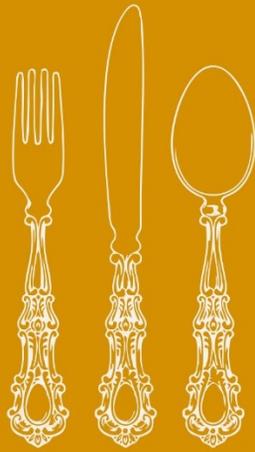


D E L I F O O D L I S T



SPRING - EASTER 2026



ARIA
fine catering

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

Η DELI FOOD LIST είναι μια εποχιακή λίστα εδεσμάτων που αποτελείται από απλές καθημερινές σπιτικές συνταγές, καλομαγειρεμένες και νόστιμες. Εδώ θα βρείτε: Τάρτες, σούπες, ορεκτικά, φρέσκιες σαλάτες, κυρίως πιάτα, συνοδευτικά και γλυκές προτάσεις.

Είναι ιδανική για εσάς που σας αρέσει να καλείτε κόσμο στο σπίτι αλλά δεν θέλετε την ταλαιπωρία του μαγειρέματος, για εσάς που θέλετε να απολαύσετε την παρέα των καλεσμένων σας χωρίς να τρέχετε κάθε τόσο στην κουζίνα.

Το μόνο που έχετε να κάνετε, είναι να επιλέξετε τα εδέσματα που επιθυμείτε και να φτιάξετε το δικό σας μενού για το οικογενειακό σας τραπέζι. Η παραγγελία σας έρχεται στην πόρτα σας σε ειδικά επιλεγμένα σκεύη μιας χρήσης, προσαρμοσμένα για τον φούρνο του σπιτιού σας, με οδηγίες αναθέρμανσης για τη διασφάλιση της ποιότητας των εδεσμάτων σας.

Η DELI FOOD LIST είναι αυστηρά σχεδιασμένη για οικογενειακά τραπέζια 10-20 ατόμων. Εάν έχετε παραπάνω καλεσμένους, συμβουλευτείτε μας για να σας προτείνουμε την κατάλληλη λύση.

Καλή σας απόλαυση!

A R I A ' S G R A Z I N G B O A R D S

*Μικρές γευστικές μπουκιές τοποθετημένες επιμελώς
στημέλητα σε ξύλινους δίσκους 60X40εκ*

T U S C A N Y T A V O L A

Premium επιλογές από τυριά & αλλαντικά

Τυριά: Black lemon gouda / Brie / Σαν Μιχαήλ /
Comte / Parmigiano Reggiano, Gorgonzola dolce
latte

Αλλαντικά: Salame bocconcini / Μούχτερον /
Salame Milano / Coppa / Bresaola , Prosciutto di
Parma

Συνοδεύονται από σπιτικές μαρμελάδες, chutney,
κριτσίνια, crackers, ξηρούς καρπούς & ωσμητικά
φρούτα

(DLF001) – 220 € (12-15 άτομα)

S A L M O N I N L O V E

Τριλογία σολομού: Καρδιά balik, Gravlax &
καπνιστός σολομός. Συνοδεύονται από blinis,
ψωμάκια rumpstueckel, sauce remoulade, cream
cheese, αβγά bio & ταρτάρ αβοκάντο

(DLF002) – 350 € (12-15 άτομα)

C O C K T A I L A T T H E 7 0 ' S

Γαρίδες ατμού. Συνοδεύονται από baby gem
μαρουλάκια, ραπανάκι, sauce cocktail &
horseradish mayo

(DLF003) – 8 μερίδες / 190 € (48 τεμ. γαρίδες)

Η κάθε συσκευασία περιλαμβάνει ξύλινες δίσκους και μικρές λαβίδες bamboo

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ
(DLF004) – 500gr / 14,00 €

ΧΟΥΜΟΥΣ ΤΡΙΛΟΓΙΑ
Παραδοσιακό / παντζαριού / κόκκινης πιπεριάς
(DLF005) – 600gr / 14,00 €

ΤΑΒΒΟΥΛΗ
Αραβικό ταμπουλέ με μαϊντανό, κόλιανδρο,
δυόσμο, ντομάτα, αυγό, αγγούρι και πλιγούρι
(DLF006) – 500gr / 15,00 €

ΧΤΑΠΟΔΑΚΙ
Ξιδάτο, με σπιτικές πίκλες λαχανικών
(DLF007) – 500gr - 4 μερίδες / 65,00 €

ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ ΑΠΟ.. ΣΠΙΤΙ
Γιαλαντζί, με ντιπ από γιαούρτι & ρόδι
(DLF008) – 24τμχ / 46,00 €



Τ Η Σ Σ Α Ρ Α Κ Ο Σ Τ Η Σ *

Χ Ο Ρ Τ Ο Π Ι Τ Α

Με χειροποίητο φύλλο, ποικιλία από χόρτα & μυρωδικά
εποχής
(DLF009) – 8 μερίδες / 50,00 €

Ρ Ε Β Υ Θ Ο Κ Ε Φ Τ Ε Δ Ε Σ Π Α Ρ Ι Α Ν Ο Ι

(DLF010) – 4 μερίδες / 45,00 €

Γ Ε Μ Ι Σ Τ Α Π Ο Λ Ι Τ Ι Κ Α

Με σταφίδες, κουκουνάρι και μυρωδικά
(DLF011) – 8 μερίδες / 70,00 €

Σ Ο Υ Π Ι Ε Σ Μ Ε Σ Π Α Ν Α Κ Ι

Κλασικές, με φρέσκια ντομάτα
(DLF012) – 6 μερίδες / 75,00 €

Χ Α Λ Β Α Σ Σ Ι Μ Ι Γ Δ Α Λ Ε Ν Ι Ο Σ

Με ολόκληρα καραμελωμένα αμύγδαλα και φλοίδες
πορτοκαλιού
(DLF013) – 1,4 kg / 35,00 €

* Το μενού της Σαρακοστής ισχύει από 01/03/2025 έως 11/04/2025

Σ Α Λ Α Τ Ε Σ *

CHOP CHOP

Χωριάτικη με ψιλοκομμένα τα υλικά της, crumble χαρουπιού & dressing από βαλσαμικό ξύδι
(DLF014) – 50,00 €

BELUGA TORTA

Με φακές, καπνιστό σολομό & ανθότυρο
(DLF015) – 70,00 €

KINOA

Με ψητά λαχανικά και φέτα Βυτίνας
(DLF016) – 60,00 €

ΡΟΚΑ - Σ Π Α Ν Α Κ Ι

Με gorgonzola dolce latte, καρύδι, παντζάρι & πορτοκάλι
(DLF017) - 60,00 €

Ο Σ Τ Ρ Ι Α

Με γαρίδες ατμού, αβοκάντο, ρόκα, αποφλοιωμένη ντομάτα και ψητά αμύγδαλα
(DLF0218) – 80,00 €

Μ Ε Σ Ο Λ Ο Μ Ο

Καρδιές σαλάτας, σολομός mariné, ψητά σπαράγγια, αβγά bio, baby πατάτες & dressing γλυκιάς μουστάρδας
(DLF019) – 80,00 €

Ι Ν Σ Α Λ Α Τ Α Σ Ι C Ι L I Α Ν Α

Με φρέσκια κρεμμώδη Buratta, mini gem μαρουλάκια, πολύχρωμα ντομάτνια και crostini ελιόψωμου
(DLF020) – 70,00 €

* Όλες οι σαλάτες μας είναι 6 μερίδες

ΑΡΙΑ'S BAKERY *

ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ ΕΠΟΧΗΣ

Με ποικιλία από χόρτα, φρέσκα μυρωδικά και
φέτα Βυτίνας
(DLF021) / 55,00 €

ΜΕΤΣΟΒΙΤΙΚΗ ΠΡΑΣΟΠΙΤΑ

Με κεφαλοτύρι & γιαούρτι
(DLF022) / 55,00 €

ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΤΥΡΟΠΙΤΑ

Με παλαιωμένο κασέρι Ξάνθης και θυμάρι
(DLF023) / 60,00 €

ΚΟΤΟΠΙΤΑ

Πίτα με κοτόπουλο, άγρια μανιτάρια & μυρωδικά
(DLF024) / 60,00 €

ΑΝΟΙΞΙΑΤΙΚΗ ΤΑΡΤΑ

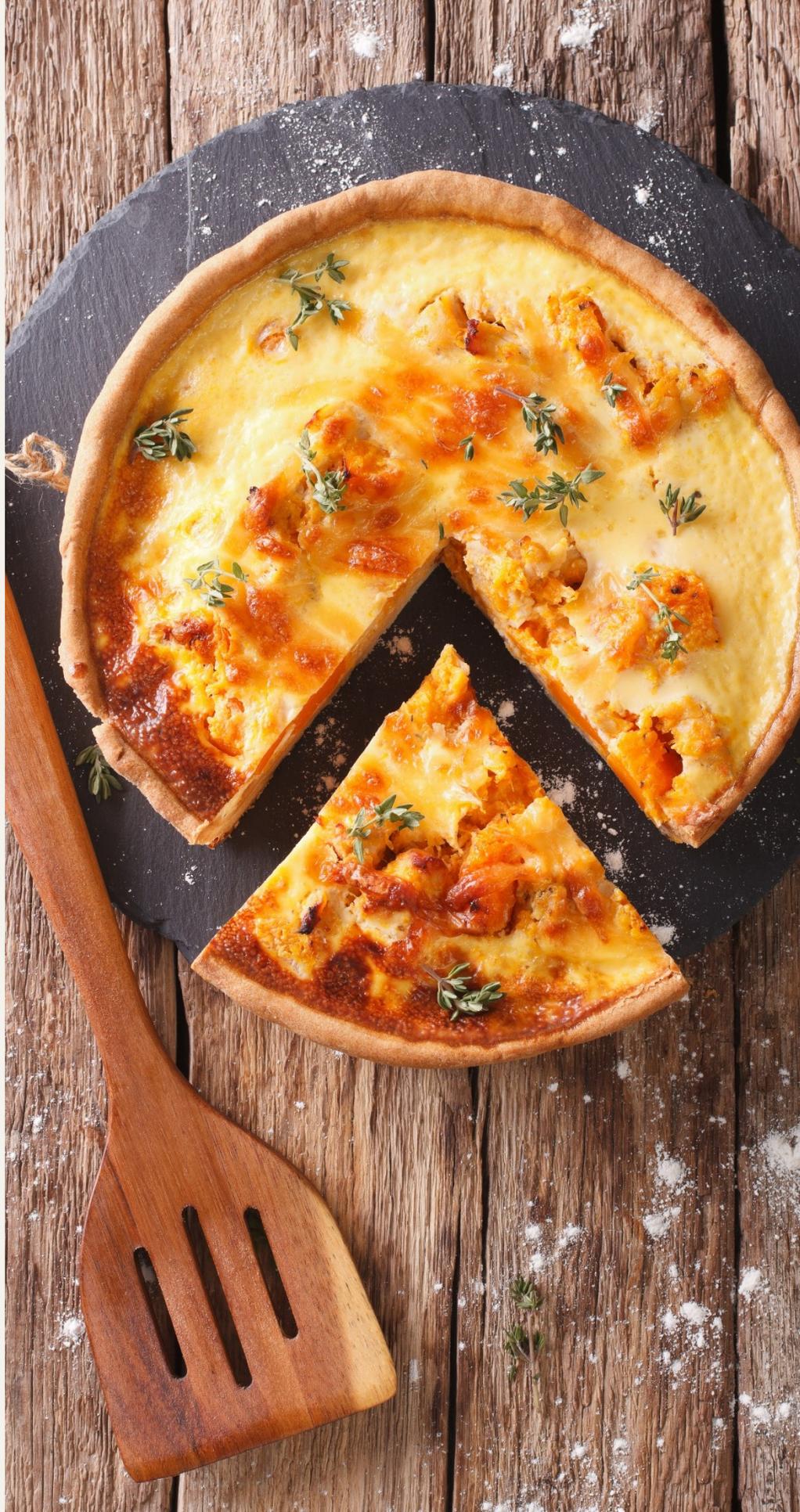
QUICHE

Με αγκινάρες, παρμεζάνα & prosciutto alla brace
(DLF025) / 70,00 €
Ισχύει έως & τέλος Ιουνίου

ΤΑΡΤΑ CHEVRE

Με κατσικίσιο τυρί, πολύχρωμα ντοματίνια, ελιές
& φρέσκο βασιλικό
(DLF026) / 65,00 €

* Όλες οι πίτες μας είναι ολόκληρες και βγάζουν 8 μερίδες



P A S T A L I C I O U S

CANNELLONI BOLOGNESE

Με μοσχαρίσιο κιμά, σάλτσα ντομάτας & κρέμα γάλακτος
(DLF027) – 6 μερίδες (12 τεμ) / 70,00 €

ΛΑΖΑΝΙΑ ΦΟΥΡΝΟΥ

Με ποικιλία άγριων μανιταριών & Ελβετική γραβιέρα
(DLF029) – 8 μερίδες / 70,00 €

ΛΑΖΑΝΙΑ ΤΕΡΡΙΝΑ

Με mozzarella fiore di late & ραγού μελιτζάνας
(DLF029) – 6 μερίδες / 65,00 €

ΚΡΕΠΕΣ ΚΛΑΣΣΙΚΕΣ

Με ζαμπόν cotto & τυρί emmental
(DLF030) – 6 μερίδες (12 τεμ) / 55,00 €

ΚΡΕΠΕΣ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ

Με φρέσκο & καπνιστό σολομό, σπανάκι, ανθότυρο & vodka sauce
(DLF031) – 6 μερίδες (12 τεμ) / 70,00 €

I ♥ P O T A T O E S

ΠΑΤΑΤΟΥΛΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

Με φρέσκο βούτυρο & θυμάρι
(DLF032) – 4 μερίδες / 30,00 €

SMASHED BABY ΠΑΤΑΤΕΣ

Με χοντρό αλάτι & καπνιστή πάπρικα la chinata
(DLF033) – 4 μερίδες / 30,00 €

CAKE DAUPHINOISE

Αγαπημένη Γαλλική συνταγή με layers από πατάτα, béchamel, ποικιλία τυριών & μυρωδικά
(DLF034) – 10 μερίδες / 60,00 €



Κ Υ Ρ Ι Ω Σ Ε Δ Ε Σ Μ Α Τ Α

Β Ο Υ Ι Λ Λ Α Β Α Ι Σ Σ Ε Σ Ο Υ Ρ

Κλασική αγαπημένη συνταγή της Νότιας Γαλλίας, με ζωμό από πετρόψαρα & οστρακοειδή. Συνοδεύεται από φοκάτσια και sauce rouille
(DLF035) – 4 μερίδες / 80,00 €

Σ Ε Σ Κ Ο Υ Λ Ο Ν Τ Ο Λ Μ Α Δ Ε Σ

Παραδοσιακή συνταγή με μοσχαρίσιο κιμά & αβγολέμονο
(DLF036) – 4 μερίδες (16 τεμ) / 70,00 €

Ρ Ι C - Ν Ι C Β Α Λ Λ Σ

Σπιτικά μίνι κεφτεδάκια (με μοσχαρίσιο κιμά)
(DLF037) – 2 kg (100 τεμ) / 80,00 €

Μ Ο Υ Σ Α Κ Α Σ

Με μοσχάρι κοκκινιστό στο μπαλτά και μελιτζάνες θράκας
(DLF038) – 6 μερίδες / 70,00 €

Β Λ Α C K C O D & S A L M O N M A R B R E

“Μωσαϊκό” από φιλέτο μαύρου Μπακαλιάρου & φρέσκου Σολομού. Σερβίρεται με noisette λαχανικών & miso - lime sauce
(DLF039) – 6 μερίδες / 250,00 €

Γ Ε Ν Ε Ρ Α L T S O ' S C H I C K E N

Καραμελωμένες μπουκιές κοτόπουλου σε σάλτσα ginger-hoisin*.
Συνοδεύονται από μπρόκολο stir fry & sticky rice wakame
(DLF040) – 6 μερίδες / 120,00 €

** Η ginger-hoisin sauce είναι μια πικάντικη-γλυκιά Ασιατική σάλτσα από σόγια, σκόρδο, ξύδι, πιπερόριζα*

Κ Υ Ρ Ι Ω Σ Ε Δ Ε Σ Μ Α Τ Α

Α Ρ Ν Α Κ Ι Π Ρ Α Σ Ο Σ Ε Λ Ι Ν Ο

Από αρνίσιο μπουτάκι, με ρίζες λαχανικών & λεμονάτη σάλτσα
(DLF041) – 6 μερίδες / 120,00 €

P O R K B E L L Y

Χοιρινή πανσέτα ψημένη σε κρούστα από panko - bacon -
παντζάρι. Σερβίρεται με τερίνα πατάτας & nduja beurre blanc*
(DLF042) – 6 μερίδες / 120,00 €

Μ Π Ι Φ Τ Ε Κ Α Κ Ι Α Σ Ο Λ Ο Μ Ο Υ

Με vinaigrette κάπαρης & chimichurri sauce.
Συνοδεύονται από αρωματικό ρύζι jansine
(DLF043) – 6 μερίδες / 95,00 €

C H A T E A U B R I A N D

Καρδιά μοσχαρίσιου φιλέτου Limousin
με sauce Béarnaise & Armagnac peppercorn.
Συνοδεύεται από πατατούλες με φασκόμηλο al tartufo,
σπαράγγια βουτύρου, καροτίνια & πράσινο αρακά.
(DLF044) – 6 μερίδες / 290,00 €

Γ Ο Υ Ρ Ο Υ Ν Ο Π Ο Υ Λ Ο Γ Α Λ Α Κ Τ Ο Σ

Συνοδεύεται από πατατούλες φούρνου
& sauce από πετιμέζι & μουστάρδα
(DLF045) – 12 μερίδες / 300,00 € (8-10 kg)

* Η nduja beurre blanc είναι κρεμώδης λευκή σάλτσα με βάση το
βούτυρο, & το πικάντικο κρεμώδες σαλάμι “nduja”

ΤΑ ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΜΑΣ



ΤΑ ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΜΑΣ

Τ Α Π Α Σ Χ Α Λ Ι Ν Α Μ Α Σ

Τ Ζ Α Τ Ζ Ι Κ Ι Κ Λ Α Σ Ι Κ Ο

Με στραγγιστό γιαούρτι, αγγούρι, σκόρδο
(DLF046) – 500gr / 12,00 €

Μ Α Γ Ε Ι Ρ Ι Τ Σ Α Π Α Ρ Α Δ Ο Σ Ι Α Κ Η

Με αρνίσια συκωτάκια, μαρούλι, άνηθο & αβγολέμονο
(DLF047) – 4 μερίδες / 80,00 €

Μ Α Γ Ε Ι Ρ Ι Τ Σ Α V E G E T A R I A N

Με ποικιλία φρέσκων μανιταριών, μαρούλι, άνηθο &
αβγολέμονο
(DLF048) – 4 μερίδες / 80,00 €

Α Ν Ο Ι Ξ Ι Α Τ Ι Κ Ο Α Υ Γ Ρ Α Τ Ι Ν

Με αγκινάρες, σπανάκι, λάπαθα, ανθότυρο,
μανούρι, λιαστή ντομάτα και μυρωδικά
(DLF049) – 6 μερίδες / 80,00 €

Α Ρ Ν Ι “ Μ Π Ο Γ Α Ν Α ”

Αρνάκι ψημένο στη λαδόκολλα με φρέσκο θυμάρι.
Συνοδεύεται από πατατούλες φούρνου
(DLF050) – 6 μερίδες / 140,00 €

Π Α Σ Χ Α Λ Ι Ν Η Α Ρ Ν Ι Σ Ι Α Γ Ε Μ Ι Σ Η

Παραδοσιακή νησιώτικη συνταγή με αρνίσια συκωτάκια,
ξινόχοντρο τραχανά, πλιγούρι, κουκουνάρι, σταφίδες και
μυρωδικά
(DLF051) – 4 μερίδες / 90,00 €



“ARIA DELI” SWEET DELICACIES
ΑΠΟ ΤΟ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ ΤΗΣ ARIA

ΤΟΥΡΤΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ

Vintage - με κερασάκια μαρσκίνο
(DLF052) – 50,00 € (1,2 kg)

ΣΟΚΟΛΑΤΙΝΑ

Κλασική συνταγή με αφράτη mousse σοκολάτας
(DLF053) – 50,00 € (1,2 kg)

PARIS BREAST

(Black Forrest edition)
Με μαυροκέρασα, crème montée vanille &
mousse bitter σοκολάτας
(DLF054) – 60,00 € (1,2 kg)

KEY - LIME TART

Με ταρτάρ από φρέσκα μύρτιλα & πράσινο τσάι
(DLF055) – 55,00 € (1,2 kg)

ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ

Με χαμομήλι, κρέμα μαστίχας, πούδρα κανέλας
& καραμελωμένα πορτοκάλια
(DLF056) – 35,00 € (1,2 kg)

THE BASQUE CHEESECAKE

Η μυστική συνταγή της Senora Amaya.
Συνοδεύεται με μαρμελάδα από φρούτα του δάσους
(DLF057) – 50,00 € (1,3 kg)

STRAWBERRY CHARLOTTE

Με φρέσκιες φράουλες, crème montée mascarpone
& λευκή σοκολάτα
(DLF058) – 55,00 € (1,3 kg)

NOTES

Η DeLi Food List Άνοιξη - Καλοκαίρι 2026 ισχύει έως και 31 Οκτωβρίου 2026.

Μin παραγγελία: 350 €

Για παραγγελίες κάτω των 350€, επιπλέον κόστος μεταφορικών 30 €

Σε όλες τις τιμές συμπεριλαμβάνεται ο ΦΠΑ 13%.

Όλα τα εδέσματα είναι τοποθετημένα σε ειδικά επιλεγμένα σκεύη μιας χρήσης, αλλά και σε επαναχρησιμοποιούμενα (βλ ίnox πιατέλες, γυάλινα βάζα, ξύλινα platters και ξύλινα κουτιά τα οποία μένουν στην κατοχή σας και μπορείτε να τα ξαναχρησιμοποιήσετε.

Όλα τα σκεύη των ζεστών εδεσμάτων είναι προσαρμοσμένα για τον φούρνο του σπιτιού σας. Κάθε παραγγελία συνοδεύεται από οδηγίες αναθέρμανσης, για τη διασφάλιση της ποιότητας των εδεσμάτων σας. Για να μπορείτε να τα απολαύσετε, σαν να τα είχατε μόλις μαγειρέψει!

UPGRADE FOR A REASON

Με κάθε παραγγελία άνω των 1.000 € σας κάνουμε δώρο μία τούρτα της επιλογής σας Επιλέξτε μέσα από την κατηγορία "ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ".

PREMIUM SERVICE

Με τη νέα μας υπηρεσία "Ghost Kitchen Experience" φροντίζουμε τα εδέσματα της παραγγελίας σας να παραδοθούν ζεστά, έτοιμα προς σερβίρισμα, την ώρα που εσείς επιθυμείτε. Καλέστε μας για περισσότερες λεπτομέρειες.

ΤΡΟΠΟΣ ΠΛΗΡΩΜΗΣ

Στο πλαίσιο της προσεγμένης οργάνωσης και της κορυφαίας ποιότητας των υπηρεσιών μας, η εξόφληση ολοκληρώνεται με την παραγγελία σας

NEW CUST MON A.E.

ΕΘΝΙΚΗ: 70200767161

IBAN GR 02 01 10 7020 0000 7020 0767 161

SWIFT BIC: ETHNGRAA

EUROBANK: 0026.0040.63.0201416243

IBAN GR 72 0260 0400 0006 3020 1416 243

SWIFT BIC: ERBKGRAA

PIRAEUS BANK : 6729163269921

IBAN: GR 2601717290006729163269921

SWIFT BIC: PIRBGRAA

