

ЗАКУСКИ

Свежие закуски и сезонная зелень

СУПЫ

КЛАССИЧЕСКИЙ ТОМАТНЫЙ СУП

С гренками



РЫБНЫЙ СУП ИЗ ЛАГОСА С ТМИНОМ

С маковыми сухариками



ГОРЯЧИЕ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ТОРТЕЛЛИНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Со сливочным чесночно-базиликовым соусом и листьями пармезана



КОЛЬЦА КАЛЬМАРА

С дип соусом из пери пери йогурта и сушеной петрушки



ЛОСОСЬ ГРАВЛАКС

Козий сыр с клюквой, ржаной хлеб, жареные каперсы и укроп



КРЕВЕТКИ С ЧЕСНОКОМ В СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ

С лимонно - апельсиновым соком и веточками петрушки



ТОРИЧЕСКАЯ ЛАКЕРДА

С холодными эгейскими травами, припущенными в оливковом масле



САЛАТЫ

САЛАТ ИЗ РУККОЛЫ

Грецкие орехи, помидоры черри, свежий базилик, свежая мята, зеленое яблоко и горчичный соус



САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ С ПАНИРОВАННЫМ БЕЛЫМ СЫРОМ

В лимонном соусе с сушеным тимьяном и оливковым маслом



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ФИЛЕ МОРСКОГО ОКУНЯ НА ГРИЛЕ



Порезанные мандолиной кабачки с картофелем, хрустящим луком, лимоном и сливочным соусом

КРЕВЕТКИ ДЖАМБО ПЕСТО



Пюре из брокколи с сыром Эдам и соте из помидоров черри с чесноком

ВОК ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ С ИМБИРНЫМ СОУСОМ



Сезонные свежие овощи со сливками и белым вином

РЫБА-МЕЧЬ НА ШПАЖКЕ



Обжаренный мангольд с луком, жульен из желтого перца и горчично-яблочный соус

ЗАПЕЧЕННЫЙ ЛОСОСЬ С АПЕЛЬСИНОМ И ИМБИРЕМ



Лимонное ризотто, с зеленой спаржей и карамелизированным Анталийским апельсином

ЛАГОС С ЛИМОННО-ПАРМЕЗАНОВЫМ СОУСОМ



Со свежим шпинатом, тушеным с красным луком и шампиньонами

РЫБА ТРАНЧА НА ПАРУ



С картофелем, нарезанным кольцами, зубчиками чеснока, зеленым луком и вешенками

ЖАРЕННЫЕ ГРИБЫ С ВЕРМИШЕЛЬЮ (ВЕГЕТАРИАНСКОЕ)



Вешенки, шампиньоны, чеснок, лук, цветной перец, укроп

БЛЮДО ИЗ ШПИНАТА С НУТОМ (ВЕГАН)



Булгур, тертая морковь, лук, перечная паста и оливковое масло



Если у вас есть пищевая аллергия, непереносимость или чувствительность, Пожалуйста, поговорите со своим официантом об ингредиентах в наших блюдах, прежде чем заказывать еду.