

menu

SEROS

Ώρες λειτουργίας 13:00 - 23:00

Opening hours 13:00 - 23:00

SEROS

κρύα ορεκτικά *cold appetizers*

Καπνιστός σολομός με κινόα, αβοκάντο,
λεμονάτο γιαούρτι και χαβιάρι σολομού (9) 14,00€
*Smoked salmon with quinoa, avocado,
creamy lemon yogurt and salmon roe*

Μους Μεσογειακών λαχανικών σε ντακάκι χαρουπιού 8,00€
με κρέμα φέτας, τοματίνια και φρέσκια ρίγανη (10)
*Carob rusks with ratatouille with feta cheese cream,
cherry tomatoes and fresh basil*

ζεστά ορεκτικά *hot appetizers*

Τηγανιτό φρέσκο πανσότι με γέμιση χοιρινό καβουρμά, τσένταρ, φασκόμηλο και μαρμελάδα δαμάσκηνο (12) <i>Fried handmade pansotti stuffed with pork kavourma (Greek traditional cured meat), cheddar & sage with handmade plum marmalade</i>	9,00€
Μπιφτεκάκια στη σχάρα με βουβαλίσιο κιμά από τη φάρμα Κερκίνης, γεμιστά με γραβιέρα και σάλτσα καπνιστής πάπρικας, συνοδεύεται με τσιπς φρέσκιας πατάτας και πράσινη σαλάτα (6) <i>Grilled meat balls of Greek buffalo minced meat from Kerkini's farm stuffed with gruyere, smoked paprika sauce, with crispy fresh potato chips and green salad</i>	12,00€
Τραγανές πικάντικες φτερούγες κοτόπουλου με σάλτσα καπνιστής πιπεριάς και χειροποίητα νάτσος (5) <i>Spicy crispy chicken wings with smoked red pepper sauce and handmade nachos</i>	8,50€

ζυμαρικά *pasta*

Σπαγγέτι καρμπονάρα (13) <i>Spaghetti carbonara</i>	10,00€
Λιγκουίνι aglio olio a peperoncino (14) <i>Linguine aglio olio a peperoncino</i>	9,00€
Στριφτούδια με ντοματίνια και πέστο βασιλικού (15) <i>Striftoudi (homemade Cretan pasta) with cherry tomatoes and basil</i>	9,00€
Νιόκι με ντομάτα, μελιτζάνα, μοτσαρέλα και φρέσκια ρίγανη (16) <i>Gnocchi with tomato, eggplant, mozzarella and fresh oregano</i>	9,00€
Φρέσκα πανζερότι με ποικιλίαμανιταριών, μοσχαρίσια μάγουλα μπρεζέ και Αρσενικό Νάξου (17) <i>Panzerotti with variety of mushrooms, braised veal cheeks and "Arseniko" (spicy hard cheese from Naxos)</i>	12,00€

ριζότο *risotto*

Ριζότο άγριωνμανιταριών με λάδι τρούφας και παρμεζάνα (18) <i>Wild mushrooms risotto with truffle oil and parmesan</i>	11,00€
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

σούπες

soups

Τραχανάς με χωριάτικο λουκάνικο και μους φέτας (19) <i>Sour frumenty soup (Trahana) with Greek traditional spicy sausage and feta cheese mousse</i>	7,50€
Σούπα λαχανικών με βερμιτσέλι ρυζιού (20) <i>Vegetable's soup with rice vermicelli</i>	6,50€
Βελουτέ καρότου με τυρί κρέμα, τζίντζερ και τσιπς προσούτο (21) <i>Carrot cream soup with ginger, cream cheese and prosciutto chips</i>	6,50€

σαλάτες

salads

Σαλάτα με μαρούλι ρομάνα, iceberg, τραγανό μπέικον, φλούδες παρμεζάνας, κουλούρι Θεσσαλονίκης και πικάντικο ντρέσινγκ μουστάρδας (22) <i>Lettuce romaine and iceberg salad with bacon, parmesan flakes, Thessaloniki's koulouri (ring shaped bread covered with sesame seeds) and mustard dressing</i>	9,00€
Δροσερά φύλλα σαλάτας με ψητό μανούρι, αλμυρό παστέλι καρυδιού, αποξηραμένα σύκα και βινεγκρέτ μπαλσάμικου (23) <i>Salad leaves with roasted manouri cheese, dried figs, roasted spicy nuts and balsamic vinaigrette</i>	9,00€
Καρδιά Γαλλικής σαλάτας με κινόα, φρέσκο κατσικίσιο τυρί, πίκλα φράουλας και φυστίκι Αιγίνης (24) <i>Butterhead lettuce leaves with quinoa, goat cheese, pickled strawberries and pistachios</i>	10,00€
Ελληνική σαλάτα με κρίταμο και τυρί φέτα μαριναρισμένη σε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο με φρέσκα βότανα (25) <i>Greek salad with samphire and feta cheese marinated in olive oil and fresh herbs</i>	9,00€

κυρίως πιάτα

main dishes

Μπέργκερ (180 γρ) από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά, καραμελωμένο κρεμμύδι, τσένταρ, μπέικον και σάλτσα μπάρμπεκιου (26) <i>Veal burger (180gr) in brioche bun with caramelized onion, cheddar, crispy bacon and BBQ sauce</i>	11,00€
Rib-eye steak black angus (300 γρ) με πατάτες baby, φρέσκα σπαράγγια, ψητά τοματίνια και σάλτσα από ξινόμαυρο κρασί Νάουσας (27) <i>Grilled rib-eye steak black angus (300gr) with baby potatoes, fresh asparagus, roasted cherry tomatoes and xinomavro wine sauce</i>	28,00€
Χοιρινή μπριζόλα (280 γρ) Γαλλικής κοπής στη σχάρα με ψητά λαχανικά και χαλβά παρμεζάνας (28) <i>Grilled Frenched pork chop (280 gr) with grilled vegetables, polenta with parmesan and saffron</i>	13,00€
Ταλιάτα από μοσχαράκι black angus (200 γρ.) με φρέσκα φύλλα ρόκας και παρμεζάνα (29) <i>Grilled veal tagliata black angus (200 gr) with fresh rocket leaves and parmesan</i>	22,00€
Μπουτάκια κοτόπουλο φιλέτο στη σχάρα με μπέικον, ψητή ντομάτα, baby καλαμπόκι και πατάτα ρόστι (32) <i>Grilled chicken thighs marinated with lemon, crispy bacon, grilled tomato, baby corn and rosti potato</i>	12,00€

ψάρια

fishes

Σολομός ψητός με καραμελωμένο αβοκάντο, σπαράγγια, πανακότα πολιτικής σαλάτας και σάλτσα από σμέουρα (30) <i>Grilled salmon fillet with caramelized avocado, asparagus, and raspberry sauce</i>	18,00€
Λαβράκι φιλέτο με μουσελίν πατζαριού και άγρια χόρτα με λεμόνι (31) <i>Sea bass fillet with beetroot mousseline and steamed greens with lemon</i>	26,00€

επιδόρπια *desserts*

Τάρτα λεμόνι με ψημένη μαρέγκα και σάλτσα φράουλας (33) <i>Lemon meringue pie with strawberry sauce</i>	7,00€
Σουφλέ σοκολάτας και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης (34) <i>Chocolate soufflé with Madagascar vanilla ice cream</i>	7,00€
New York cheesecake με λευκή σοκολάτα και φρούτα του δάσους (35) <i>New York cheesecake with white chocolate and red berries</i>	8,00€

τυριά *cheeses*

Ποικιλία τυριών (36) <i>Variety of cheeses</i>	11,00€
Ποικιλία αλλαντικών & τυριών (38) <i>Variety of cold cuts & cheeses</i>	13,00€

Χρέωση άρτου κατ' άτομο <i>Bread charge per person</i>	2,00€
-----------------------------------------------------------	-------

Προϊόντα & ουσίες που προκαλούν αλλεργίες

Allergenic products

Δημητριακά & γλουτένη

Cereals & gluten

(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 20, 22, 25, 26, 33, 34, 35, 37, 39, 40, 42)

Καρκινοειδή (π.χ. γαρίδες - καραβίδες)

Crustaceans (shrimp - scampi)

(9)

Αυγά & προϊόντα αυγού

Egg & egg products

(2, 4, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 16, 17, 19, 22, 23, 26, 28, 32, 33, 34, 35, 41, 42)

Ψάρια

Fishes

(3, 9, 22, 30, 31)

Αραχίδες (αράπικα φιστίκια)

Peanuts

(2, 4, 11, 13)

Σόγια & προϊόντα σόγιας

Soy products

(1, 2, 4, 5, 6, 7, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 19, 22, 26, 29, 32, 33, 34, 35, 37, 39, 40, 42)

Γάλα & προϊόντα γάλακτος

Milk & milk products

(1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 21, 22, 23, 26, 27, 28, 29, 30, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 39, 40, 41)

Ξηροί καρποί με κέλυφος

Hard-walled nuts

(2, 4, 9, 10, 11, 13, 19, 22, 24, 32, 33, 34, 35)

Σέλινο

Celery

(2, 5, 10, 11, 13, 17, 19, 20, 22, 26, 29, 30, 32)

Σινάπι

Mustard seeds

(2, 6, 11, 13, 19, 22, 26, 32)

Σησάμι

Sesame seeds

(1, 4, 5, 7, 9, 11, 42)

Διοξειδίο του θείου

Sulphur dioxide

(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 16, 17, 18, 19, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 37, 39, 40, 42)

Σπόροι λούπινου

Lupin seeds

Μαλάκια

Molluscs

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους
All taxes are included in the above prices

Το εστιατόριο διαθέτει φύλλο
διαμαρτυρίας πελατών
A customer complaint form is at your disposal

Τα είδη με αστερίσκο (*) είναι κατεψυγμένα
The items with an asterisk () are frozen*

Αγορανομικός υπεύθυνος: Ιωάννης Ασλάνης
Responsible against the law: Ioannis Aslanis

SEROS
prime dining