

Love
Menus
in the air



2021

Μενι 1

Appetizers

Μίνι μιλφείγ μανιταριών
Σολομός Ατλαντικού tataki
με dressing από χυμό λεμόνι, σόγια & finger lime
Ταρτάκια με μαρμελάδα κόκκινου κρεμμυδιού,
μπλε τυρί, αχλάδι και καρυδάκι τουρσί

The salad

Μίχ πράσινων σαλατικών με μοτσαρέλα,
φρέσκοις φράουλες, κάρδαμο και vinaigrette σοκολάτας

Main course

Μοσχάρι Wellington με χειμωνιάτικη τρούφα
και σως μαδέρα με πόρτο
Συνοδεύεται από σπαράγγια σχάρας και πουρέ πατάτας

The dessert

Blushed Valentine
Κορμός bitter σοκολάτας με ολόκληρα κομμάτια φράουλας

Τιμή: 150 € -για δύο άτομα-

Μενι 2

Appetizers

Sushi platter (12 τεμάχια)

Hosomaki με αβοκάντο

Uramaki με καπνιστό σολομό

Special rolls με με γαρίδα & σπαράγγια

Nigiri με λαυράκι

The salad

Σαλάτα με μπαλίκ καπνιστού σολομού, αβοκάντο,
baby σπανάκι, κόλιανδρο, ξύσμα λεμονιού
και σως εσπεριδοειδών

Main course

Chateaubriand de boeuf με sauce béarnaise
& sauce aux trois poivres
Συνοδεύεται από κόκκινες baby πατάτες
& φασολάκια string

The dessert

Σφαίρα λευκής σοκολάτας Valrhona
με εποχιακά μούρα, φράουλες και ζεστή σοκολάτα
(2 τεμάχια)

Τιμή: 195 € -για δύο άτομα-

à la carte



2021

Cold appetizers

Pâté de foie gras d'oie

Πατέ από σπιτικό φουά γκρά χήνας

Συνοδεύεται από φρέσκο λωτό, ψωμάκι *brioche* & μαρμελάδα σύκο

Τιμή κιλού: 120 € (min 0.5 κίλό)

Bombe au saumon fumé

Άγριος καπνιστός σολομός Σκωτίας με σελινόριζα & cream cheese

Συνοδεύεται από *melba toast*, *blinis* και κριτσίνια

Τιμή: 50 € (0,5 kg)

Sushi Board

40 τεμάχια *sushi* με τα συνοδευτικά τους

Hosomaki με αβοκάντο / με σολομό / με γαρίδα

Uramaki με καπνιστό σολομό / με τόνο

Special rolls με χέλι / με γαρίδα & σπαράγγια

Nigiri με λαυράκι / με φαγκρί / με τόνο

Τιμή: 120 €

Plateau canapés apéritifs

Πατατούλες γεμιστές με μπρικ και μους λευκού ταραμά

Balic άγριου καπνιστού σολομού με ρόκα σε *blinis*

Πεπόνι *cantaloupe* με σιντριβάνι από φρεσκοκομμένο *prosciutto* Πάρμας

Camembert de Normandie με δημητριακά, χειμωνιάτικη τρούφα και *sauce* από σμέουρα

Τιμή: 38 € (30 τεμάχια)

Premium choice

L' huître plate belon

Ολόφρεσκα στρείδια belon με λεμόνι,
ροζ πιπέρι & tabasco επάνω σε χοντρό αλάτι

6 τεμάχια 32 €

9 τεμάχια 40 €

11 τεμάχια 45 €

King crab legs

Καβουροπόδαρα από βασιλικό καβούρι Αλάσκας στον ατμό
με λάδι κόλιανδρου επάνω σε κύβους από αβοκάντο, μάνγκο
και αγγούρι, γαρνιρισμένα με σαλάτα μεσκλάν
και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών

Τιμή: 120 € (2 μερίδες)

The king's sea food platter

Αστακός ολόκληρος 800 gr

Χαβιάρι Ossetra Iran Caviar House 30 gr

Kings crab 800 gr

Στρείδια belon 6 τεμάχια

Tsar fillet άγριου καπνιστού σολομού 250 gr

Τιμή: 680 €

Hot appetizers

Σούπα βελουτέ από παντζάρι & ginger

Τιμή: 20 € (2 μερίδες)

Σούπα από κίτρινη κολοκύθα με κάρδαμο και sour cream

Τιμή: 20 € (2 μερίδες)

Quiche Lorraine

Τιμή: 24 € (2 ατομικές τάρτες)

Τάρτα με μανιτάρια του δάσους και παλαιωμένο cheddar

Τιμή: 24 € (2 ατομικές τάρτες)

Τάρτα με chorizo, gorgonzola, αχλάδι και κουκουνάρι

Τιμή: 28 € (2 ατομικές τάρτες)

Φρέσκα χειροποίητα Ravioli

Με καβούρι και σως σαφράν

Τιμή: 40 € (2 μερίδες)

Με μανιτάρια του δάσους και φρέσκια χειμωνιάτικη τρούφα

Τιμή: 40 € (2 μερίδες)

Salads

Πράσινη σαλάτα με αποξηραμένα σύκα,

κατσικίσιο τυρί, φρέσκιες φράουλες

Τιμή: 19 € (2 μερίδες)

Τρυφερά φύλλα από σπανάκι, ρόκα, κόκκινη λόλα,

νιφάδες λευκών τυριών και σουσάμι

Τιμή: 19 € (2 μερίδες)

Σαλάτα με βαλεριάνα, ρόκα, σταφύλι, μάνγκο,

πορτοκάλι, κατσικίσιο τυρί και προσούτο Ευρυτανίας

Τιμή: 23 € (2 μερίδες)

Main dish

Côte de boeuf Γαλλίας

Με φρέσκο θυμάρι και κόκκους από πολύχρωμα πιπέρια.
Συνοδεύεται από baby πατατούλες au gratin & sauce béarnaise
Τιμή: 80 € (1,3 kg)

Magret de canard

Στήθος πάπιας με μπράντι & sauce από ρόδι και πορτοκάλι
Συνοδεύεται από καραμελωμένα αντίβ
Τιμή: 50 € (2 μερίδες)

Chateaubriand de boeuf

με sauce béarnaise & sauce aux trois poivres
Συνοδεύεται από κόκκινες baby πατάτες & φασολάκια string
Τιμή: 120 € (1,2 kg)

Beef Wellington

με χειμωνιάτικη τρούφα και σως μαδέρα με πόρτο
Συνοδεύεται από σπαράγγια σχάρας, πουρέ πατάτας
Τιμή: 160€ (1,3 kg)

Χοιρινό ψαρονέφρι

τυλιγμένο με προσούτο και cranberry sauce
Συνοδεύεται από άγριο ρύζι με ξηρούς καρπούς
Τιμή: 40 € (2 μερίδες)

Μοσχαράκι Bourguignon

Τρυφερό βοδινό, μαγειρεμένο σε κόκκινο κρασί,
καπνιστή πανσέτα, λευκάμανιτάρια και μικρά κρεμμυδάκια
Τιμή: 50 € (2 μερίδες)

Sweets for the sweetest day

Αυθεντικά χειροποίητα γλυκά από το Ζαχαροπλαστείο μας
-Baked with love by Miss Aria-

My Heart

Ολόφρεσκα choux γεμισμένα με crème pâtissière και επικάλυψη από τραγανή καραμέλα
Τιμή: 45 € (30 τεμάχια)

Red Velvet

Red velvet cake σε σχήμα καρδιάς με cream cheese frosting
Τιμή: 20 € (1 kg.)

Hug me

Τούρτα αρκουδάκι με σοκολάτα gianduja, κρέμα καραμέλα και αφράτο παντεσπάνι
Τιμή: 40 € (1,2 kg.)

Kiss me

20 φρέσκιες φράουλες βουτηγμένες σε λευκή και ruby σοκολάτα
Τιμή: 20 €

Blushed Valentine

Κατακόκκινος κορμός με μους σοκολάτας και φρέσκιες φράουλες
Τιμή: 25 € (1,2 kg.)

Be mine

Κατακόκκινη τούρτα τριαντάφυλλο με μους τριπλής σοκολάτας και ζαχαρόπαστα
Τιμή: 35 € (1,2 kg.)

Min παραγγελία: 195 €

Upgrade with love

Με κάθε παραγγελία άνω των 250 € δώρο 1 συσκευασία LOVE BUTTER COOKIES

Με κάθε παραγγελία άνω των 490 € δώρο 1 συσκευασία LOVE BUTTER COOKIES
και ένα Red Velvet Cake 1,2 kg

Με κάθε παραγγελία άνω των 650 € δώρο το ARIA'S MY HEART

Στις παραπάνω τιμές συμπεριλαμβάνεται ο ΦΠΑ 13%, καθώς και τα έξοδα αποστολής