

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



Άνοιξη - Καλοκαίρι 2023



Aria DeLI VeRY experience

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

Συμβουλευτείτε μας, επιλέγοντας
μέσα από έναν ολοκληρωμένο κατάλογο, και συνθέστε
το δικό σας μενού για το οικογενειακό σας τραπέζι

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



ARIA'S MENU I

- Για 10 άτομα -

Δροσερή σούπα με αβοκάντο, αγγούρι, κόλιανδρο και lime

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

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

Baby πατατούλες φούρνου με χοντρό αλάτι και φρέσκια ρίγανη

Λαχανικά σχάρας με sauce balsamico

Sweet Delicacies

Κλασικό cheesecake με βύσσινο

Τιμή: 520 €

Συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ

ARIA'S MENU II

- Για 10 άτομα -

Πλατό με ποικιλία τυριών, μαρμελάδες, επιλεγμένα κριτσίνια, crackers, αποξηραμένα και φρέσκα φρούτα, ξηρούς καρπούς. (6-8 άτομα)

Tarte fine με καραμελωμένα κρεμμύδια και γλυκιά ώριμη γραβιέρα

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

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

Ολόκληρο Φιλέτο φρέσκου σολομού σχάρας με Cous-Cous

Κοτόπουλο à la churrasco
Μπουτάκια κοτόπουλου ελευθέρας βοσκής, μαρινarisμένο με μουστάρδα dijon, σε σούβλα churrasco

Barbequed Beef Short Ribs Black Angus
Με σάλτσα κόκκινου γλυκού κρασιού
Συνοδεύονται από πουρέ καρότου & μελιτζάνας

Sweet Delicacies

Charlotte με φρέσκιες φράουλες, σαβαγιάρ & crème patisserie

Chocolate profiteroles

Τιμή: 620 €

Συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ

DELI FOOD LIST

GRAZING BOARDS

Μικρές γευστικές μπουκιές τοποθετημένες επιμελώς στημέλιτα σε ξύλινους δίσκους 60X40εκ, συνθέτουν μια χρωματική και γευστική εμπειρία. Η κάθε συσκευασία περιλαμβάνει: βιοδιασπώμενα πιατάκια, ξύλινες δiαινες, Χαρτοπετσέτες και μικρές λαβίδες bamboo

Smoked Salmon Balic Board

Η καρδιά του καπνιστού σολομού με blinis, σπαράγγια, cherry τοματίνια, βραστά αυγά, ραπανάκια, baby καροτίνια, φασολάκια string, κόκκινο λάχανο, avocados, αγγουράκια cornichon, κάπαρη. Συνοδεύεται με horseradish & cream cheese sauce

Τιμή: 320 € (12-15 άτομα)

Antipasti Board

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

Τιμή: 280 € (12-15 άτομα)

Sushi Board

80 τεμάχια sushi με τα συνοδευτικά τους
Hosomaki: Αβοκάντο - Σολομό - Γαρίδα / Uramaki: Καπνιστό Σολομό - Τόνο
Special rolls: Χέλι - Γαρίδα - Σπαράγγια / Nigiri: Λαβράκι - Φαγκρί – Τόνο
Συνοδεύονται από: Soy sauce – Wasabi – Pickled ginger

Τιμή: 320 € (12-15 άτομα)

Pavlova Board

Αποδομημένη φανίονα: 18 τεμάχια ατομικές τραγανές μαρένγκες, φρέσκιες φρούουλες και φρούτα του δάσους, μικρά σοκολατάκια και μπουκίτσες brownies. Συνοδεύονται από γυάλινα βάζα με crème pâtissière, chantilly, sauce από πραλίνα σοκολάτα, μαρμελάδα βατόμουρο & caramel toffee sauce. Σε μαύρη πέτρα από σχιστόλιθο 53X32 εκ

Τιμή: 160 € (10-12 άτομα)

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ποικιλία από καναπέ

Πατατούλες γεμιστές με μπρικ και mousse λευκού ταραμά
Φιλετο άγριου καπνιστού σολομού με ρόκα, σε blinis
Πεπόνι Cantaloupe με φρεσκοκομμένο prosciutto Πάρμας
Φρυγανισμένα canapés με mousse avocado και μαριναρισμένο λαβράκι

Τιμή: 45€ (32 τεμάχια)

Smoked Salmon mille-feuille

Άγριος καπνιστός σολομός με σελινόριζα rapé
και χαβιάρι Ossetra σε μαύρο Γερμανικό ψωμί rumper nickel

Τιμή: 120 € (1,3 kg)

Carpaccio αγκινάρας με αρσενικό Νάξου (εποχικό)

Τιμή: 12 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

Ρολάκια μελιτζάνας

με τυρί φέτα, ανθότυρο και σάλτσα ντομάτας

Τιμή: 10€/ μερίδα (min 4 μερίδες)

Ντολμαδάκια γιαλαντζί με δυόσμο, άνηθο και ξύσμα
από λεμόνι και λάιμ. Συνοδεύονται με sauce γιαουρτιού

Τιμή: 10 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

Κασιώτικα χειροποίητα ντολμαδάκια με κιμά

Τιμή: 14 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

ΔΡΟΣΕΡΕΣ ΣΟΥΠΕΣ

Σούπα με αβοκάντο, αγγούρι, κόλιανδρο και lime

Τιμή: 10 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Ψητά Λαχανικά σχάρας

Μανιτάρια Portobello, μελιτζάνες, κολοκύθια,
πολύχρωμες πιπεριές και σως μπαλσάμικο

Τιμή: 9€ / μερίδα (min 4 μερίδες)

Ratatouille

με πατάτες, μελιτζάνες, κολοκυθάκια, πιπεριές,
και μυρωδικά της ελληνικής γης

Τιμή: 9€ / μερίδα (min 4 μερίδες)

Baby πατατούλες με χοντρό αλάτι & φρέσκια ρίγανη

Τιμή: 9€ / 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: 50 € (8-10 μερίδες)

Τάρτα με ντομάτα και ανθότυρο

Τιμή: 45€ (8-10 μερίδες)

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Ολόκληρο φιλέτο φρέσκου σολομού σχάρας 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 (min 4 μερίδες)

Πλοκάμι από χταπόδι σχάρας à la churrasco
μαριναρισμένο σε κρασί Λημνιό και δάφνη

Τιμή: 14€ / μερίδα (min 4 μερίδες)

Φρέσκο καλαμάρι à la churrasco
μαριναρισμένο σε μουστάρδα και μυρωδικά
Τιμή: 14€ / μερίδα (min 4 μερίδες)

Σφυρίδα Αθηναϊκή

Το πιάτο-θύλος της ελληνικής κοσμικής Αθήνας
Ολόκληρα κομμάτια σφυρίδας, γαρίδες Αμβρακικού,
σπιτική μαγιονέζα & λαχανικά
Τιμή κिलού: 80 € (min 2 κιλá)

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ ΑΠΟ ΕΚΛΕΚΤΕΣ ΦΑΡΜΕΣ

Tournedos από Φιλέτο Γάλακτος

Με sauce από μανιτάρια morille & sauce με πιπέρι Μαδαγασκάρης
Συνοδεύεται από πατάτες fontand, σπαράγγια σχάρας, ντοματίνια & φινόκιο braisé
Τιμή: 40 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

Barbequed Beef Short Ribs Black Angus

Με σάλτσα κόκκινου γλυκού κρασιού
Συνοδεύονται από πουρέ καρότου & μελιτζάνας
Τιμή: 120 € (1,6 kg - 4 μερίδες)

Αρνίσιος ώμος με σελινόριζα και χόρτα τσιγαριστά

Αρνάκι φρικασέ μαγειρεμένο με άγρια χόρτα εποχής
Τιμή: 23 € /μερίδα (min 4 μερίδες)

Κότσι Χοιρινό

Αργοψημένο στο φούρνο με μαύρη μπύρα,
σκόρδο, ξύσμα και χυμό πορτοκαλιού, μέλι και μουστάρδα
Συνοδεύεται από κυπριακές πίτες και πατατούλες φούρνου με δεντρολίβανο.
Τιμή: 25 € /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: 75 € (0,60 kg - για 2 άτομα)

Γουρουνόπουλο Ψητό

Ολόκληρο γουρουνόπουλο γάλακτος
Συνοδεύεται από πατατούλες φούρνου με λεμόνι και φρέσκια ρίγανη

Τιμή: 260 € / 10 - 11 kg

Country Ham

Ολόκληρο μπούτι χοιρινό
Αργοψημένο σε χυμό από φρέσκο ανανά και άρωμα γαρύφαλλο

Τιμή: 210 € (10 kg)

Stuffed Chicken Roulade

Στήθος από κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής, γεμιστό με ποικιλία άγριων μανιταριών και γραβιέρα Κρήτης. Συνοδεύεται από πουρέ πατάτας με carpaccio φρέσκιας τρούφας

Τιμή: 20 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

Κοτόπουλο à la churrasco

Φιλέτο κοτόπουλο μπούτι ελευθέρως βοσκής,
μαριναρισμένο με μουστάρδα Dijon, σε σούβλα churrasco
Συνοδεύεται από κυπριακές πίτες και πατατούλες φούρνου με φρέσκο δεντρολίβανο.

Τιμή: 16 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

ΣΑΛΑΤΕΣ

Mozzarella burrata

Τρίχρωμα ντοματίνια, φρέσκια mozzarella burrata,
sauce balsamico & φρέσκα φύλλα βασιλικού

Τιμή: 12€ / μερίδα (min 4 μερίδες)

Βαλεριάνα

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

Τιμή: 12€ / μερίδα (min 4 μερίδες)

Δροσερή πατζαρσαλάτα

με καρύδια, δυόσμο κι ελαφριά σως γιαουρτιού
με ξύσμα λεμονιού

Τιμή: 9€ / μερίδα (min 4 μερίδες)

Καρδιές μαρουλιών

με γραβιέρα, ντοματίνια, κρουτόν και βινεγκρετ βαλσάμικο με μέλι

Τιμή: 9€/ μερίδα (min 4 μερίδες)

Μεσογειακή με quinoa

Με λαχανικά σχάρας, κατσικίσιο τυρί και καπνιστή μελιτζάνα

Τιμή: 11€/ μερίδα (min 4 μερίδες)

Αβοκάντο

Με πράσινα σαλατικά, κυβάκια φέτας πανέ, φινόκιο και λεμόνι

Τιμή: 11€/ μερίδα (min 4 μερίδες)

Πατατοσαλάτα

με αυγά, αγγουράκι comichon, κάπαρη & μαϊντανό

Τιμή: 9€/ μερίδα (min 4 μερίδες)

Κρητική

με κριθαρένια παξιμάδια, ντοματίνια, ανθότυρο, κάπαρη

Τιμή: 11€/ μερίδα (min 4 μερίδες)

VEGAN OPTIONS

Ρύζι basmati με ποικιλία από μανιτάρια και ξηρούς καρπούς

Τιμή: 10 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

Μελωμένα μανιτάρια portobello με πατάτες & πορτοκάλι

Τιμή: 9 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

Κανελόνια με κιμά από ποικιλία μανιταριών

Τιμή: 15 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

Γλυκοπατάτες au gratin με κρέμα από κάσιους

και καραμελωμένα κρεμμυδάκια

Τιμή: 9 € / μερίδα (min 4 μερίδες)

ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

Αυθεντικά χειροποίητα γλυκά από το Ζαχαροπλαστέιο μας

Πύργος με Choux au Craquelin

Με αυθεντική κρέμα *patisserie* & *mousse* σοκολάτα

Τιμή: 120 € (60 τεμάχια)

Αυθεντικό Ιταλικό Tiramisu

Με mascarpone & σαβαγιάρ ποτισμένα σε Amaretto

Τιμή: 40 € (1,2 kg)

Profiteroles au chocolat

Τιμή: 40 € (1,2 kg)

Ρανίονα με φρούτα του δάσους

Τιμή: 35 € (1,2 kg)

Charlotte

Με *creme bananoise*, σαβαγιάρ και φρέσκιες φράουλες

Τιμή: 35 € (1,2 kg)

Lemon tart

Sablés bretons με κρέμα λεμόνι και Ιταλική μαρέγκα

Τιμή: 35 € (1,2 kg)

Κλασικό cheesecake με βύσσινο

Τιμή: 35 € (1,2 kg)

Trifle με φρέσκα εποχιακά φρούτα

Τιμή: 35 € (1,2 kg)

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

CHEF IN A BOX

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 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
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
Εμαγιά 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 ελευθέρας 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 500 € δώρο κουτί με ποικιλία από χειροποίητα μπισκότα

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

Extra benefits

Σκεύη γυάλινα, πορσελάνινα & ανοξείδωτα: 20% επί της αναγραφόμενης τιμής.

Τα σκεύη παραμένουν στην κατοχή σας.

X-mas Ghost kitchen experience: Ζεστά εδέσματα, έτοιμα προς σερβίρισμα.

Εσείς απλά ορίστε μας την ώρα που θέλετε να καθίσετε στο τραπέζι.

Καλέστε μας για περισσότερες λεπτομέρειες

Ενοικίαση εξειδικευμένου εξοπλισμού για οικιακές κουζίνες

(φούρνοι τεσσάρων θέσεων, ηλεκτρικά μάτια Induction, ισοθερμικά box, κ.α.)

Ζητήστε μας τη λίστα κρασιών και αλκοολούχων ποτών



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



Follow us on:   www.aria.gr  events@aria.gr  210 9656388