο σπανάκι

Black Tagliolini* with fish fillet, tomato, cappers, olives and fresh spinach

€ 25, 00

Garganelli* με γαρίδες*, γάλα καρύδας και crispy chorizo

Garganelli* with shrimps*, coconut milk and crispy chorizo

€ 24, 00

Ριζότο με χτένια*, φινόκιο και μοσχολέμονο

Risotto with scallops*, fennel and lime

€ 24, 00

Ριζότο “Caponata” με ελαιόλαδο

Risotto alla caponata with olive oil

€ 18, 00

Γιουβέτσι θαλασσινών *με σπιτικά ζυμαρικά

Seafood* “giouvetsi” with homemade pasta

€ 22, 00

Κυρίως πιάτα

Main courses

Διπλό φιλέτο λαβράκι σε αχνιστά χόρτα με αυγολέμονο κρόκου Κοζάνης <i>Double sea bass fillet on steamed greens with egg-lemon sauce and Kozani saffron</i>	€ 27, 00
Σολομός με σάλτσα oyster και vermicelli ρυζιού με λαχανικά <i>Salmon with oyster sauce and rice vermicelli with vegetables</i>	€ 27, 00
Σφυρίδα σχάρας με αρωματικό λάδι και λαχανικά σωτέ <i>Grilled grouper with aromatic oil and sautéed vegetables</i>	€ 39, 00
Πεσκανδρίτσα με κρέμα Μετσοβόνη <i>σε χλιαρή μελιτζανοσαλάτα με περουβιανές πιπεριές</i> Monk fish with smoked Metsovone cheese cream <i>on warm eggplant salad with Peruvian peppers</i>	€ 32, 00
Κοτόπουλο σωτέ με κρέμα κάσιους σε νιόκι* πατάτας <i>με λιαστή τομάτα, φρέσκια ρόκα και τοματίνια</i> Sautéed chicken with cashew cream on potato Gnocchi* <i>with sundried tomato, fresh rocket salad and cherry tomatoes</i>	€ 24, 00
Χοιρινό καρτέ γαλλικής κοπής με λαχανικά ψητά, <i>καλαμπόκι και σάλτσα chimichurri</i> French-cut rack of pork with grilled vegetables, corn and chimichurri sauce	€22, 00
Ταλιάτα μοσχαρίσιου φιλέτου σε ψητάμανιτάρια, σπαράγγια <i>με άρωμα τρούφας και πατάτες baby</i> Beef fillet tagliata on grilled mushrooms, <i>truffle-flavored asparagus and baby potatoes</i>	€ 34, 00
Αστακομακαρονάδα* Lobster* pasta	€ 40, 00
Η ψαριά της ημέρας Catch of the day	€ 70, 00 per Kilo

Γλυκά *Desserts*

Φοντάν σοκολάτας με πάστα αμυγδάλου και παγωτό βανίλιας <i>Chocolate fondant with almond paste and vanilla ice cream</i>	€ 12, 00
Πάβλοβα με εξωτικά φρούτα <i>Exotic fruit Pavlova</i>	€ 12, 50
Γλυκό σε σχήμα κερασιού με παγωτό φιστίκι και σιρόπι kirsch <i>Cherry-shaped dessert with pistachio ice cream and kirsch syrup</i>	€ 12, 50
Καραμελωμένο Μιλφέιγ με φράουλες <i>Caramelized Millefeuille with strawberries</i>	€ 11, 50
Επιλογή σορμπέ* ή παγωτό* <i>Sorbet* or ice cream* selection</i>	€ 3, 50 per scoop
Σύνθεση από φρέσκα φρούτα εποχής <i>Fresh seasonal fruits</i>	€ 10, 00

Καλή σας όρεξη!
Bon appétit!

- Όπου*: χρησιμοποιούνται φρεσκοκατεψυγμένες πρώτες ύλες
- Όπου φέτα: Ελληνική φέτα Π.Ο.Π
- Όπου λάδι: εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, εκτός από τα τηγανητά (σε μίγμα φυτικών ελαίων)
- Το μενού μας μπορεί ή είναι πιθανό να περιέχει ίχνη από αλλεργιογόνες ουσίες
- Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό του εστιατορίου για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε
- ή επιθυμείτε παρασκευάσματα χωρίς προϊόντα που προκαλούν δυσανεξίες
- Διατίθεται κατάλογος με τα συστατικά που προκαλούν αλλεργίες και δυσανεξίες εφόσον ζητηθεί
- Διατίθεται εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο σε συσκευασία μιας χρήσης εφόσον ζητηθεί
- Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη – τιμολόγιο)
- Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γεώργιος Κάππος
- Υγειονομικός Υπεύθυνος: Ευγενία Ραδοπούλου
- Διατίθεται έντυπο δελτίο παραπόνων στην είσοδο του εστιατορίου
- Όλοι οι φόροι συμπεριλαμβάνονται

- An asterisk (*) indicates that frozen ingredients are used
- “Feta” means Greek feta P.D.O.
- “Oil” means Extra Virgin Olive Oil, except in fried foods (where a mix of vegetable oils is used)
- Our menu may contain traces of allergy-causing ingredients
- Please contact the restaurant employees for any food allergies or intolerances you may have
- or if you want to have preparations without products that cause intolerance
- A list of allergy and intolerance causing ingredients is available upon request
- Bottled extra virgin olive oil for a single use is available upon request
- Consumers are not obliged to pay if the valid notice of payment has not been received (receipt - invoice)
- In charge of market inspection: George Kappos
- In charge of hygiene control: Eugenia Radopoulou
- Complaint form is available at the entrance of the restaurant
- All taxes are included