

D E L I F O O D L I S T

Πασχαλινό Τραπέζι 2021



ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΟ ΜΕΝΟΥ

Για 9 άτομα

Το ψωμί της Λαμπρής με το κόκκινο αυγό της Ανάστασης.
Συνοδεύεται από αυγά με μουστάρδα & οξύμελο

Φρέσκια πράσινη σαλάτα με φρέσκο κρεμμυδάκι, ντοματίνια, ανθότυρο

Ρώσικη σαλάτα με ζυμαρικά, γιαούρτι, ξινόμηλο & σέλινο

Παραδοσιακή σπανακόπιτα με χειροποίητο φύλλο,
μυρώνια, καυκαλήθρες και πικάντικο μανούρι

Γαρδουμπάκια με σάλτσα αρωματισμένη με άνηθο

Η παραδοσιακή σούβλα της Aría με το κοκορέτσι

Κατσικάκι στη λαδόκολλα με φρέσκο θυμάρι & πατατούλες φούρνου

Παραδοσιακό Γαλακτοπούρεκο

Τιμή : 360 € (Συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ)

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Κάθε παραγγελία συνοδεύεται από το ψωμί της Λαμπρής

Τζατζίκι το κλασσικό

Τιμή: 15€ για 4 μερίδες

Τυροκαυτερή

με φέτα Τριπόλεως ποπ, μπούκοβο, ψητή πιπεριά Φλωρίνης & γλυκιά πάπρικα

Τιμή: 16€ για 4 μερίδες

Πίτα του Βοσκού

Μια διαφορετική χωριάτικη πίτα με πουρέ πατάτας, μοσχαρίσιο & αρνίσιο κιμά

Τιμή: 30€ για 4 μερίδες

Χωριάτικη τυρόπιτα

με παραδοσιακό χειροποίητο φύλλο, φέτα Τριπόλεως ΠΟΠ & ανθότυρο

Τιμή: 19€ για 4 μερίδες

Σπανακοτυρόπιτα

με παραδοσιακό χειροποίητο φύλλο, μυρωδικά & κατσικίσιο τυρί

Τιμή: 19€ για 4 μερίδες

Ρολάκια μελιτζάνας

με φέτα Τριπόλεως ΠΟΠ, ανθότυρο και σάλτσα ντομάτας

Τιμή: 19€ για 4 μερίδες (16 τεμάχια)

Μιλφέιγ Λαχανικών σχάρας

Μανιτάρια Portobello, μελιτζάνες, κολοκύθια,

πολύχρωμες πιπεριές και σως μπαλσάμικο

Τιμή: 24€ για 4 μερίδες 250γρ

Antipasti Board

Premium επιλογές, μοναδικά Gourmet τυριά και αλλαντικά από Γαλλία, Ιταλία & Ισπανία, σπιτικές Μαρμελάδες, Chutney, επιλεγμένα Κριτσίνια & Crackers, αποξηραμένα, φρέσκα φρούτα και ξηροί καρποί. Σε ξύλινο πλατό.

Τιμή: 140€ για 8 άτομα

ΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΜΑΣ

Παραδοσιακή μαγειρίτσα

Τιμή: 40€ για 4 μερίδες

Vegan μαγειρίτσα με ποικιλία μανιταριών

Τιμή: 45€ για 4 μερίδες

Σεφταλιές

Με αρνίσια μπόλια, κύμινο, κόλιανδρο, σκόρδο,
επάνω σε Κυπριακές πίτες

Τιμή: 36€ για 4 μερίδες

Κοκορέτσι*

Τιμή: 40€ για 4 μερίδες

Χοιρινό κοντοσούβλι*

Τιμή: 40€ για 4 μερίδες

Αρνάκι ή Κατσικάκι στη σούβλα*

Αρνάκι: 27€/kg - Κατσικάκι: 30€/kg min 2kg

Κλέφτικο

Αρνίσιος ώμος στη λαδόκολλα με πατατούλες
και καραμελωμένα σκόρδα

Τιμή: 60€ για 2,5kg

Αρνάκι φρικασέ με αγκινάρες, σελινόριζα & σέσκουλα

Τιμή: 20€/μερίδα, min 4 μερίδες

* ψήνονται στα κάρβουνα

...ΛΙΓΟ ΕΞΩ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΗ

Μοσχαρίσιο carpaccio

Με ρόκα, φλοίδες παρμεζάνας και carpaccio μαύρης τρούφας
Τιμή: 30 € /μερίδα, min 2 μερίδες

Short ribs

Μοσχαρίσιος σιδηρόδρομος μπρεζέ με παλαιωμένο κρασί
Τιμή: 80 € (2 kg)

Rib Steak

Η μεγάλη μοσχαρίσια μπριζόλα
με φρέσκο θυμάρι & κόκκους από πολύχρωμα πιπέρια
Τιμή: 80€ (1,3 kg)

Rib Eye

Το μοσχαρίσιο καρέ χωρίς οστό.
Συνοδεύεται με crushed baby potatoes, flakes αλατιού και σως μπεαρνέζ
Τιμή: 140€ (2,2 kg)

Brazilian style Picanha

Ψήνεται σε ανοικτή φωτιά με χοντρό αλάτι
Τιμή: 80 € (1,2 kg)

Όλα τα κρεατικά μας συνοδεύονται από πατατούλες
φούρνου με θυμάρι & δεντρολίβανο,
σάλτσα μπάρμπεκιου και μουστάρδα

ΣΑΛΑΤΕΣ

Τιμή: 30 € (μπολ 4 μερίδων)

Ρώσικη σαλάτα... “πειραγμένη”

με πένες τρικολόρε, γιαούρτι, ξινόμηλο, σέλερι, αυγά με μουστάρδα και οξύμελο και σπιτική μαγιονέζα

Φρέσκια πράσινη σαλάτα

με φρέσκο κρεμμυδάκι, ντοματίνια, ανθότυρο

Δροσερή πατζαροσαλάτα

με καρύδια, δυόσμο κι ελαφριά σως γιαουρτιού με ξύσμα λεμονιού

Καρδιές μαρουλιών

με γραβιέρα, τοματίνια, κρουτόν και βινεγκρετ βαλσάμικο με μέλι

Σαλάτα με burrata

Τρίχρωμα ντοματίνια, φρέσκια mozzarella burrata, βαλσάμικο & φρέσκα φύλλα βασιλικού

Σαλάτα με αβοκάντο

με κυβάκια φέτας πανέ, φινόκιο και λεμόνι

Πατατοσαλάτα

με αυγά, αγγουράκι comichon, κάπαρη & μαϊντανό

Κρητική σαλάτα

με κριθαρένια παξιμάδια, ντοματίνια, ανθότυρο, κάπαρη

ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

Αυθεντικά χειροποίητα γλυκά από το Ζαχαροπλαστείο μας

Τιμή: 20 € (περίπου 1 kg το κάθε γλυκό)

Πολίτικο εκμέκ με τσουρέκι

Baba au rum με σαντιγί και φρέσκα φρούτα του δάσους

Προφιτερόλ σοκολάτας

**Αφράτη μους γάλακτος και bitter σοκολάτας
με καραμελωμένα φουντούκια**

Τάρτα λεμονιού με καμένη μαρέγκα

Φρέσκος ανανάς με μους γιαούρτι

Κλασικό cheesecake με βύσσινο

Πάβλοβα με φράουλες, κόκκινα φρούτα & cream legere

Παραδοσιακό γαλακτομπούρεκο

Φρέσκοιες φράουλες με σαβαγιάρ & crème patisserie

Fondue dessert board

Choux, eclairs, brownies, μωσαϊκό, φρέσκοιες φράουλες και φρούτα του δάσους σ' ένα πλατό που θα κλέψει την παράσταση και θα κλείσει γλυκά το πασχαλινό σας τραπέζι. Συνοδεύονται με ποικιλία από ντιπ: Ruby & bitter σοκολάτα, s'mores, φυστικοβούτυρο.

Τιμή: 185€ / για 6-8 άτομα

Μin παραγγελία: 250 €

Στις παραπάνω τιμές συμπεριλαμβάνεται ο ΦΠΑ 13%, καθώς και τα έξοδα αποστολής
Τα κρεστικά στην κατηγορία «Λίγο έξω από... την παράδοση» ζυγίζονται νωπά

Με κάθε σας παραγγελία, σας προσφέρουμε τα Πασχαλινά κουλουράκια της Αρία σε συσκευασία δώρου (κουτί 1kg)

Με κάθε παραγγελία άνω των 400 € δώρο το χειροποίητο σοκολατένιο αυγό της Αρία