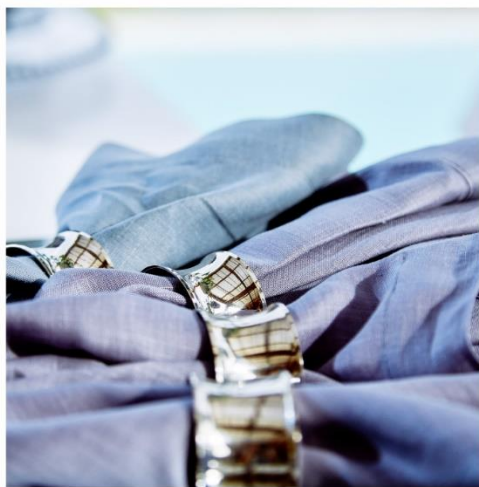


D E L I F O O D L I S T

Family style menu



Spring-Summer 2021

MENU I
- 10 άτομα-

Δροσερή σούπα gazpacho με ντοματάκια Σαντορίνης,
μπισκότο τυριού και πάστα ελιάς

Τάρτα με ντομάτα και ανθότυρο

Μεσογειακή σαλάτα με quinoa, λαχανικά, κατσικίσιο τυρί
και καπνιστή μελιτζάνα

Σαλάτα με τρυφερό σπανάκι, ρόκα, μαυρομάτικα φασόλια, ελιές,
λιαστές ντομάτες και dressing αρωματισμένο με δυόσμο

Κοτόπουλο churrasco μαριναρισμένο σε μουστάρδα Dijon

Brazilian style Picanha
Ψήνεται σε ανοιχτή φωτιά με χοντρό αλάτι

Baby πατατούλες φούρνου με χοντρό αλάτι και φρέσκια ρίγανη

Λαχανικά σχάρας με sauce balsamico

Dessert

Κλασικό cheesecake με βύσσινο

Τιμή : 360 €

MENU II
-10 άτομα-

Δροσερή σούπα με αβοκάντο, αγγούρι, κόλιανδρο και lime

Tarte fine με καραμελωμένα κρεμμύδια και γλυκιά ώριμη γραβιέρα

Φρέσκα χειροποίητα Ravioli με σπανάκι και ανθότυρο

Σαλάτα με βαλεριάνα, ρόκα, σταφύλι, mango,
πορτοκάλι, κατσικίσιο τυρί & προσούτο Ευρυτανίας

Τρίχρωμα ντοματίνια, φρέσκια mozzarella burrata,
ξύδι μπαλσάμικο & φρέσκα φύλλα βασιλικού

Ολόκληρο Φιλέτο φρέσκου σολομού σχάρας,
συνοδεύεται με Cous-Cous

Κοτόπουλο à la churrasco

Μπουτάκια κοτόπουλου ελευθέρως βοσκής,
μαριναρισμένο με μουστάρδα dijon, σε σούβλα churrasco

Short ribs

Μοσχαρίσιος σιδηρόδρομος μπρεζέ με παλαιωμένο κρασί
Συνοδεύεται από baby πατατούλες φούρνου
με χοντρό αλάτι και φρέσκα ρίγανη

Desserts

Charlotte με φρέσκιες φράουλες,
σαβαγιάρ & crème patisserie

Chocolate profiteroles

Τιμή : 440 €

GRAZING BOARDS

Sweet, Savory, Crunchy, Fresh

*Μικρές γευστικές μπουκιές τοποθετημένες επιμελώς ατημέλητα σε μεγάλους δίσκους
συνθέτουν μια χρωματική και γευστική εμπειρία*

Smoked Salmon Balic Board

*Τρυφερό φιλέτο Καπνιστού Σολομού, Σπαράγγια, αβοκάντο, βραστά αυγά, baby πατατούλες, baby
καροτάκια, φασολάκια string, κόκκινο λάχανο, κόκκινα & κίτρινα ντοματίνια, ραπανάκια
chips λαχανικών, φέτες λεμονιού & grapefruit, Sauce Λευκού Ταραμά, Horseradish Sauce, Cream
Cheese, Blinis, Melba Toast*

Τιμή: 195€ (έως 12 άτομα)

Antipasti Board

*Premium επιλογές, μοναδικά Gourmet τυριά και αλλαντικά από Γαλλία, Ιταλία & Ισπανία,
σπιτικές Μαρμελάδες, Chutney, επιλεγμένα Κριτσίνια & Crackers, φρούτα και ξηροί καρποί*

Τιμή: 195€ (έως 12 άτομα)

Sushi Board

*Ιαπωνέζικο γευστικό ταλέντο σε 80 τεμάχια sushi με τα συνοδευτικά τους
Hosomaki με Αβοκάντο / με Σολομό / με Γαρίδα - Uramaki με Καπνιστό Σολομό / με Τόνο
Special rolls: Χέλι / Γαρίδα & Σπαράγγια - Nigiri: Λαυράκι / Φαγκρί / Τόνος*

Τιμή: 195€ (έως 12 άτομα)

Sea food Board

*Γαρίδες ατμού, Στρέιδια, Κυδώνια, Γάυρος μαρινέ, Ceviche Λαυράκι,
Μύδια με πλιγούρι & μαϊντανό, Χταπόδι & Καλαμάρι σκάρας à la churascco,
Dip από πιπεριά Φλωρίνης & dip Ταραμοσαλάτας*

Τιμή: 285€ (έως 12 άτομα)

Fondue dessert board

*Choux, eclairs, brownies, μωσαϊκό, φρέσκιες 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: 195€ (έως 9 άτομα)

Ορεκτικά

Ποικιλία από καναπέ

Πατατούλες γεμιστές με Μπρικ και μους λευκού ταραμά
Balic άγριου καπνιστού σολομού με ρόκα, σε blinis
Πεπόνι Cantaloupe με σιντριβάνι από φρεσκοκομμένο prosciutto Πάρμας
Φρυγανισμένα canapés με mousse avocado και μαριναρισμένο λαβράκι

Τιμή: 50€ (30 τεμάχια)

Smoked Salmon Bombe

Άγριος καπνιστός Σολομός Σκωτίας με Σελινόριζα & Cream Cheese
Συνοδεύεται από Melba toast, Blinis και Κριτσίνια

Τιμή: 70€ (1,3kg)

Μοσχαρίσιο carpaccio με ρόκα, φλοίδες παρμεζάνας και μαύρη τρούφα

Τιμή: 30 € /μερίδα, min 2 μερίδες

Carpaccio αγκινάρας με αρσενικό Νάξου

Τιμή: 10 € /μερίδα, min 2 μερίδες

Mille feuille μελιτζάνας με γιαούρτι και παρμεζάνα

Τιμή: 10 € /μερίδα, min 2 μερίδες

Ντολμαδάκα γιαλαντζί με δυόσμο, άνηθο και ξύσμα
από λεμόνι και λάιμ. Συνοδεύονται με σως γιαουρτιού

Τιμή: 8 €/μερίδα (min 4 μερίδες)

Δροσερές σούπες

Σούπα gazpacho με ντοματάκια Σαντορίνης,
μπισκότο τυριού και πάστα ελιάς

Τιμή: 9 €/μερίδα (min 4 μερίδες)

Σούπα με αβοκάντο, αγγούρι, κόλιανδρο και lime

Τιμή: 9 €/μερίδα (min 4 μερίδες)

Συνοδευτικά

Λαχανικά Σχάρας με sauce balsamico
Τρίχρωμες πιπεριές, μανιτάρια, μελιτζάνες, κολοκυθάκια
Τιμή: 12€/μερίδα (min 4 μερίδες)

Ratatouille με πατάτες, μελιτζάνες, κολοκυθάκια, πιπεριές,
και μυρωδικά της ελληνικής γης
Τιμή: 8 €/μερίδα (min 4 μερίδες)

Baby πατατούλες με χοντρό αλάτι και φρέσκια ρίγανη
Τιμή: 6 €/μερίδα (min 4 μερίδες)

Ρύζι Basmati με saffron & ξηρούς καρπούς
Τιμή: 9 €/μερίδα (min 4 μερίδες)

Τάρτες με χειροποίητη ζύμη (Pâte Brisée)

Tarte fine με καραμελωμένα κρεμμύδια και γλυκιά ώριμη γραβιέρα
Τιμή: 40 € (8 μερίδες)

Τάρτα με ντομάτα και ανθότυρο
Τιμή: 35€ (8 μερίδες)

Φρέσκα χειροποίητα Ravioli

Με μανιτάρια και crema di parmigiano

Με ricotta, τομάτα και βασιλικό

Με σπανάκι και ανθότυρο

Τιμή: 14€/μερίδα (min 4 μερίδες)

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Tataki φρέσκου Τόνου με φίνα Soy sauce πάνω σε julienne λαχανικών

Τιμή: 18€/μερίδα (min 4 μερίδες)

Ceviche λαβράκι με φρέσκο κρεμμυδάκι, κόλιανδρο,
καυτερή πιπεριά, μαριναρισμένο με 4 εσπεριδοειδή

Τιμή: 12€/μερίδα (min 4 μερίδες)

Ολόκληρο Φιλέτο φρέσκου σολομού σάρας με Cous-Cous

Τιμή: 16 € /μερίδα (min 4 μερίδες)

Σολομός teriyaki με baby bok choy και miso dressing

Τιμή: 18 € /μερίδα (min 4 μερίδες)

Γαρίδες με βουτυράτη σως λεμονιού και εστραγκόν

Τιμή: 18 € /μερίδα – 4 τεμ/μερίδα- (min 4 μερίδες)

Πλοκάμι από χταπόδι σάρας a la churrasco

μαριναρισμένο σε κρασί Λημνιό και δάφνη

Τιμή 14 € /μερίδα (min 4 μερίδες)

Φρέσκο καλαμάρι a la churrasco

μαριναρισμένο σε μουστάρδα και μυρωδικά

Τιμή: 14 € /μερίδα (min 4 μερίδες)

Σφυρίδα Αθηναϊκή

Το πιάτο-θρύλος της Ελληνικής Κοσμικής Αθήνας
Ολόκληρα κομμάτια σφυρίδας, γαρίδες Αμβρακικού,
σπιτική μαγιονέζα & λαχανικά

Τιμή κιλού: 80 € (min 2 κιλά)

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ ΑΠΟ ΕΚΛΕΚΤΕΣ ΦΑΡΜΕΣ

Ταλιάτα από μοσχαρίσιο διάφραγμα (Top Blade), Black Angus

Συνοδεύεται με σάλτσα τσιμιτσούρι

Τιμή: 80 € (2 kg)

Μοσχαρίσιος σιδηρόδρομος (Short Ribs)

Μπρεζέ με παλαιωμένο κρασί

Τιμή: 80 € (2 kg)

Χοιρινή μπριζόλα Tomahawk στη σχάρα,

Με σάλτσα martini και σπόρους μουστάρδας

Τιμή: 30 € (1,2 kg)

Brazilian style Picanha

Ψήνεται σε ανοικτή φωτιά με κοντρό αλάτι

Τιμή: 90 € (1,2 kg)

Rib Steak

Η μεγάλη μοσχαρίσια μπριζόλα

Με φρέσκο θυμάρι και κόκκους από πολύχρωμα πιπέρια.

Τιμή: 80€ (1,3 kg)

Rib eye. Το μοσχαρίσιο καρέ χωρίς οστό

Συνοδεύεται με σως μπεαρνέζ

Τιμή: 140€ (2,2 kg)

Κότσι Χοιρινό

Αργοψημένο στο φούρνο με μαύρη μπύρα,

σκόρδο, ξύσμα και χυμό πορτοκαλιού, μέλι και μουστάρδα

Τιμή: 28€ (1,5 kg) για 2 άτομα

Κοτόπουλο à la churrasco

Φιλέτο κοτόπουλο μπούτι ελευθέρας βοσκής,
μαριναρισμένο με μουστάρδα dijon, σε σούβλα churrasco

Τιμή: 10 € /μερίδα (min 4 μερίδες)

Χοιρινό à la churrasco

Τρυφερός λαιμός μαριναρισμένος με λευκό κρασί και σκόρδο

Τιμή: 10 € /μερίδα (min 4 μερίδες)

Όλα τα κρεατικά μας συνοδεύονται από κυπριακές πίτες, πατατούλες φούρνου με δεντρολίβανο ή πατάτες dauphinoise, φρέσκο καλαμπόκι στη σάρα, κρεμμυδάκια στιφάδου σωτέ, σάλτσα μπάρμπεκιου και μουστάρδα

ΣΑΛΑΤΕΣ

Τιμή: 30 € / μπωλ 4 μερίδων

Μεσογειακή σαλάτα με quinoa, λαχανικά σάρας,
κατσικίσιο τυρί και καπνιστή μελιτζάνα

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

Σαλάτα με βαλεριάνα, ρόκα, σταφύλι, mango,
πορτοκάλι, κατσικίσιο τυρί & προσούτο Ευρυτανίας

Κρητική τούρτα με κριθαροκούλουρο, ντομάτα και ανθότυρο

Πατατοσαλάτα με κάπαρη, ελιές, μαϊντανό και bacon

Σαλάτα με τρυφερό σπανάκι, ρόκα, μαυρομάτικα φασόλια, ελιές,
λιαστές ντομάτες και dressing αρωματισμένο με δυόσμο

Σαλάτα με baby potatoes, tataki τόνου, φασολάκια,
αυγά και ελαφριά sauce μαγιονέζας

Tabouleh με φιλοκομμένη ντομάτα, μαϊντανό και πλιγούρι

VEGAN OPTIONS

Σωταρισμένα Μανιτάρια Pleurotus με Ρύζι Basmati
& Ξηρούς καρπούς
Τιμή: 9€ /μερίδα (min 4 μερίδες)

Κανελόνια με Μανιτάρια και Πράσο
Τιμή: 12€ /μερίδα (min 4 μερίδες)

Μελωμένα Μανιτάρια Portobello με Πατάτες & Πορτοκάλι
Τιμή: 10 € /μερίδα (min 4 μερίδες)

Κανελόνια με Κιμά Σόγιας
Τιμή: 12 € /μερίδα (min 4 μερίδες)

Γλυκοπατάτες Ογκρατέν με κρέμα από Κάσιους
και Καραμελωμένα Κρεμμυδάκια
Τιμή: 9 € /μερίδα (min 4 μερίδες)

ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

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

ARIA'S CONE

Ποικιλία από 50 choux σε γεύσεις:
Σοκολάτα gianduja - Bitter Σοκολάτα - Salted Caramel
Τιμή: 50€

Charlotte με φρέσκιες φράουλες, σαβαγιάρ & crème patisserie

Τιμή: 30€ (1,2 kg.)

Mille feuille με φρέσκιες φράουλες

Τιμή: 25€ (1,2 kg.)

Πάβλοβα με φρέσκα φρούτα του δάσους

Τιμή: 25€ (1,2 kg.)

Αυθεντικό Ιταλικό Tiramisu με mascarpone

Τιμή: 25€ (1,2 kg.)

Lemon Pie με Καραμελωμένη Μαρέγκα

Τιμή: 25€ (1,2 kg.)

Κλασικό cheesecake με βύσσινο

Τιμή: 25€ (1,2 kg.)

Κερασόπιτα

Τιμή: 26€ (1,2 kg.)

Chocolate profiteroles

Τιμή: 22€ (1,2 kg.)

Classic Black Forest

Τιμή: 22€ (1,2 kg.)

Oreo cake με cream cheese

Τιμή: 22€ (1,2 kg.)

Banoffee cake

Τιμή: 25€ (1,2 kg.)

Trifle με φρέσκα καλοκαιρινά φρούτα

Τιμή: 25€ (1,2 kg.)

Min παραγγελία: 195€

Upgrade with reason

Με κάθε παραγγελία άνω των 250€ δώρο 1kg cookies baked by Miss Aria

*Με κάθε παραγγελία άνω των 490€ δώρο 1kg cookies baked by Miss Aria
και ένα chocolate profiteroles*

Με κάθε παραγγελία άνω των 690€ δώρο το ARIA'S CONE

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