

18
—
90
RESTAURANT

LUNCH MENU

A LA CARTE

BREAD / ΑΡΤΟΣ

SOURDOUGH BREAD carob sourdough, acidic tomato paste tarama (Gluten free bread available)
ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΛΕΥΚΟ ΨΩΜΙ προζυμένιο ψωμί με χαρούπι, όξινος πελτές, λευκός ταραμάς
(διαθέσιμο ψωμί χωρίς γλουτένη)
4€ / per person, άτομο NF DF EF

STARTERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

AMBERJACK SASHIMI with harissa, tahini dressing, smoked mayonnaise
ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ ΣΑΣΙΜΙ με χαρίσα, ντρέσινγκ με ταχίνι, καπνιστή μαγιονέζα
19€ DF S

LETTUCE VARIETIES with blue cheese, berries, hazelnut, herbs
ΔΙΑΦΟΡΑ ΕΙΔΗ ΜΑΡΟΥΛΙΟΥ με blue cheese, φρούτα του δάσους, φουντούκι, μυρωδικά
18€ GF

SMOKED AND STEAMED MUSSELS with egg lemon sauce, fricassee risotto
ΚΑΠΝΙΣΤΑ ΚΑΙ ΑΧΝΙΣΤΑ ΜΥΔΙΑ ΜΕ αυγολέμονο, ριζότο φρικασέ
20€ NF GF S

BEEF TARTARE with egg yolk puree, capers, pickled cucumber
ΜΟΣΧΑΡΙ ΤΑΡΤΑΡ με κρόκος αυγού, κάππαρη, αγγουράκι τουρσί
23€ NF DF

CARROT with cumin, honey, carrot sauce
ΚΑΡΟΤΑ με κύμινο, μέλι, σάλτσα καρότο
17€ V GF

A LA CARTE

MAIN COURSE / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

CATCH OF THE DAY with Bouillabaisse sauce, black olive puree, fried potato
ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ με σάλτσα Μπουγιαμπέσα, πουρέ μαύρης ελιάς, τηγανητή πατάτα
30€ NF EF S

CAPPELLETTI with Gruyère cheese from Naxos, wild mushrooms (fresh truffle +12€)
ΚΑΠΕΛΕΤΙ με γραβιέρα Νάξου, άγριαμανιτάρια (φρέσκια τρούφα +12€)
23€ NF V

CHICKEN SUPREME with grilled broccoli, chicken jus
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΤΗΘΟΣ με μπρόκολο σχάρας, σάλτσα κοτόπουλο
24€ GF NF

GRILLED SEA BREAM with pear & celery salad, baked leeks, celery leaves sauce
ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ με σαλάτα αχλάδι & σέλερυ, μαγειρεμένα πράσα, σάλτσα από φύλλα σέλινου
30€ NF GF S

BEEF FILLET 200 gr, with fried potato, beef jus, confit onions, glazed carrots with cumin
ΜΟΣΧΑΡΙ ΦΙΛΕΤΟ 200gr, με τηγανητή πατάτα, σάλτσα μοσχάρι, κρεμμύδια σιγομαγειρεμένα,
γλασαρισμένα καρότα με κύμινο
42€ EF SF

TO SHARE / ΓΙΑ ΔΥΟ

WHOLE CHICKEN with baked potatoes, oregano, chicken jus
ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ με πατάτες φούρνου, ρίγανη, σάλτσα κοτόπουλο
45€ NF

CATCH OF THE DAY with grilled broccoli, baked potatoes
ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ με μπρόκολο σχάρας, πατάτες φούρνου
65€ / kg NF

DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ

ÉCLAIR with vanilla, caramel
ΕΚΛΑΙΡ με βανίλια, καραμέλα
15€ V

BABA AU RUM with strawberries, lime cream
BABA AU RUM με φράουλες, κρέμα λάιμ
15€ V

TASTING MENU / ΜΕΝΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
6 COURSE / 6 ΠΙΑΤΩΝ 70€

AMUSE BOUCHE
Serving of three different bites

ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ
Τριλογία καναπέδων

BREAD
Sourdough bread, carob sourdough, acidic tomato paste, tarama, briam olive

ΑΡΤΟΣ
Προζυμένιο ψωμί, προζυμένιο ψωμί με χαρούπι, όξινος πελτές, ταραμάς, ελιά με γεύση μπριάμ

AMBERJACK SASHIMI
Harissa, tahini dressing, smoked mayonnaise

ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ ΣΑΣΙΜΙ
Χαρίσα, ντρέσινγκ με ταχίνι, καπνιστή μαγιονέζα

GRILLED SEA BREAM
Pear & celery salad, baked leeks, celery leaves sauce

ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΨΗΤΗ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ
Σαλάτα ακλάδι & σέλερυ, μαγειρεμένα πράσα, σάλτσα από φύλλα σέλινου

SMOKED AND STEAMED MUSSELS
Egg lemon sauce, fricassee risotto

ΚΑΠΝΙΣΤΑ ΚΑΙ ΑΧΝΙΣΤΑ ΜΥΔΙΑ
Αυγολέμονο, ριζότο φρικασέ

BEEF FILLET 100gr
Onion confit, beef jus, glazed carrots with cumin

ΜΟΣΧΑΡΙ ΦΙΛΕΤΟ 100γρ
Κρεμμύδια σιγομαγειρεμένα, σάλτσα μοσχάρι, γλασαρισμένα καρότα με κύμινο

BABA AU RUM
Strawberries, lime cream
Φράουλες, κρέμα λάιμ

PETIT FOURS
Serving of three different bites
Σερβίρισμα τριών γλυκισμάτων

TASTING MENU / ΜΕΝΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
9 COURSE / 9 ΠΙΑΤΩΝ 90€

AMUSE BOUCHE
Serving of three different bites

ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ
Τριλογία καναπέδων

BREAD
Sourdough bread, carob sourdough, acidic tomato paste, tarama, briam olive

ΑΡΤΟΣ
Προζυμένιο ψωμί, προζυμένιο ψωμί με χαρούπι, όξινος πελτές, ταραμάς, ελιά με γεύση μπριάμ

AMBERJACK SASHIMI
Harissa, tahini dressing, smoked mayonnaise

ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ ΣΑΣΙΜΙ
Χαρίσα, ντρέσινγκ με ταχίνι, καπνιστή μαγιονέζα

BEEF TARTARE
Egg yolk puree, capers, pickled cucumber

ΤΑΡΤΑΡ ΜΟΣΧΑΡΙ
Κρόκος αυγού, κάπαρη, αγγουράκι τουρσί

GRILLED SEA BREAM
Pear & celery salad, baked leeks, celery leaves sauce

ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΨΗΤΗ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ
Σαλάτα ακλάδι & σέλερυ, μαγειρεμένα πράσα, σάλτσα από φύλλα σέλινου

CARPELLETTI
Gruyère cheese from Naxos, wild mushrooms (extra truffle +12€)

ΚΑΠΕΛΕΤΙ
Γραβιέρα Νάξου, άγρια μανιτάρια (φρέσκια τρούφα +12€)

CATCH OF THE DAY
Bouillabaisse sauce, black olive puree, fried potato

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ
Σάλτσα μπουγιαμπέσα, πουρέ μαύρης ελιάς, τηγανητή πατάτα

BEEF FILLET 100gr
Onion confit, beef jus, glazed carrots with cumin

ΜΟΣΧΑΡΙ ΦΙΛΕΤΟ 100γρ
Κρεμμύδια σιγομαγειρεμένα, σάλτσα μοσχάρι, γλασαρισμένα καρότα με κύμινο

PRE DESSERT
Greek yogurt, chervil, almond
Γιαούρτι, μυράνι, αμύγδαλο

BABA AU RUM
Strawberries, lime cream
Φράουλες, κρέμα λάιμ

PETIT FOURS
Serving of three different bites
Σερβίρισμα τριών γλυκισμάτων

VEGETARIAN TASTING MENU / ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ ΜΕΝΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
6 COURSE / 6 ΠΙΑΤΩΝ 65€

AMUSE BOUCHE

Serving of three different savory bites

ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ

Τριλογία καναπέδων

BREAD

Sourdough bread, carob sourdough, acidic tomato paste,
smoked mayonnaise, briam olive

ΑΡΤΟΣ

Προζυμένιο ψωμί, προζυμένιο ψωμί με χαρούπι,
όξινος πελτές, καπνιστή μαγιονέζα, ελιά με γεύση μπριάμ

GLAZED CARROT

Carrot sauce, cumin, honey

ΓΛΑΣΑΡΙΣΜΕΝΟ ΚΑΡΟΤΟ

Σάλτσα καρότο, κύμινο, μέλι

CELERIAC

Smoked & baked celeriac, egg lemon sauce, fricassee risotto

ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑ

Καπνιστή σελινόριζα, αυγολέμονο, ριζότο φρικασέ

BROCCOLI

Broccoli puree, hazelnut pesto

ΜΠΡΟΚΟΛΟ

Πουρέ μπρόκολο, πέστο από φουντούκια

CAPPELLETTI

Gruyère cheese from Naxos, wild mushrooms

ΚΑΠΕΛΕΤΙ

Γραβιέρα Νάξου, άγριαμανιτάρια

BABA AU RUM

Strawberries, lime cream

Φράουλες, κρέμα λάιμ

PETIT FOURS

Serving of three different bites

Σερβίρισμα τριών γλυκισμάτων

GF Gluten free option / EF Eggs free option / NF Nuts free option / DF Dairy free option / S Shelfish / V Vegetarian option

In case the customer is allergic to any product, he is asked politely to contact the Manager in charge of the restaurant or the Chef.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice).

Απαγορεύεται η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών
από άτομα κάτω των 17 ετών που δεν συνοδεύονται από γονείς ή κηδεμόνες.

No alcohol will be served to persons under the age of 17 years unless accompanied by a parent or guardian.

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες.

Please inform the staff about any food allergies or intolerances.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Χρήστος Σιδηρόπουλος / Purchasing Manager: Christos Sidiropoulos



ARIA HOTELS

ariahotels.gr