

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

Τα Σαρακοστιανά μας





## Aria DeLI VeRY experience

Στην ARIA βγάζουμε από την αφάνεια νηστίσιμους μεζέδες, γλυκά και λικουδιές που λείπουν από το καθημερινό μας τραπέζι. Φρέσκα θαλασσινά, χειροποίητη λαγάνα, σμιγδαλένιο χαλβάς, αυθεντική ταραμοσαλάτα, παραδοσιακά ντολμαδάκια γιαλαντζί, όσπρια και πολλές ακόμα παραδοσιακές - αλλά και πιο πειραγμένες- συνταγές των μαμάδων μας πρωταγωνιστούν στις επιλογές μας γεμίζοντας ένα τραπέζι που μυρίζει Ελλάδα!

Συμβουλευτείτε μας, επιλέγοντας μέσα από τον ολοκληρωμένο κατάλόγο μας και συνθέστε το δικό σας μενού για το Σαρακοσιανό σας τραπέζι. Τα εδέσματα παραδίδονται σε σκεύη μιας χρήσης, κατάλληλα για αναθέρμανση και προσαρμοσμένα για τον φούρνο του σπιτιού σας.

Συνοδεύονται από οδηγίες αναθέρμανσης -από τον Executive chef της Aria-, εξασφαλίζοντας τις επιλογές σας



## ΣΑΡΑΚΟΣΤΙΑΝΟ MENU I

*Για 10 άτομα*

**Φρεσκοψημένη λαγάνα, ελιές και χαλβάς**

**Φάβα Σαντορίνης**

Συνοδεύεται με καραμελωμένα ντοματίνια και κρεμμυδάκια

**Ντολμαδάκα γιαλαντζί**

Με μπόλικο δυόσμο, άνηθο και ξύσμα από λεμόνι και λάιμ.

Συνοδεύονται με σως γιαουρτιού

**Καπνιστό χταπόδι επάνω σε τάμπουλε**

Πλιγούρι με ντοματίνια, πολύχρωμες πιπεριές, κουκουνάρι σωτέ και μαιντανό

**Δροσερή πατζαροσαλάτα**

σε baby πατζαρόφυλλα και σπανάκι, με καρύδια, δυόσμο και σως

**Σπανακόπιτα**

με χειροποίητο παραδοσιακό φύλλο, άνηθο, μυρώνια, καυκαλήθρες

**Καλαμάρι στην σχάρα a la churrasco**

Καλαμάρι μαριναρισμένο με γλυκιά σόγια σως και πίκλες κρεμμυδιού

**Raella θαλασσινών με άρωμα Ελλάδας**

με καλαμάρι, χταπόδι, γαρίδες & μύδια

**Σιροπιαστές νηστίσιμες μπουκιές**

Μπακλαβαδάκια με φιστίκι Αιγίνης, κανταΐφι με καρύδι

και σαραγλί με bitter σοκολάτα

Τιμή: 450 €

## ΣΑΡΑΚΟΣΤΙΑΝΟ MENU 2

*Για 10 άτομα*

**Φρεσκοψημένη λαγάνα, ελιές και χαλβάς**

### **Μανιτάρια à la churrasco**

Μανιτάρια πλευρώτους και πορτομπέλο μαριναρισμένα με σκορδάκι και αρωματικά, περασμένα σε μικρές σούβλες

### **Σπιτικό χούμους λεμονάτο**

Συνοδεύεται με τραγανές κυπριακές πιτούλες

### **Βραστό χταποδάκι λαδορίγανη με λευκό ξύδι**

**Κυδώνια επάνω σε θρυμματισμένο πάγο**

### **Μουσακάς νηστίσιμος**

Με μελιτζάνες, ποικιλία μανιταριών, πολύχρωμες πιπεριές

### **Πρασόπιτα**

με χειροποίητο παραδοσιακό φύλλο και μυρωδικά

### **Γαρίδες**

Φρέσκια Ελληνική γάμπαρη στον ατμό, επάνω σε θρυμματισμένο πάγο

### **Ceviche λαβράκι**

Πικάντικο και αρωματικό, με φρέσκο κρεμμυδάκι, κόλιανδρο, καυτερή πιπεριά, μαριναρισμένο με 4 εσπεριδοειδή

### **Κριθαρότο με γαρίδες και χτένια**

### **Χαλβάς σιμιγδαλένιος**

με αμύγδαλα και bitter σοκολάτα

### **Black Forest με πλούσια bitter σοκολάτα**

Τιμή: 620 €

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

### Χταποδάκι

Βραστό χταποδάκι λαδορίγανη με λευκό ξύδι

Τιμή: 13 € / μερίδα (την 4 μερίδες)

### Καπνιστό χταποδάκι επάνω σε τάμπουλε

Πλιγούρι με ντοματίνια, πολύχρωμες πιπεριές,  
κουκουνάρι σωτέ και μαϊντανό

Τιμή: 13 € / μερίδα (την 4 μερίδες)

### Φάβα Σαντορίνης

Συνοδεύεται με καραμελωμένα ντοματίνια και κρεμμυδάκια

Τιμή: 8 € / μερίδα (την 4 μερίδες)

### Ταραμοσαλάτα

με λευκό ταραμά & αυγοτάραχο

Τιμή: 9 € / μερίδα (την 4 μερίδες)

### Μελιτζανοσαλάτα

με καπνιστή μελιτζάνα & μπόλικο σκόρδο

Τιμή: 8 € / μερίδα (την 4 μερίδες)

### Ντολμαδάκα γιαλαντζί

Με μπόλικο δυόσμο, άνηθο και ξύσμα από λεμόνι και λάιμ.

Συνοδεύονται με σως γιαουρτιού

Τιμή: 8 € / μερίδα (την 4 μερίδες)

### **Φρέσκιες Γαρίδες (Ελληνική Γάμπαρη)**

Στον ατμό, επάνω σε θρυμματισμένο πάγο

Τιμή: 90€ / κιλό

### **Φρέσκιες Καραβίδες**

Στον ατμό, επάνω σε θρυμματισμένο πάγο

Τιμή: 110 € / κιλό

### **Κυδώνια**

Ανοιγμένα, επάνω σε θρυμματισμένο πάγο με φέτες λεμονιού

Τιμή: 55 € / κιλό

### **Γυαλιστερές**

Ανοιγμένες, επάνω σε θρυμματισμένο πάγο με φέτες λεμονιού

Τιμή: 55 € / κιλό

### **Μανιτάρια à la churrasco**

Μανιτάρια πλευρώτους και πορτομπέλο μαριναρισμένα με σκορδάκι και αρωματικά, περασμένα σε μικρές σούβλες

Τιμή: 8 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

### **Μπριάμ à la ratatouille**

με μελιτζάνες, κολοκύθια, ντομάτες, κόκκινες και κίτρινες πιπεριές, φρέσκο βασιλικό, ρίγανη και θυμάρι

Τιμή: 10 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

### **Αγκινάρες αλά πολίτα**

Φρέσκιες αγκινάρες, καρότα, πατατούλες, άνηθο

Τιμή: 12 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

### **Μουσακάς νηστίσιμος**

Με μελιτζάνες, ποικιλία μανιταριών, πολύχρωμες πιπεριές

Τιμή: 14 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

### **Γίγαντες φούρνου**

με φρέσκια ντοματούλα και γλυκιά πάπρικα

Τιμή: 9 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

### **Σπανακόπιτα**

με χειροποίητο παραδοσιακό φύλλο, άνηθο, μυρώνια, καυκαλήθρες

Τιμή: 50 € (8 μερίδες)

### **Πρασόπιτα**

με χειροποίητο παραδοσιακό φύλλο και μυρωδικά

Τιμή: 50 € (8 μερίδες)

## **ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΜΕ ΓΚΟΥΡΜΕ... ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ**

**Διάφανος δίσκος plexiglass (60X40 εκ) με ποικιλία θαλασσινών (για 9 άτομα):**

Μύδια γεμισμένα με πλιγούρι & μαϊντανό, Χταπόδι & καλαμάρι σχάρας a la churascco,

Γαρίδες ατμού, Στρέιδια, Κυδώνια, Γαύρος μαρινέ, Μαριναρισμένο ceviche Λαυράκι

Συνοδεύονται με dip από πιπεριά Φλωρίνης & dip ταραμοσαλάτας

Τιμή: 340 €

### **Ceviche λαβράκι**

Πικάντικο και αρωματικό, με φρέσκο κρεμμυδάκι, κόλιανδρο,

καυτερή πιπεριά, μαριναρισμένο με 4 εσπεριδοειδή

Τιμή: 14 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

**Καπνιστό χέλι σε μους από φασόλια Πρεσπών με Ελληνικό αυγοτάραχο**

Τιμή: 20 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

## ΨΑΡΙΚΑ

### Σουπιές γιαχνί με σπανάκι

με άνηθο, φρέσκα κρεμμυδάκια και λεμόνι

Τιμή: 13 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

### Καλαμαράκι γεμιστό με ρύζι Σμυρνιώτικο & μυρωδικά

Τιμή: 13 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

### Καλαμάρι στη σάρα à la churrasco

Καλαμάρι μαριναρισμένο με γλυκιά σόγια σως και πίκλες κρεμμυδιού

Τιμή: 13 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

### Μύδια αχνιστά με σκόρδο

Τιμή: 12 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

### Raella θαλασσινών με άρωμα Ελλάδας

με καλαμάρι, χταπόδι, γαρίδες & μύδια

Τιμή: 17 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

### Κριθαρότο με γαρίδες και χτένια

Τιμή: 20 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

## ΣΑΛΑΤΕΣ

Τιμή: 9 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

### Αρωματική πράσινη σαλάτα

με σπανάκι, καρότο, κάσιους, φρέσκο κόλιανδρο και σως

από ταχίνι, φρέσκο τζίντζερ και ξύσμα λάιμ

### Πατατοσαλάτα

με κάπαρη, διάφορα τουρσιά, ελιές & μαϊντανό



### **Ρεβυθοσαλάτα**

με αβοκάντο, ντοματίνια, φρέσκο дуόσμο  
και σως από μέλι, ταχίνι και λευκό ξύδι μπαλσάμικο

### **Σαλάτα με μαυρομάτικα φασόλια**

με μαιντανό και φρέσκο κρεμμυδάκι

### **Δροσερή πατζαροσαλάτα**

σε baby πατζαρόφυλλα και σπανάκι, με καρύδια και φρέσκο дуόσμο

### **Άγρια χόρτα εποχής**

Τσιγαριαστά με χειμωνιάτικη ντομάτα και κρεμμυδάκια

### **Άγρια σπαράγγια**

Με ελαιόλαδο και φρέσκο χυμό λεμονιού

## **ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΑ, ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΘΝΙΚΗ ΜΑΣ ΕΠΕΤΕΙΟ (25<sup>η</sup> ΜΑΡΤΙΟΥ)**

### **Τηγανιτά φιλετάκια Μπακαλιάρου με κουρκούτι μυρωδικών**

Συνοδεύονται από σκορδαλιά με καρύδι

Τιμή: 15 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

### **Μπακαλιάρος πλακί**

Με πατάτες, χειμωνιάτικη ντομάτα, κρεμμύδια, και φρέσκια ρίγανη

Τιμή: 15 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

Κάθε παραγγελία συνοδεύεται από φρεσκοψημένη λαγόνα & ελιές

## “ARIA DeLI” SWEET DELICACIES

Αυθεντικά χειροποίητα γλυκά από το Ζαχαροπλαστείο μας

### Πορτοκαλόπιτα σιροπιαστή

Τιμή: 20 € / κιλό

### Black forrest με πλούσια bitter σοκολάτα

Τιμή: 30 € (1,2 kg)

### Αυθεντικό Ιταλικό Tiramisu

Με mascarpone & σαβαγιάρ ποτισμένα σε Amaretto

Τιμή: 30 € (1,2 kg)

### Charlotte

Με Crème Banaoise και φρέσκιες φράουλες

Τιμή: 30 € (1,2 kg)

### Lemon tart

Sablés Bretons με κρέμα λεμόνι και Ιταλική μαρένγκα

Τιμή: 30 € (1,2 kg)

## ΝΗΣΤΙΣΙΜΑ

### Σιροπιαστές μπουκιές

Μπακλαβαδάκια με φιστίκι Αιγίνης, κανταΐφι με καρύδι και σαραγλί με bitter σοκολάτα

Τιμή: 25 € / κιλό

### Χαλβάς σιμιγδαλένιος

με αμύγδαλα και bitter σοκολάτα

Τιμή: 22 € / κιλό

### Τάρτα bitter σοκολάτας με μέλι και ταχίνι

Τιμή: 25 € / κιλό

Για παραγγελίες άνω των 300 € δωρεάν τα έξοδα αποστολής.

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

## Chef in a Box

Η υπηρεσία Chef in a box δημιουργήθηκε για εσάς που δεν έχετε χρόνο, αλλά αγαπάτε να μαγειρεύετε. 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 paella (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 paella 46εκ **(δεν επιστρέφεται)**  
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 - πιπέρι  
Φρέσκο μαϊντανό  
Λεμόνι  
Εμαγιέ κατσαρόλα με καπάκι **(δεν επιστρέφεται)**  
Ξύλινη σπάτουλα  
Καρτέλα με οδηγίες μαγειρέματος  
**Τιμή: 130 €**



## Upgrade with reason

Για παραγγελίες άνω των 300 € δώρο πορτοκαλόπιτα  
Για παραγγελίες άνω των 500 € δώρο Black forrest με bitter σοκολάτα

## Extra benefits

Σκεύη γυάλινα ή ανοξείδωτα: 20% επί της αναγραφόμενης τιμής.  
Τα σκεύη παραμένουν στην κατοχή σας.

Ghost kitchen experience: 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

Επισκεφτείτε το deli e-shop μας εδώ:

[E-shop με υπέροχες εποχιακές λιχουδιές και όχι μόνο \(aria.gr\)](http://aria.gr)



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

