

F

food menu





MIRAVAL
PROVENCE

Ψωμί | Βούτυρο παρμεζάνας 4€ 

Raw


Tartare Κόκκινης Γαρίδας 27€  
Αλμυρίκια | Πίκλες τσίλι | Νερό τομάτας | Λάδι εστραγκόν

Carpaccio Σφυρίδας 32€ 
Μαρινάδα | Πηκτίνη λεμονιού | Σαλάτα Αμάραντα

Ceviche Φαγκρί 27€  
Λάιμ | Τζίντζερ | Τσίλι | Μάνγκο | Λάδι κόλιανδρου


Beef tartare 25€
Μοσχάρι Black-angus | Καλοκαιρινή τρούφα | Κρόκος αβγού |
Σαλάτα | Φρυγανισμένο ψωμί

Αχινός 39€ Αβγοτάραχο "Μελίχλωρο" 38€
Σερβίρονται με φρυγανισμένο ψωμί

Στρείδια 26€ 
(Fin-de-Claire) 4 τμχ Σκέτα ή Chevice

Χαβιάρι Ossetra 50gr 255€ Beluga 50gr 355€
Σερβίρονται με Blinis και τις κλασικές γαρνιτούρες

Starters



Cucumber Gazpacho soup 20€ 
Σούπα αγγούρι | Βασιλική καβουρόψυχα σαλάτα | Πίκλες από ραπανάκια

Καπνιστός Σολομός 42€
Τερίνα foie gras | Βούτυρο με κονφί πορτοκάλι | Σαλάτα μεσκλάν
Φρυγανισμένο μπριός

Μύδια "Mariniere" 21€ 
Εσαλώτ | Ροζέ κρασί | Μαιντανό | Σάλτσα μαρινιέρ | Κρουτόν μπαγκέτας



Γαρίδες Ούζου 27€  
Σωτέ | Βούτυρο γαρίδας | Κρεμώδης σάλτσα μπίσκ | Άγριο ρύζι



Πουγκάκια 20€
Γαρίδας με κρεμώδες τυρί | Σάλτσα μπούκοβο



Μανιτάρια 19€  
Carpaccio | Σχάρας | Ωμή σαλάτα | Μαγιονέζα σκόρδου
Παρμεζάνα | Λάδι τρούφας



Salads

Caesar 19€
Καρδιές Ελληνικού μαρουλιού | Iceberg | Παρμεζάνα | Μπέικον
Κοτόπουλο ψητό | Κρουτόν σκόρδου | Dressing caesar

Ρόκα & Σπανάκι 17€  
Ποικιλία από ρόκες & σπανάκι | Αβοκάντο | Αποξηραμένο προσούτο
Κατσικίσιο τυρί | Φουντούκια | Φρούτο εποχής | Dressing λευκού κρασιού

Ελληνική 16€  
Πολύχρωμες τομάτες & τοματίνια | Αγγούρι | Πιπεριές | Κρεμμύδι | Κάπαρη
Ελιές | Κρίταμα πίκλα | Φέτα | Dressing από νερό τομάτας & ελαιόλαδου

Εποχής 16€  
Καρδιές Ελληνικού μαρουλιού | Φρέσκο κρεμμυδάκι | Ραπανάκια
Ρόκα & κάρδαμο | Τουρσί πιπεριές | Ελιές | Λαδόξιδο

Νισουάζ 23€  
Μίνι πατάτες | Φασολάκια | Αβοκάντο | Καρδιές μαρουλιού | Ελιές
Τοματίνια | Ατζούγιες | Αβγό | Τόνος | Dressing σόγιας

Pasta & Risotti

Καλαμαράτα 26€  

Σπαγγέτι Καλαμάρι | Ούζο | Πέστο | Μαύρο ριζότο | Χρυσός 24Κ

Ριζότο πατάτας 28€ 

Σάλτσα παρμεζάνας | Καραβιδουρές σωτέ | Κρέμα "Μετσοβόνε"

Όστρακα 34€ 

(Μύδια, Κυδώνια, Αχιβάδες) Σπαγγετίνι | Κρασί Μοσχάτο | Κρέμα βόνγκολε | Σκόρδο | Μαϊντανός

Αβγοτάραχο "Μελίχλωρο" 41€

Ταλιολίνι "Cipriani" | Σάλτσα Beurre-blanc | Μοσχολέμονο | Σχοινόπρασο

Κριθαρότο 29€

Γαρίδες | Κριθαράκι ολικής | Μπίσκ τοματέ | Ξύσμα λεμόνι

Main courses

Μπουγιαμπέσα 34€

Ψάρια ημέρας | Αστακός | Γαρίδα | Όστρακα | Σούπα αρωματισμένη με κρόκο Κοζάνης
Ρουίγ | Κρουτόν σκόρδου

Σφυρίδα Φρικασέ 48€ 

Σωτέ | Αλμυρική φρικασέ | Σάλτσα αβγολέμονο | Λάδι άνηθου

Σολομός 28€ 

Σχάρας | Σαλάτα από ελιές και πολύχρωμα τοματίνια | Κουκουνάρια

Λαβράκι 33€ 

Φιλέτα σχάρας | Λαχανικά ατμού | Λαδολέμονο

Κοτόπουλο Ελευθέρας βοσκής 25€ 

Στήθος σχάρας | Σαλάτα κινόα | Λαχανικά σχάρας | Σάλτσα au jus

Αρνάκι φούρνου 28€ 

Σπάλα "sous-vide" 14h | Μίνι πατάτες | Γιαούρτι | Σάλτσα au jus αρνιού

Main courses to Share

Ψάρια Ημέρας 130€/Kg

(Παρακαλώ ρωτήστε για την διαθεσιμότητα και την τιμή)

Κατόπιν δικής σας επιθυμίας παρασκευάζονται:

Σχάρας με βραστά λαχανικά Φούρνου με λαχανικά

Σε κρούστα αλατιού (24 ώρες πριν)

Αστακός 160€/Kg

Κατόπιν δικής σας επιθυμίας παρασκευάζονται:

Σχάρας με βραστά λαχανικά

Αστακομακαρονάδα

A la Thermidor με ριζότο αρωματικών

Josper Grill

(Παρακαλώ ρωτήστε για την διαθεσιμότητα και την τιμή)

(Τα κρέατα ζυγίζονται ωμά)

Φιλέτο Black-Angus URU Ταλιάτα 230-250gr 49€ | Rib-eye URU 300-320 44€

Tomahawk AUS 175€/Kg | Kobe upon request 820€/Kg

Porterhouse USA 188€/Kg

Σάλτσες 3,5€

Pepper ή Bordelaise ή Bearnaise

Γαρνιτούρες

Λαχανικά σχάρας 5€ | Σπαράγγια 7€ | Πατάτες 3,5€ | Μπρόκολο 4€



Χορτοφαγικό



Χωρίς Γλουτένη



Αλκοόλ



Ξηροί Καρποί

Τα παραπάνω σύμβολα χρησιμοποιούνται μόνο συμπληρωματικά ως προς την περιγραφή των πιάτων. Τα προϊόντα του καταλόγου ενδέχεται να περιέχουν ίχνη αλλεργιογόνων. Για οποιαδήποτε μορφή αλλεργίας ή δυσανεξίας ενημερώστε το σερβιτόρο σας.

Στα πιάτα μας χρησιμοποιείται extra παρθένο ελαιόλαδο και για το τηγάνισμα ηλιέλαιο. Όπου αναφέρονται γαρίδες, καραβίδες, χταπόδι και καλαμάρι είναι κατεψυγμένα. Διαφορετικά σας ενημερώνει ο σερβιτόρος σας. Οι τιμές είναι σε ευρώ (€) και περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη - τιμολόγιο). Το κατάστημα διαθέτει υποχρεωτικά φύλλα διαμαρτυρίας για τους πελάτες σε ειδική θέση, δίπλα στην έξοδο.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Παναγιώτης Βαξεβανάκης

D

dessert & pairing



Desserts & Wine Pairing

Παβλόβα 10€  

Μαρέγκα | Ναμελάκα σοκολάτας αμυγδάλου | Μαριναρισμένες Φράουλες | Παγωτό φράουλα

ΕΟΣ Σάμου *Samos Vin Grand Cru* 5€

Π.Ο.Π. Σάμος | Μικρόρωγο Μοσχάτο

Choco & Caramel 11€ 

Κρεμέ "Araguani" Valrhona | Χώμα σοκολάτας | Φοντάντ καραμέλας | Μπράουνι
Παγωτό εσπρέσο κροκάντ | Χλιαρή γκανάζ

Vinsanto Αργυρός *first release* 18€

Λευκός φυσικώς γλυκός | Π.Ο.Π. Σαντορίνη | Ασύρτικο, Αθήρι, Αηδάνι

Μιλφέιγ Λεμόνι 9€ 

Κρέμα λεμόνι | Λευκή σοκολάτα | Καραμελωμένα φύλλα κρούστας

Σιρόπι λεμονιού | Σορμπέ λεμόνι-μοσχολέμονο

"Sole" Κτήμα Βιβλία Χώρα 11€

Φυσικώς Γλυκός | *Sémillon*, *Gewürztraminer*

Τιραμισού 10€ 

Κρέμα μασκαρπόνε | Σαβαγιάρ | Σιρόπι καφέ | Παγωτό τιραμισού

Ramos Pinto Tawny Port 10ANS 12€

Quinta de Ervamoira Porto D.O.C. Touriga Nacional | *Touriga Franca*, *Tinta Roriz*

Εκμέκ 10€  

Σαντιγί | Βύσσινο γλυκό | Φυστίκι Αιγίνης | Παγωτό καϊμάκι

Όψιμος Τρύγος Κτήμα Παπαργυρίου 9€

Φυσικώς Γλυκός | Μοσχάτο Ρίου

* Η ποσότητα του κρασιού είναι 85ml

Cheese course

31€

Comte 24Months 100gr | Tome blue 100gr | Σαν-Μιχάλη Π.Ο.Π 100gr

You can also add cold cuts

Carpaccio Negrini 60gr 6,50€

Gulatello Negrini 60gr 8€



Χορτοφαγικό
Vegetarian



Χωρίς Γλουτένη
Gluten free



Αλκοόλ
Alcohol



Ξηροί Καρποί
Nuts

Τα παραπάνω σύμβολα χρησιμοποιούνται μόνο συμπληρωματικά ως προς την περιγραφή των πιάτων. Τα προϊόντα του καταλόγου ενδέχεται να περιέχουν ιχνή αλλεργιογόνων. Για οποιαδήποτε μορφή αλλεργίας ή δυσανεξίας ενημερώστε το σερβιτόρο σας.

The above symbols are only complementary to the description of the dishes. The items in the menu may contain traces of allergens. Please inform your waiter if you have any dietary requirements or allergies.

Οι τιμές είναι σε ευρώ (€) και περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη - τιμολόγιο). Το κατάστημα διαθέτει υποχρεωτικά φύλλα διαμαρτυρίας για τους πελάτες σε ειδική θέση, δίπλα στην έξοδο.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Παναγιώτης Βαξεβανάκης

Prices are in euro (€). VAT and all other taxes are included. Consumer is not obligated to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice). The restaurant has complaint sheets for customers in special position near the exit.

Person liable upon market inspection: Panagiotis Vaxevanakis