

---

aquarius

MENU



## Ορεκτικά - Σαλάτες

### Appetizers - Salads

#### Χταπόδι\* καραμελωμένο

με χλιαρή σαλάτα φακές και μυρωδικά

**Octopus\* confit**

with warm lentils salad and herbs

€ 19,50

#### Γαρίδες\* σαγανάκι

τραγανό prosciutto και ζελέ φέτας με άρωμα ούζου

**Shrimps\* "saganaki"**

crunchy prosciutto and jelly feta cheese with ouzo flavor

€ 22,50

#### Καλαμάρι τηγανητό

με κολοκυνθάκια και σάλτσα ταραμά

**Fried squid**

with zucchini and fish roe sauce

€ 14,50

#### Καπνιστός σολομός

με τραγανή σαλάτα σε ψωμί παντζαριού,

μαγιονέζα αγριοράπανου και μαρμελάδα μοσχολέμονου

**Smoked salmon**

with crunchy salad on beetroot bread,

horseradish mayonnaise and lime jam

€ 17,00

#### Μοσχάρι καρπάτσιο

με φύλλα σαλάτας, άρωμα τρούφας και παρμεζάνας

**Beef carpaccio**

with salad leaves, truffle flavor and parmesan

€ 21,00

#### Σαλάτα καβούρι

με κινόα, λαχανικά, φρούτα και ντρέσινγκ εσπεριδοειδών

**Crab salad**

with quinoa, vegetables, fruit and citrus dressing

€ 18,50

#### Ελληνική παραδοσιακή σαλάτα

**Traditional Greek salad**

€ 14,00

#### Πράσινη σαλάτα

με βότανα και τοματίνια

**Green salad**

with herbs and cherry tomatoes

€ 9,50

## Σούπες

### Soups

**Σούπα ροφού**

με πατάτες, κρεμμύδια και σέλινο

**Blackfish soup**

with potatoes, onions and celery

€ 11,00

**Κρέμα αστακού\***

με αφρό πιπερόριζας

**Cream of lobster\***

with ginger foam

€ 13,00

**Σούπα ημέρας**

**Soup of the day**

€ 8,00

## Ζυμαρικά – Ριζότο

### Pasta - Risotto

**Παπαδέλες με φιλέτο μοσχάρι**

σπαράγγια, αυγό ορτυκιού και ξινομυζήθρα

**“Papardelles” pasta with beef fillet**

asparagus, quail egg and xynomyzithra cheese

€ 25,00

**Ριζότο με χτένια\***

φινόκιο και μοσχοπέμονο

**Risotto with scallops\***

fennel and lime

€ 22,00

**Ριζότο με κοτόπουλο**

βουκάνικο τσορίθο και κρόκο Κοζάνης

**Risotto with chicken**

chorizo and Krokos Kozanis

€ 16,00

**Γιουβέτσι Αιγαίου**

με τοπικά ζυμαρικά και θαλασσινά\*

**Aegean “giouvetsi”**

with local pasta and seafood\*

€ 21,00

## Κυρίως πιάτα

### Main courses

<b>Σφυρίδα με λαχανικά</b> σε ζωμό μπουγιαμπέσας <b>Grouper with vegetables</b> in bouillabaisse jus	€ 39,00
<b>Λαβράκι σε σέσκουλα</b> και σάλτσα λεμόνι με μαστίχα <b>Sea bass in chard leaves</b> and lemon sauce with mastic	€ 22,00
<b>Κόκορας σε κανελόνι “Πασιτσάδα”</b> <b>Rooster in cannelloni “Pastitsada”</b>	€ 21,00
<b>Φιλέτο χοιρινό με σάλτσα εστραγκόν</b> μουσελίνα αγκινάρας Ιερουσαλήμ-αρακά και τηγανητό ριζότο <b>Pork fillet with tarragon sauce</b> topinambur-green peas mousseline & fried risotto	€ 22,00
<b>Μοσχαρίσιο φιλέτο με σπαράγγια</b> μανιτάρια Portobello, σπαστές πατάτες και σάλτσα επιλογής σας <b>Beef fillet with asparagus</b> Portobello mushrooms, crushed potatoes and your choice of sauce	€ 33,00
<b>Μοσχαρίσιο κότσι με λαχανικά</b> και φρέσκια ντομάτα σε ριζότο με σαφράν <b>Beef osso buco with vegetables</b> and fresh tomato on risotto with saffron	€ 26,00
<b>Αστακομακαρονάδα*</b> Lobster* pasta	€ 38,00
<b>Η ψαριά της ημέρας</b> The catch of the day	€ 60,00 per Kilo

## Γλυκά Desserts

### Φοντάν “Caramellia”

με πραλίνα φουντούκι και παγωτό βανίλιας  
“Caramellia” fondant  
with hazelnut praline and vanilla ice cream

€ 12,00

### Σεμιφρέντο “Armenovil”

με καραμελωμένα αμύγδαλα, τραγανή μαρέγκα  
και σάλτσα καφέ-σοκολάτα  
Semi freddo “Armenovil”  
with caramelized almonds, crunchy meringue  
and coffee-chocolate sauce

€ 11,50

### Κυδωνόπαστο σε φρυγανισμένο τσουρέκι

με κρέμα ανθότυρο και σιρόπι αρμπαρόριζα - κέδρου  
Quince paste on toasted sweet bread  
with “anthotyro” cream cheese  
and apple geranium-juniper syrup

€ 11,00

### Σοκολατένιο πέπλο

σε υφές σοκολάτας και sorbet βατόμουρο  
Chocolate veil  
on chocolate textures and raspberry sorbet

€ 12,00

### Πούρο μαστίχας

με φύλλο κρούστας σε φιστίκι Αιγίνης,  
ποσέ αχλάδι και παγωτό κανέλας  
Mastic “cigar”  
with crust pastry in pistachio, poached pear  
and cinnamon ice cream

€ 10,50

### Επιλογή σορμπέ\* ή παγωτό\*

Choice of sorbet\* or ice cream\*

€ 3,50  
per scoop

### Σύνθεση από φρέσκα φρούτα εποχής

Fresh seasonal fruits

€ 9,00

## Τυριά Cheese

### Επιλογή από Ελληνικά και διεθνή τυριά

Selection of Greek and international cheese

€ 15,00



***Καλή σας όρεξη!***

***Bon appétit!***

*Όπου\*:* χρησιμοποιούνται φρεσκοκατεψυγμένες πρώτες ύλες.

*Όπου φέτα:* Ελληνική φέτα Π.Ο.Π.

*Όπου λάδι:* εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, εκτός από τα τηγανητά(σε μίγμα φυτικών ελαίων).

*Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό του εστιατορίου για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε, το μενού μας μπορεί (ή είναι πιθανό) να περιέχει ίχνη από αλλεργιογόνες ουσίες, ή επιθυμείτε παρασκευάσματα χωρίς προϊόντα που προκαλούν δυσανεξίες.*

*Διατίθεται κατάλογος με τα συστατικά που προκαλούν αλλεργίες και δυσανεξίες.*

*Διατίθεται εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο σε συσκευασία μιας χρήσης εφόσον ζητηθεί.*

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

*Αγορανομικός Υπεύθυνος:* Γεώργιος Κάππος

*Υγειονομικός Υπεύθυνος:* Χριστίνα Πιπίνη

*Διατίθεται έντυπο δελτίο παραπόνων στην είσοδο του εστιατορίου.*

*Όλοι οι φόροι συμπεριλαμβάνονται.*

*Where\*:* frozen ingredients are used.

*Where feta:* Greek feta P.D.O.

*Where oil:* Extra virgin olive oil, except for fried (in a mixture of vegetable oils).

*Please contact the restaurant employees for any allergies or intolerances you may have, our menu may contain traces of allergy-causing substances or if you want to have preparations without products that cause intolerance.*

*A list of ingredients causing allergies and intolerances is available.*

*There is also extra virgin olive oil bottled in a single use if requested.*

*Consumers are under no obligation to pay if they do not receive the lawful document (receipt - invoice).*

*In charge of market inspection:* George Kappos

*In charge of hygiene control:* Christine Pipini

*Complaint form is available at the entrance of the restaurant.*

*All taxes are included.*