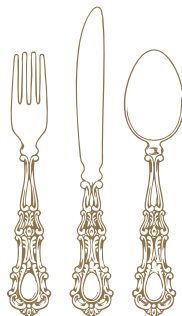


XMAS 2025-2026



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, Χρόνια Πολλά και Καλή Χρονιά!





ARIA'S BAKERY

TAPTES

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

ΠΙΤΕΣ

**Στους 160°C για 5' (ασκέπαστες).
Μόλις τις βγάλετε από τον φούρνο αφήστε
τις λίγα λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου
πριν τις σερβίρετε.**

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' σκεπασμένο.
(Αφαιρέστε το cake από τον τουρτόδισκο
και μεταφέρετέ το σε ταψάκι πριν το
βάλετε στο φούρνο)**

ΠΟΥΡΕΣ ΚΑΡΟΤΟΥ - ΠΟΥΡΕΣ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑΣ

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

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΗ ΓΕΜΙΣΗ ΚΛΑΣΙΚΗ & VEGAN

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

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

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

ΛΑΧΑΝΟΝΤΟΛΜΑΔΕΣ

Παραδοσιακή συνταγή με αβγολέμονο

**Σε κατσαρολάκι 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**



ΚΥΡΙΩΣ ΕΔΕΣΜΑΤΑ



ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ

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 sauce:

Σε κατσαρολάκι επάνω στο μάτι της κουζίνας με προσθήκη νερού

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, καρότινα & αρακάς:

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

Armagnac peppercorn sauce:

Σε κατσαρολάκι επάνω στο μάτι της κουζίνας με προσθήκη νερού

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

BLACK COD & SALMON MARBRE

Σερβίρεται με noisette λαχανικών.

Στους 160 °C για 10' (σκεπασμένα)

Miso - lime sauce:

Σε κατσαρολάκι επάνω στο μάτι της κουζίνας με προσθήκη νερού

PORK BELLY

Χοιρινή πανσέτα ψημένη σε κρούστα από panko - bacon – παντζάρι με τερίνα 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

Sticky rice wakame:

Στους 160 °C για 5 ' (σκεπασμένο)

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

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, λαχανάκια Βρυξελλών, πράσινα σπαράγγια & confit φρούτων σε whiskey:

Στους 180 °C για 10 ' (ασκέπαστα)

Bourbon demi glace sauce: **σε κατσαρολάκι επάνω στο μάτι της κουζίνας με προσθήκη νερού**



"CASSOULET EN CROUTE"

Η παριζιάνικη αγαπημένη συνταγή με πάπια φιλέτο & μοσχαρίσιο λουκάνικο, σε σπιτική σφολιάτα με χουρμάδες & 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 με προσθήκη νερού