

LIOSTASI

HOTEL & SUITES

Lunch
Snack
Menu

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZERS

ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ | WHITE FISH ROE SALAD.....

από λευκό ταραμά με έξτρα παρθένο
ελαιόλαδο, λεμόνι και καρουποπαξίμαδο
White fish roe salad with extra virgin
olive oil, lemon and carob rusk

ΠΕΓΓΟΣΑΛΑΤΑ | SMOKED HERRING SALAD.....

από φιλέτο καπνιστής ρέγγας,
με σωταρισμένο κρεμμύδι
και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο με λεμόνι
Salad from smoked herring, with sauteed onions
and extra virgin olive oil with lemon

ΤΑΡΤΑΡ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ | VEGETABLE'S TARTARE.....

με κουσκούς, αβοκάντο, ξυνοτύρι και pesto
Vegetable's tartare with couscous, avocado,
xinotiri cheese and pesto

ΠΑΝΑΡΙΣΜΕΝΗ ΤΟΠΙΚΗ ΓΡΑΒΙΕΡΑ

BREADED LOCAL GRAVIERA.....

με μαρμελάδα τομάτας
Breaded local graviera cheese
with tomato jam

ΚΑΠΝΙΣΤΟΣ ΟΞΥΡΥΓΧΟΣ | SMOKED STURGEON.....

Καπνιστός οξύρυγχος με μπρουσκέτες,
σχοινόπρασο, εστραγκόν, τομάτα
και φύλλα μιζούνας
Smoked sturgeon with bruschetta, chives,
tarragon, tomatoes and mizuna leaves

ΚΑΠΝΙΣΤΟΣ ΞΙΦΙΑΣ | SMOKED SWORDFISH.....

με μπρουσκέτες και λαδολέμονο
Smoked swordfish with bruschetta
and extra virgin olive oil with lemon

ΕΛΛΗΝΙΚΟ CEVICHE | GREEK CEVICHE.....

τσιπούρα με αβοκάντο,
τοματίνια, πιπεριά Φλωρίνης
κόλιανδρο και τζίντζερ
Greek ceviche with dorado,
avocado, cherry tomatoes,
florina peppers, cilantro
and ginger

ΧΤΑΠΟΔΟΚΕΦΤΕΔΕΣ

TRADITIONAL OCTOPUS BALLS

με σταμναγκάθι τουρσί
Traditional octopus balls with
pickled stamnagathi

ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΤΙΦΑΔΟ | OCTOPUS STIFADO.....

με κοκκάρια, σαλάτα
και φρέσκα μυρωδικά εποχής
Octopus stifado with cocaria onions,
salad and seasonal herbs

ΓΑΡΙΔΕΣ | PRAWNS.....

μαγειρεμένες με κρασί λημνιό,
τομάτα και εστραγκόν
Shrimps cooked with limnio dry wine,
tomato and tarragon

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

ΠΟΛΥΧΡΩΜΗ | COLORFUL

με ποικιλία από τοματίνια, baby σπανάκι,
εστραγκόν και βινεγκρέτ ακτινίδιο
Colorful salad with variety of cherry tomatoes,
baby spinach, tarragon and kiwi vinaigrette

ΚΥΚΛΑΔΙΤΙΚΗ | CYCLADIC

με ντοματίνια, πράσινες ελιές, κάπαρη,
σταμναγκάθι, ξυλάγγουρο, ξινοτύρι,
σπασμένο παξιμάδι και θυμάρι σε έξτρα παρθένο
ελαιόλαδο
Cycladic salad with cherry tomatoes, green olives,
capers, wild green "stamnagathi", cucumber,
xinotiri cheese, rusk bread and thyme
marinated in extra virgin olive oil

ΚΑΙΣΑΡΑ | CAESAR'S

με τραγανές καρδιές μαρουλιών,
φιλετάκια κοτόπουλου,
«flakes» γραβιέρας Ομήρου,
φρεσκοψημένο μπέικον και κρουτόν
Caesar salad with crisp lettuce hearts,
chicken fillets, local cheese flakes,
freshly grilled bacon and croutons

ΚΙΝΟΑ | QUINOA

με γαρίδες οσάρας, αβοκάντο, ρόδι,
μάνγκο και φρέσκο κόλιανδρο
Quinoa salad with grilled prawns, avocado,
pomegranate, mango and fresh coriander

SNACKS & SANDWICHES

CLUB SANDWICH.....

με ψητό κοτόπουλο,
φρεσκοψημένο μπέικον,
αυγό και μαγιονέζα μυρωδικών,
με φρέσκιες τηγανιτές πατάτες
Club Sandwich with grilled chicken,
freshly crispy bacon,
egg and herbed mayonnaise
with fresh home made french fries

BLACK ANGUS BURGER.....

σε ψωμάκι μπριος
με τομάτα, αγγουράκι τουροσί
και φρέσκες τηγανιτές πατάτες
Black angus burger
with brioche bread,
tomato, gherkins,
served with fresh home made fries

BURGER ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

BURGER WITH CHICKEN

με σνίτσελ κοτόπουλο
σε ψωμάκι μπριος
με πικάντικη μαγιονέζα
και φρέσκες τηγανιτές πατάτες
Burger with chicken schnitzel
on brioche bread, spicy mayo
and fresh home made french fries

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSES

ΠΕΝΝΕΣ | PENNE PASTA

με τοματίνια,
καρέ πιπεριά Φλωρίνης,
ελιές καλαμών και ρόκα
Penne pasta with cherry tomatoes,
florina pepper,
olives and rockek (ruccola)

ΧΟΙΡΙΝΟΣ ΓΥΡΟΣ | PORK GYROS

με πίτα, τομάτα, κρεμμύδι
και τζατζίκι

Pork gyros served with pita bread,
tomato, onions and tzatziki

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΕΜΠΑΠ | BEEF KEBAB

με σάλτσα ταντούρι
και τραγανές πίτες

Beef kebab
with tandoori sauce
and crispy pitta bread

BABY ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ | BABY CHICKEN

με σπιτικές τηγανιτές πατάτες
σε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Baby chicken served
with homemade
french fries
in extra virgin olive oil

ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΓΑΡΙΔΑΣ | SHRIMP MOUSSAKA.....

με πατάτες, μελιτζάνα
και μοσχοκάρυδο
Shrimp moussaka with potatoes,
eggplant and nutmeg

ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ | LAMB CHOPS.....

με πουρέ μελιτζάνας,
ψητή τομάτα και πιπεριά Φλωρίνης
Lamb chops with eggplant puree,
roasted tomato and florina pepper

ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ
SPAGHETTI WITH SHRIMPS.....

με ντοματίνια και εστραγκόν
αρωματισμένη με ούζο
Spaghetti with shrimps
cooked with cherry tomatoes
and tarragon, flavoured with ouzo

TIMPALO.....

ψάρι ανάλογα με την ψαριά της ημέρας
στη λαδόκολα, με φινόκιο και μάραθο
According to the catch of the day,
cooked in baking paper with fennel

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

ΚΑΤΑΪΦΙ | ΚΑΝΤΑΙΦΙ.....

με κρέμα πορτοκάλι, μους
από αιγνίτικο φυστίκι
και καραμελωμένα φυστίκια αιγίνης
Kantaifi with orange cream,
pistachio mousse and
caramelized peanuts

ΜΠΑΡΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ «CARAIBE»
«CARAIBE» CHOCOLATE BAR.....

πάνω σε τραγανό μπισκότο πραλίνας
με παγωτό βανίλια
"Caraibe" chocolate bar on crispy
praline biscuit
with vanilla ice cream

ΦΡΕΣΚΙΑ ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ
FRESHLY CUT FRUIT SALAD.....

με παγωτό ή σορμπέ της επιλογής σας
Freshly cut fruit salad
with ice cream or sorbet
of your choice

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΕΚΛΕΚΤΑ
ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΤΥΡΙΑ (2 ατόμων)

PLATTER OF CHOSEN
GREEK CHEESE (2 persons)