

Alfredo's Garden Menu

Ορεκτικά & Σαλάτες

Αγιορείτικη ψαρόσουπα

γιαπράκια από πετρόψαρα, αυγολέμονο 16,00 €

Ελληνική σαλάτα

πολύχρωμα ντοματίνια, ζελέ φέτας 12,00 €

Κήπος λαχανικών

τρυφερά φύλλα, γεμιστά πιπεράκια
κίτρινα ντοματίνια, ξύδι ασύρτικο 10,00 €

Αβοκάντο & φράουλα

ανάμεικτα λαχανικά, αβοκάντο, κατίκι
ντρέσινγκ φράουλας, καρύδια 12,00 €

Πράσινη σαλάτα

μαρούλι βουτύρου, άισμπεργκ, ελληνικό μαρούλι
καπνιστό χοιρινό, ντρέσινγκ αντζούγιας, παρμεζάνα 12,00 €

Παστράμι & ροδάκινο

ρόκα, ψητό ροδάκινο, ντρέσινγκ σιναπιού 12,00 €

Παπουτσάκια

καπνιστή μελιτζάνα, σύγκλινο Μάνης
παλαιωμένο κατοικίσιο τυρί 17,00 €

Μεζές

μαρινάτος τόνος, καπνιστό χταπόδι, λιαστό σκουμπρί 18,00 €

Σουτζουκάκια θαλασσινών

αβοκάντο, κινόα, μαύρο σκόρδο 18,00 €

Ζυμαρικά

Μυδοπίλαφο

ριζότο, μύδια, γυαλιστερές, βασιλομανίταρα, αυγοτάραχο 18,00 €

Γαριδομακαρονάδα

χυλοπίτες, γαρίδες, μάραθος 29,00 €

Στριφτάρια μπριάμ

καλοκαιρινά λαχανικά, κρέμα ντομάτας, καλαθάκι Λήμνου 16,00 €

Ελληνική καρμπονάρα

μακαρόνια, καπνιστό χοιρινό, ελαφριά σος κρέμας, παρμεζάνα 18,00 €

Βασιλικός & λιαστή ντομάτα

ραβόλες, αγιορείτικος βασιλικός, λιαστή ντομάτα
κουκουνάρι, ελαιόλαδο 16,00 €

Πιπεριά τσούσκα πένες, πιπεριά τσούσκα, ντομάτα, σκορδέλαιο	15,00 €
Γαμοπίλαφο ριζότο, αρνάκι, στάκα, απάκι	24,00 €
Πασιτσάδα φραγκόκοτα, νούμπουλο, κρέμα καπνιστής ντομάτας	18,00 €
Βαρένικα κότσι μοσχαρίσιο, καλοκαιρινή τρούφα	24,00 €
Από τη Φάρμα	
Χοιρινό φιλέτο χοιρινά φιλέ μινιόν, λεμονάτη κρέμα πατάτας σπαράγγια, σος ασύρτικου	25,00 €
Μενταγιόν από μοσχαράκι γάλακτος ζεστή πατατοσαλάτα με σινάπι	32,00 €
Μοσχαρίσιο φιλέτο τάρτα μελιτζάνας, τσαλαφούτι επιλογή από σος πράσινου πιπεριού ή σος μανιταριών ή σος μαυροδάφνης	36,00 €
Από τη Θάλασσα	
Φαγκρι ταραμάς αρμπαρόριζας, κολοκυθοκεφτέδες, αυγά αχινού	32,00 €
Σολομός άγρια χόρτα, μαγιονέζα μάραθου ντρέσινγκ μοσχολέμονου με άρωμα ούζου	26,00 €
Μαγιάτικο κρέμα αρακά, καλαμπόκι με μους καβουριού, χαβιάρι	32,00 €
Γαρίδες μεσογειακά ψητά λαχανικά πατατούλες με αρωματικά βότανα	34,00 €

Συνοδευτικά

Άγρια χόρτα

αρωματισμένα με μάραθο & λαδολέμονο 7,00 €

Χωριάτικες πατατούλες

αρωματικά βότανα, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο 7,00 €

Ανάμεικτα φρέσκα λαχανικά

ψητές πιπεριές, ντρέσινγκ λευκού βαλσάμικου 7,00 €

Λαχανικά σχάρας

παλαιωμένο ξύδι, φρέσκα μυρωδικά 7,00 €

Menu 29

Αβοκάντο & φράουλα

ανάμεικτα λαχανικά, αβοκάντο, κατίκι
ντρέσινγκ φράουλας, καρύδια

Γαμοπίλαφο

αρνάκι, στάκα, απάκι

ή

Σολομός

άγρια χόρτα, μαγιονέζα μάραθου
ντρέσινγκ μοσχολέμονου με άρωμα ούζου

Μους τριαντάφυλλο

παγωτό ελληνικού καφέ

Το μενού συνοδεύεται από ένα ποτήρι

λευκό ή κόκκινο κρασί

Επιδόρπια

Ελληνικό γιαούρτι

μους γιαουρτιού, καλοκαιρινά φρούτα, σορμπέ βατόμουρο 9,00 €

Παλέτα από δροσιστικά σορμπέ & παγωτά

παστέλι σουσαμιού & φράουλες 9,00 €

Μους τριαντάφυλλο

παγωτό ελληνικού καφέ 9,00 €

Κρέμα σοκολάτας με κράνα

πετροκέρασα & παγωτό βινσάντο 9,00 €

Γαλακτομπούρεκο

βουβαλίσια κρέμα, παγωτό μαστίχα, σιρόπι λουίζας 9,00 €

Ρεβανί

κρέμα τζιτζιμπίρας, παγωτό νεκταρίνι με κατσικίσιο γάλα 9,00 €

Alfredo's Garden Menu

Appetizers & Salads

Agioritiki fish soup

fish, sea food dolma, egg - lemon sauce 16,00 €

Greek salad

multi colored cherry tomatoes, feta cheese jelly 12,00 €

Garden greens

baby leaves, stuffed baby peppers
yellow cherry tomatoes, assyrtiko vinegar 10,00 €

Avocado & strawberries

green salad, avocado, katiki goat cheese
strawberry dressing, walnuts 12,00 €

Green salad

butter lettuce, iceberg, romaine lettuce
bacon, anchovy, parmesan 12,00 €

Pastrami & peach

beef cold cuts, arugula, roasted peach, mustard seeds dressing 12,00 €

Eggplant papoutsakia

smoked eggplant, beef ragout, matured goat cheese 17,00 €

Meze

marinated tuna, smoked octopus, sun dried mackerel 18,00 €

Seafood cakes

avocado, quinoa, black garlic 18,00 €

Pasta

Mussel risotto

mussels, clams, porcini, bottarga 18,00 €

Shrimp pasta

tagliatelle, shrimp, fennel 29,00 €

Greek pasta briam

greek pasta, summer vegetables, tomato cream
kalathaki feta cheese 16,00 €

Greek style carbonara

spaghetti, smoked ham, light cream sauce, parmesan 18,00 €

Basil & sun dried tomato

ravioli, basil, sun dried tomato
pine seeds, olive oil 16,00 €

Chili pepper
penne, chili pepper, tomato, garlic oil 15,00 €

Gamopilapho
risotto, lamb, staka, cretan smoked ham 24,00 €

Pastitsada
greek pasta, guinea fowl, prosciutto, smoked tomato cream 18,00 €

Varenika
ravioloni, veal shank, summer truffle 24,00 €

From the Farm

Pork fillet
pork filet mignon, lemon scented potato cream
asparagus, assyrtiko sauce 25,00 €

Veal medallions
warm potato salad with mustard seeds 32,00 €

Beef fillet
eggplant tart, tsalafouti cream cheese
choice of green pepper sauce or mushroom sauce
or mavrodafni sauce 36,00 €

From the Sea

Sea bream
ginger tarama, zucchini cakes, urchin eggs 32,00 €

Salmon
wild greens, fennel mayonnaise
ouzo scented lime dressing 26,00 €

Amberjack
fresh peas cream, corn with crab mousse, caviar 32,00 €

Shrimp
Mediterranean grilled vegetables
baby potatoes with aromatic herbs 34,00 €

Side Dishes

Wild greens

fennel scented & lemon – olive oil sauce 7,00 €

Traditional village potatoes

aromatic herbs, extra virgin olive oil 7,00 €

Assorted fresh vegetables

grilled peppers, white balsamic vinegar dressing 7,00 €

Grilled vegetables

matured vinegar, fresh aromatic herbs 7,00 €

Menu 29

Avocado & strawberries

green salad, avocado, katiki goat cheese
strawberry dressing, walnuts

Gamopilapho

risotto, lamb, staka, cretan smoked ham
or

Salmon

wild greens, fennel mayonnaise
ouzo scented lime dressing

Rose mousse

greek coffee ice cream

Menu accompanied

by a glass of white or red wine

Desserts

Greek yogurt

yogurt mousse, summer fruits, berries sorbet 9,00 €

Palette of refreshing sorbets & ice creams

sesame pasteli & strawberries 9,00 €

Rose mousse

greek coffee ice cream 9,00 €

Chocolate cream with cranberries

cherries & vinsanto ice cream 9,00 €

Galaktoboureko

buffalo cream, mastiha ice cream, louisa syrup 9,00 €

Revani

ginger ale cream, peach ice cream with goat milk 9,00 €