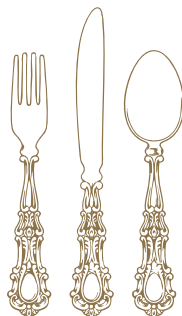


WINTER 2025-2026



ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗΣ

Αγαπημένοι φίλοι και πελάτες της Aria,
εδώ θα βρείτε τις οδηγίες αναθέρμανσης ολόκληρης της χειμωνιάτικης Deli Food List, για τη διευκόλυνσή σας, και για τη διασφάλιση της ποιότητας των εδεσμάτων σας.

Προσοχή! Για να ισχύουν οι οδηγίες αναθέρμανσης θα πρέπει ο φούρνος σας να είναι προθερμασμένος και τα εδέσματα να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου και όχι στο ψυγείο.

Τα ταψάκια αλουμινίου και οι χάρτινοι τουρτόδισκοι δεν μπαίνουν σε φούρνο μικροκυμάτων. Θα πρέπει να μεταφέρετε τα εδέσματα σε δικά σας σκεύη

Σε περίπτωση που χρειάζεστε περισσότερες διευκρινήσεις ή βοήθεια, ο Executive Chef της Aria, Δημήτρης Παναγιωτόπουλος, είναι στη διάθεσή σας, να σας λύσει οποιαδήποτε απορία. Μπορείτε να τον καλέσετε στο 6948203777

Καλή σας απόλαυση!

ARIA'S BAKERY

TAPTES

**Στους 160°C για 10' (σκεπασμένες),
ή σε φουρνάκι microwave**

ΠΙΤΕΣ

**Στους 160°C για 5' 9 (ασκέπαστες).
Σερβίρονται και σε θερμοκρασία δωματίου**

ΚΡΕΠΕΣ-ΛΑΖΑΝΙΑ - CANNELLONI

**Στους 160°C για 15' σκεπασμένα, και 1
λεπτό ξεσκέπαστα**

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ Στους 160°C για 8-10'

CAKE DAUPHINOISE

**Στους 160°C για 10' σπεπασμένο.
(Αφαιρέστε το cake από τον τουρτόδισκο
και μεταφέρετέ το σε ταψάκι πριν το
βάλετε στο φούρνο)**

ΠΟΥΡΕΣ ΚΑΡΟΤΟΥ - ΠΟΥΡΕΣ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑΣ

**Σε κατσαrolάκι επάνω στο μάτι της
κουζίνας (με προσθήκη νερού),
ανακατεύοντας συνεχώς με ξύλινη κουτάλα
η fouet (σύρμα).**

ZESTA OPEKTIKA

BRIE EN CROUTE

Για τους λάτρεις των τυριών!

Το παραδοσιακό Γαλλικό τυρί, ψημένο σε σπιτική
σφολιάτα με χειμωνιάτικη τρούφα & μαρμελάδα
βατόμουρο -V-

Ασκέπαστο, στους 160°C για 10'

THE MARVELLOUS "CRAB RANGOON DIP"

Ζεστό dip με ψίχα από μπλε καβούρι, παρμεζάνα,
αγκινάρα ψητή, cream cheese & nikkei mayo.

Συνοδεύεται με φέτες από μπρουσκέτα brioche

**Στους 160°C για 8-10' ή σε φουρνάκι
microwave**

SOUPE AMERICAINE ΣΟΥΠΑ ΚΙΤΡΙΝΗΣ ΚΟΛΟΚΥΘΑΣ ΒΕΛΟΥΤΕ

**Σε κατσαrolάκι επάνω στο μάτι της κουζίνας,
σε χαμηλή φωτιά, ανακατεύοντας συνεχώς με
ξύλινη κουτάλα η fouet (σύρμα)**

ΛΑΧΑΝΟΝΤΟΛΜΑΔΕΣ

Παραδοσιακή συνταγή με αβγολέμονο

**Σε κατσαrolάκι με καπάκι επάνω στο μάτι της
κουζίνας, σε χαμηλή φωτιά, με προσθήκη
ζεστού νερού. Ανακινήστε ελαφριά την
κατσαρόλα επάνω στο μάτι, με προσοχή, για να
μην διαλύσουν οι λαχανοντολμάδες**

Κ Υ Ρ Ι Ω Σ Ε Δ Ε Σ Μ Α Τ Α

BLACK COD & SALMON MARBRE

Σερβίρεται με noisette λαχανικών.

Στους 160 °C για 10' (σκεπασμένα)

Miso - lime sauce:

**Σε κατσαρολάκι επάνω στο μάτι της
κουζίνας ή σε φουρνάκι microwave**

CHATEAUBRIAND

**Το Chateaubriand έχει ψηθεί από την
εταιρεία μας & παραδίδεται medium
- rare. Εσείς το αναθερμαίνετε σε
φούρνο στους 180°C , μέχρι αυτό να
δείξει τις παρακάτω θερμοκρασίες
(ανάλογα με την προτίμησή σας).**

Χρησιμοποιήστε το θερμόμετρο που
θα βρείτε μέσα στη συσκευασία.

Medium-rare: 50-55°C

Medium: 55-60°C

Medium-well: 65-70°C

Well done: 70-75°C

Σπαράγγια βουτύρου, καροτίνια &
αρακάς:

**Στους 180 °C για 2-3 ' , ή σε
φουρνάκι microwave**

Armagnac peppercorn sauce:

**Σε κατσαρολάκι επάνω στο μάτι της
κουζίνας ή σε φουρνάκι microwave**

**Η sauce Béarnaise δεν
αναθερμαίνεται και δεν μπαίνει στο
ψυγείο. Αφήστε την έξω, σε
θερμοκρασία δωματίου**

PORK BELLY

Χοιρινή πανσέτα ψημένη σε κρούστα από
panko - bacon – παντζάρι με τερνίνα πατάτας;

Στους 150 °C για 15 ' (χωρίς σκέπασμα)

**Η nduja beurre blanc sauce δεν
αναθερμαίνεται και δεν μπαίνει στο
ψυγείο. Αφήστε την έξω, σε
θερμοκρασία δωματίου**

GENERAL TSO'S CHICKEN

**Στους 170 °C για 5 ' ή σε κατσαρόλα με
προσθήκη νερού, ανακατεύοντας συχνά.**

Πουρές καρότου:

**Σε κατσαρολάκι (με προσθήκη νερού),
ανακατεύοντας συνεχώς με ξύλινη
κουτάλα ή fouet (σύρμα) ή σε φουρνάκι
microwave**

Μπρόκολο stir fry Sticky rice wakame:

Στους 160 °C για 5 ' (σκεπασμένα)

ΑΡΝΑΚΙ ΦΡΙΚΑΣΕ ΜΕ ΑΓΡΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

Μπουκιές από αρνίσιο μπουτάκι με άγρια
μανιτάρια shitake & porcini και αβγολέμονο

**Σε κατσαρόλα, επάνω στο μάτι της
κουζίνας, σε χαμηλή φωτιά, (με
προσθήκη νερού)**

ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΚΥΔΩΝΙΑ & ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ

**Σε κατσαρόλα, επάνω στο μάτι της
κουζίνας ανακατεύοντας συχνά (με
προσθήκη νερού)**

Πιλάφι μανιταριών με ξηρούς καρπούς:
**Στους 160 °C για 10 ' ή σε φουρνάκι
microwave**

ΚΥΡΙΩΣ ΕΔΕΣΜΑΤΑ

ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ BOURGUIGNON

Σε κατσαρόλα, επάνω στο μάτι της κουζίνας, σε χαμηλή φωτιά (με προσθήκη νερού)

CARRE DE VEAU

Μοσχαρίσια μπριζόλα γαλλικής κοπής με κρούστα από άγρια μανιτάρια & bourbon demi glace sauce:

Στους 160°C, για 15' (σκεπασμένη)

Whipped potatoes, πράσινα σπαράγγια & confit φρούτων σε whiskey:

Στους 180 °C για 10 ' (ασκέπαστα)

“CASSOULET EN CROUTE”

Η παριζιάνικη αγαπημένη συνταγή με πάπια φιλέτο & μοσχαρίσιο λουκάνικο, σε σπιτική σφολιάτα με κουρμάδες & port gravy sauce.

Στους 160°C για 20 ' (ασκέπαστη)

Πουρές γλυκοπατάτας:

Σε κατσαρόλα, επάνω στο μάτι της κουζίνας (με προσθήκη νερού), ανακατεύοντας συνεχώς με ξύλινη κουτάλα ή fouet (σύρμα), ή σε φουρνάκι microwave

Haricots verts:

Σε κατσαρόλα, επάνω στο μάτι της κουζίνας.

Ζεμάτισμα σε καυτό νερό

ΓΟΥΡΟΥΝΟΠΟΥΛΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Στους 140°C, για 40' - 50' (σκεπασμένο)

Πατατούλες φούρνου:

Στους 160°C για 8-10' (ασκέπαστες)

Sauce από πετιμέζι & μουστάρδα:

Σε κατσαρολάκι επάνω στο μάτι της κουζίνας ή σε φουρνάκι microwave

THANKSGIVING MENU

ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ

Ψημένη σε αργό φούρνο

Τοποθετήστε ένα ταψί με νερό στο κάτω μέρος του φούρνου για υγρασία και ψήστε τη γαλοπούλα σκεπασμένη με αλουμινόχαρτο, σε προθερμασμένο φούρνο (με αέρα) στους 150°C για 45'- 60'

Port gravy & cranberry sauce:

Σε κατσαρολάκι επάνω στο μάτι της κουζίνας ή σε φουρνάκι microwave

SAUSAGE- HERB STUFFING

Η Αμερικάνικη παραδοσιακή γέμιση με λουκάνικα, κρουτόν, λαχανικά & αρωματικά βότανα

Σε κατσαρολάκι επάνω στο μάτι της κουζίνας (με προσθήκη νερού), ανακατεύοντας συχνά ή σε φουρνάκι microwave

ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ

Σε κατσαρολάκι επάνω στο μάτι της κουζίνας (με προσθήκη νερού), ανακατεύοντας συνεχώς με ξύλινη κουτάλα ή fouet (σύρμα).

ΛΑΧΑΝΑΚΙΑ ΒΡΥΞΕΛΛΩΝ

Στο φούρνο με καρύδια & σιρόπι από καραμελωμένο βαλσαμικό ξύδι

Στους 180 °C για 2-3 ', ή σε φουρνάκι microwave

ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑ CASSEROLE

Στο φούρνο με topping από marshmallows

Στους 160°C για 15 ' σκεπασμένη, και 1 λεπτό ξεσκεπάστη

HASSELBACK BUTTERNUT SQUASH

Μικρές κίτρινες κολοκύθες με βούτυρο από φασκόμηλο, mix από ξηρούς καρπούς & prosciutto breadcrumbs

Στους 160°C για 12-15 ' (σκεπασμένες)