

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



Winter 2022





Aria DeLI VeRY experience

Η υπηρεσία Aria DeLI VeRY experience δημιουργήθηκε
ώστε να απολαμβάνετε τα αγαπημένα μας εδέσματα
αποκλειστικά στο σπίτι σας

Συμβουλευτείτε μας, επιλέγοντας
μέσα από έναν ολοκληρωμένο κατάλογο, και συνθέστε
το δικό σας μενού για το οικογενειακό σας τραπέζι
ή για ένα finger food πάρτι

Τα εδέσματα παραδίδονται σε σκεύη μιας χρήσης,
προσαρμοσμένα για την κουζίνα του σπιτιού σας
και με οδηγίες αναθέρμανσης από τον Executive chef Γιάννη
Σφακιανάκη, εξασφαλίζοντας τις επιλογές σας



Aria's finger food Menu

-Για 30 άτομα-

Smoked salmon grazing board

Sandwich cake με ζαμπόν fougé και Emmental

Bocconcini mozzarella, tomato cherries & φύλλα βασιλικού

Duck pancakes με λαχανικά και plum sauce

Φουρνιστά σπανακοτυροπιτάκια με ζύμη κουρού

Κοτόπουλο yakitori με σως teriyaki και μπαχαρικά togarashi

Μπιφτεκάκια με μαρμελάδα ντομάτας-βασιλικού

Raccheri pasta με μοσχαράκι ραγού

Sweet Delicacies

Churro rings πασπαλισμένα με καστανή ζάχαρη και κανέλα
Βουτήξτε τα σε αυθεντική σοκολάτα fudge

Mini ravlona με φρούτα του δάσους

Τιμή: 460 €

Συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ

Aria's Menu

-Για 10 άτομα-

Smoked Salmon Roulade

Άγριος σολομός Σκωτίας με σελινόριζα γαρέ σε μαύρο Γερμανικό ψωμί

Χειμωνιάτικη Τάρτα

Με ντομάτα confit, σπαράγγια και κατσικίσιο τυρί Γαλλίας

Σαλάτα Mâche

Με βαλεριάνα, ρόκα, φρέσκους κύβους μάνγκο, φιλέτα πορτοκαλιού, πέρλες ροδιού, αχλάδι ποσέ, καρύδια, τραγανό prosciutto Ευρυτανίας & dressing εσπεριδοειδών

Iberico Pork de Belotta French Rack

Μαριναρισμένο καρέ από χοιρινό γάλακτος
Συνοδεύεται με ποικιλία λαχανικών à la parisienne, σως μαντζουράνας,
μουστάρδα & μαύρο σκόρδο με μέλι
ή

Barbequed Beef Short Ribs Black Angus

Με σάλτσα κόκκινου γλυκού κρασιού
Συνοδεύονται από πουρέ καρότου & μελιτζάνας

Charlotte

Με crème bavaroise και φρέσκιες φράουλες

Τιμή: 520 €

Συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ

DELI FOOD LIST

FINGER FOOD

Smoked salmon board

Τιμή: 60 € / δίσκος 30 τεμαχίων με τα συνοδευτικά του

Sandwich cake με ζαμπόν φουέ και τυρί emmental

Τιμή: 55 € / (1,4 kg)

Sandwich cake με γαλοπούλα φουέ και τυρί emmental

Τιμή: 55 € / (1,4 kg)

Bocconcini mozzarella, tomato cherries & φύλλα βασιλικού

Τιμή: 40 € / Μπολ 1 kg

Duck pancakes με λαχανικά και plum sauce

Τιμή: 60 € / δίσκος 30 τεμαχίων

Φουρνιστά σπανακοτυροπιτάκια με ζύμη κουρού

Τιμή: 35 € / δίσκος 30 τεμαχίων

Κοτόπουλο yakitori με σως teriyaki και μπαχαρικά togarashi

Τιμή: 50 € / δίσκος 30 τεμαχίων

Raccheri pasta με μοσχαράκι ραγού

Τιμή: 70 € / 1,6 kg

Mini whiskey sauce burgers

Μοσχαρίσιο μπιφτέκι black Angus, τραγανό μπέικον, τυρί cheddar & καραμελωμένα κρεμμύδια σε μαύρο ψωμί

Τιμή: 45 € / δίσκος 15 τεμαχίων

Mini vegan burgers

Με μπιφτέκι beyond meat, γλασαρισμένα μανιτάρια και sauce bbq σε ψωμί brioche

Τιμή: 55 € / δίσκος 15 τεμαχίων

GRAZING BOARDS

Το Νέο Culinary Trend της ARIA

Μικρές γευστικές μπουκιές τοποθετημένες επιμελώς στημέλητα σε ξύλινο δίσκο, συνθέτουν μια χρωματική και γευστική εμπειρία. Δώρο το ξύλινο board

Smoked Salmon Balic Board

Φιλέτο καπνιστού σολομού με μύτες σπαραγγιών, τριμμένο ασπράδι και κρόκο αυγού, μικρές πατατούλες, καροτίνα, ζαχαρομπίζελα, κρεμμυδάκι καραμελωμένο, ραπανάκια, μοσχολέμονο, blinis, Γερμανικό μαύρο ψωμί, sauce αγριορέπανο & κρέμα smetana

Τιμή: 195 € (έως 12 άτομα)

Antipasti Board

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

Τιμή: 195 € (έως 12 άτομα)

Sushi Board

Sushi με τα συνοδευτικά τους (80 τεμάχια)

Hosomaki: Αβοκάντο - Σολομό - Γαρίδα / Uramaki: Καπνιστό Σολομό - Τόνο

Special rolls: Χέλι - Γαρίδα - Σπαράγγια / Nigiri: Λαβράκι - Φαγκρί - Τόνο

Τιμή: 195 € (έως 12 άτομα)

Sweet Pavlova Board

Ατομικά μαρεγκάκια με φρέσκα φρούτα (φράουλες, ρόδι, φρούτα του δάσους)
Συνοδεύονται με crème patisserie, κομμάτια σοκολάτας, crumble, φιστίκια και τέσσερις sauce σε βαζάκια: σοκολάτα γάλακτος, αλμυρή καραμέλα, nutella και βατόμουρο

Τιμή: 195 € (έως 12 άτομα)

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Foie Gras Terrine

Συνοδεύεται από εξωτικό φρούτο, ψωμάκι brioche & μαρμελάδα σύκο

Τιμή κιλού: 120 € (min 0,5 kg)

Smoked Salmon Roulade

Άγριος σολομός Σκωτίας με σελινόριζα γαρέ σε μαύρο Γερμανικό ψωμί

Τιμή: 70 € (1,3 kg)

Canapés

Πατατούλα "ratte" με tartar καπνιστού σολομού

Ντοματίνια γεμιστά με mousse από άνηθο & αυγοτάραχο Μεσολογγίου

Prosciutto με πέρλες μάνγκο σε τραγανό ψωμάκι

Camembert με μαρμελάδα από κόκκινα φρούτα του δάσους σε ψωμάκι με καρύδι

Τιμή: 38 € (32 τεμάχια)

Κοχύλια Saint Jacques

Καρδιές από χτένια sauté με βούτυρο échiré

και καψαλισμένο jamon. (2 τεμάχια / μερίδα)

Τιμή: 15 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

Σούπα κολοκύθας με παρμεζάνα

Τιμή: 6 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

Βελουτέ πατάτας με τραγανό μπέικον και θυμάρι

Τιμή: 6 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

Brie en croûte

Με ελληνική χειμωνιάτικη τρούφα & μαρμελάδα σύκο σε σφολιάτα

Το παραδοσιακό Γαλλικό τυρί τυλιγμένο σε σφολιάτα

και ψημένο, για τους λάτρεις των τυριών

Τιμή: 40 € / τεμάχιο (1 κιλό)

Τάρτα Quiche Lorraine

Τιμή: 45 € (8 μερίδες)

Τάρτα με μπρόκολο και καπνιστό σολομό

Τιμή: 55 € (8 μερίδες)

Τάρτα με ντομάτα confit, σπαράγγια και κατσικίσιο τυρί Γαλλίας

Τιμή: 45 € (8 μερίδες)

ΣΑΛΑΤΕΣ

Waldorf

Με πράσινο μήλο, celery, σελινόριζα, καρύδια, cranberries
& crème fraiche με άρωμα λεμόνι

Τιμή: 9 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

Composé

Μix πράσινων σαλατικών, αβοκάντο, γαρίδες, καπνιστό σολομό,
αυγοτάραχο Μεσολογίου & dressing αρωματικών

Τιμή: 11 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

Baby Σπανάκι

Μανιτάρια, τραγανό μπέικον, ντοματίνια, αυγό ποσέ & sauce roquefort

Τιμή: 9 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

Φαντασία με Λαχανικά του Κήπου

Τραγανά πράσινα σαλατικά, σικορέ, αγγινάρια λαδιού,
πολύχρωμες πιπεριές, ραπανάκια

Τιμή: 9 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

Mâche

Με βαλεριάνα, ρόκα, τραγανό prosciutto Ευρυτανίας,
φρέσκους κύβους μάνγκο, φιλέτα πορτοκαλιού, πέρλες ροδιού,
αχλάδι ποσέ, καρύδια & dressing εσπεριδοειδών

Τιμή: 11 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

Κορμάτος Κρητικός Ντάκος

Με κριθαροκούλουρο, ντομάτα, ανθότυρο, κάπαρη

Τιμή: 11 € /μερίδα (min 6 μερίδες)

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ ΑΠΟ ΕΚΛΕΚΤΕΣ ΦΑΡΜΕΣ

Το βάρος των κρεάτων ή των ψαριών υπολογίζεται νωπό

Osso buco με μανιτάρια shitake

Μοσχαρίσιο κότσι μαγειρεμένο με λαχανικά και gremolata

Τιμή: 20 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

Tournedos από Φιλέτο Γάλακτος

Με sauce από μανιτάρια morille & sauce με πιπέρι Μαδαγασκάρης

Συνοδεύεται από πατάτες fontand, σπαράγγια σχάρας, ντοματίνια & φινόκιο braisé

Τιμή: 35 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

Barbequed Beef Short Ribs Black Angus

Με σάλτσα κόκκινου γλυκού κρασιού

Συνοδεύονται από πουρέ καρότου & μελιτζάνας

Τιμή: 160 € (2,5 kg)

Μοσχαράκι Bourguignon

Τρυφερό βοδινό, μαγειρεμένο σε κόκκινο κρασί
με καπνιστή pancetta, μανιτάρια buttons & echalots

Τιμή: 18 € /μερίδα (min 4 μερίδες)

Αρνίσιος ώμος με σελινόριζα και χόρτα τσιγαριαστά

Αρνάκι φρικασέ μαγειρεμένο με άγρια χόρτα εποχής

Τιμή: 23 € /μερίδα (min 4 μερίδες)

Χοιρινό μπουτάκι γάλακτος

Μαριναρισμένο με μέλι και μουστάρδα
Συνοδεύεται με baby πατατούλες φιρίκια, και κουρμάδες
Τιμή: 20 € /μερίδα (min 6 μερίδες)

Iberico Pork de Belotta French Rack

Καρέ από χοιρινό γάλακτος
Συνοδεύεται με ποικιλία λαχανικών à la parisienne, σως μαντζουράνας,
μουστάρδα & μαύρο σκόρδο με μέλι
Τιμή: 65 € (0,60 kg - για 2 άτομα)

Γουρουνόπουλο Ψητό

Ολόκληρο γουρουνόπουλο γάλακτος
Συνοδεύεται από πατατούλες φούρνου με λεμόνι και φρέσκια ρίγανη
Τιμή: 240 € /10 - 11 kg

Country Ham

Ολόκληρο μπούτι χοιρινό (12-13 kg)
Αργοψημένο σε χυμό από φρέσκο ανανά και άρωμα γαρύφαλλο
Τιμή: 180 €

Stuffed Chicken Roulade

Στήθος από κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής, γεμιστό με ποικιλία άγριων μανιταριών
και γραβιέρα Κρήτης. Συνοδεύεται από πουρέ πατάτας με carpaccio φρέσκιας τρούφας
Τιμή: 18 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Κασιώτικα χειροποίητα ντολμαδάκια με κιμά

Τιμή: 14 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

Λαχανοντολμάδες με άνηθο και σάλτσα αυγολέμονο

Τιμή: 12 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

Πατάτες dauphinoise

Τιμή: 10 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

Baby πατατούλες Γαλλίας με χοντρό αλάτι & φρέσκια ρίγανη

Τιμή: 9 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

Αρωματικό ρύζι γιασεμιού με ζαφορά

και καβουρδισμένους ξηρούς καρπούς

Τιμή: 10 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

Ψητά λαχανικά

Τιμή: 9 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

Μπρόκολο gratin με gorgonzola

Τιμή: 12 € / μερίδα (min 6 μερίδες)

VEGAN OPTIONS

Σωταρισμένα μανιτάρια pleurotus με ρύζι basmati και ξηρούς καρπούς

Τιμή: 9 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

Κανελόνια με μανιτάρια και πράσο

Τιμή: 11 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

Μελωμένα μανιτάρια portobello με πατάτες & πορτοκάλι

Τιμή: 9 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

Κανελόνια με κιμά σόγιας

Τιμή: 15 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

Γλυκοπατάτες au gratin με κρέμα από κάσιους

και καραμελωμένα κρεμμυδάκια

Τιμή: 9 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

“ARIA DeLI” SWEET DELICACIES

Πύργος με Choux au Craquelin

Με αυθεντική κρέμα *patisserie & mousse* σοκολάτα

Τιμή: 90 € (60 τεμάχια)

Τάρτα με pecan & αλμυρή καραμέλα

Τιμή: 30 € (1,2 kg)

Αυθεντικό Ιταλικό Tiramisu

Με mascarpone & σαβαγιάρ ποτισμένα σε Amaretto

Τιμή: 30 € (1,2 kg)

Classic Black Forest

Τιμή: 30 € (1,2 kg)

Ρανίονα με φρούτα του δάσους

Τιμή: 30 € (1,2 kg)

Travel Cake με Κόκκινα Φρούτα

Τιμή: 30 € (1,2 kg)

Charlotte

Με Crème Bavaoise και φρέσκιες φράουλες

Τιμή: 30 € (1,2 kg)

Lemon tart

Sablés Bretons με κρέμα λεμόνι και Ιταλική μαρένγκα

Τιμή: 30 € (1,2 kg)

Churro rings πασπαλισμένα με καστανή ζάχαρη και κανέλα

Βουτήξτε τα σε αυθεντική σοκολάτα fudge

Τιμή: 25 € (50 τεμ)

Σε όλες τις παραπάνω τιμές συμπεριλαμβάνεται ο ΦΠΑ

Για παραγγελίες άνω των 300 € δωρεάν τα έξοδα αποστολής

Για παραγγελίες αξίας λιγότερο των 300 € υπάρχει επιβάρυνση 30€ για έξοδα αποστολής



Η υπηρεσία Chef in a box δημιουργήθηκε για εσάς που δεν έχετε χρόνο, αλλά αγαπάτε την καλή κουζίνα. Ένα κουτί με φρεσκομαγειρεμένες πρώτες ύλες και όλα τα απαραίτητα υλικά και σκεύη, έρχεται στο σπίτι σας. Ανάψτε το φούρνο σας, βάλτε το μεράκι σας και απολαύστε τα αγαπημένα σας εδέσματα εύκολα, γρήγορα και χωρίς κόπο.

Παραδοσιακή raella (για 6 άτομα)

Περιλαμβάνει:

Θαλασσινά (γαρίδες, χτένια, μύδια, καλαμαράκια, κυδώνια)
μαγειρεμένα με saffron και αρωματικά
Ρύζι parboiled σωταρισμένο με κρεμμύδι και σκόρδο
Ζωμό bisque μαγειρεμένος με saffron
Extra saffron
Μαϊντανό frisee
Αλάτι - πιπέρι
Τηγάνι raella 46εκ
Ξύλινη σπάτουλα
Καρτέλα με οδηγίες μαγειρέματος

Τιμή: 190 €

Μύδια αχνιστά (για 4 άτομα)

Περιλαμβάνει:

2 κιλά μύδια, ωμά, καθαρισμένα
Ζωμός με κρεμμύδι, σκόρδο & saffron
Αφρό αλατιού
Φρέσκο μαϊντανό
Λεμόνι
Αλατι - πιπέρι
Εμαγιέ κατσαρόλα με καπάκι
Ξύλινη σπάτουλα
Καρτέλα με οδηγίες μαγειρέματος

Τιμή: 130 €

Αρνάκι γιουβέτσι (για 6 άτομα)

Περιλαμβάνει:

Αρνίσιο μπουτάκι γάλακτος (3 kg)
μαγειρεμένο
Κριθαράκι 0,7 kg από σιμιγδάλι βιολογικής γεωργίας σωταρισμένο και σβησμένο με λευκό κρασί
Ζωμός με φρέσκια σάλτσα ντομάτας
Αλάτι - πιπέρι
Κλωνάρια φρέσκο θυμάρι για γαρνίρισμα
Ταψί αλουμινίου 47X31X7εκ
Ξύλινη σπάτουλα
Καρτέλα με οδηγίες μαγειρέματος

Τιμή: 170 €

Coq au vin με φρέσκιες παπαρδέλες (για 6 άτομα)

Περιλαμβάνει:

Κόκορα ελευθέρως βοσκής (2,5 kg)
μαγειρεμένο
Φρέσκιες χειροποίητες παπαρδέλες (1 kg)
Ζωμός με μπαχάρια και φρέσκια σάλτσα ντομάτας
Αλάτι - πιπέρι
Κεφαλοτύρι Ελασσώνας
Τηγάνι 46εκ
Ξύλινη σπάτουλα
Καρτέλα με οδηγίες μαγειρέματος

Τιμή: 170 €



Για παραγγελίες άνω των 300 € δώρο κουτί με ποικιλία από μπισκότα

Για παραγγελίες άνω των 500 € δώρο Travel cake με κόκκινα φρούτα

Για παραγγελίες άνω των 700 € δώρο πύργος με Choux au Craquelin

Extra παροχές

- Σκεύη γυάλινα ή ανοξείδωτα: 20% επί της αναγραφόμενης τιμής. Τα σκεύη παραμένουν στην κατοχή σας.
- Ghost kitchen truck: Ζεστά εδέσματα, έτοιμα προς σερβίρισμα. Εσείς απλά ορίστε μας την ώρα που θέλετε να καθίσετε στο τραπέζι. Τιμή: 600 €
- Ενοικίαση εξειδικευμένου εξοπλισμού κουζίνας για σπίτια (φούρνοι τεσσάρων θέσεων, ηλεκτρικά μάτια Induction, ισοθερμικά box, κ.α.)
- Ζητήστε μας τη λίστα κρασιών και αλκοολούχων ποτών
- Ζητήστε μας τη λίστα με τις τούρτες για οποιαδήποτε ειδική περίπτωση (γενέθλια, επέτειο, κ.α.)



Στην πόρτα σας με ένα τηλεφώνημα με την υπηρεσία Aria DeLi VeRY experience

