

ΣΑΛΑΤΕΣ

Πράσινη €10

Καρδιές μαρουλιών, πράσινες ελιές, σχοινόπρασο, νιφάδες από τυρί γραβιέρα και ντρέσινγκ από μηλόξυδο και μέλι


Φαγόπυρο €11

Χωριάτικη σαλάτα με φαγόπυρο, εδώδιμα λουλούδια εποχής και κρέμα τυριού φέτας

Μπουράτα €12

Ποικιλία από ντοματίνια, αβοκάντο, σπιτικό λάδι βασιλικού και τυρί μπουράτα

Κινόα

 Σαλάτα με κινόα και απαλή μελιτζανοσαλάτα €9
Με κοτόπουλο σχάρας €13
Με μαριναρισμένο σολομό €13

Σπανάκι €14

Σπανάκι, κατσικίσιο τυρί, φύλλο κρούστας και γλυκό ντρέσινγκ άνηθου

Πάπια €17

Φιλετάκια πάπιας, τραγανά λαχανικά, νουντλς, κάσιους, σάλτσα τεριγιάκι

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Χαλλούμι €9

Μπουκιές χαλλουμιού τυλιγμένες σε φύλλο κρούστας, μαρμελάδα ντομάτας, βασιλικό και σφαιρά από χυμό ροδιού

Καρπούζι καρπάτσιο €11

Λεπτές φέτες από καρπούζι εποχής, καλυμμένες με λεπτοκομμένο χαλλούμι και δροσερό σορμπέ μοχίτο

Κανελόني ψαριού €12

Ψιλοκομμένο ψητό ψάρι ημέρας, τυλιγμένο σε αβοκάντο, κουλί από φουρνιστή πιπεριά Φλωρίνης και νότες λευκού ταραμά

Λαυράκι καρπάτσιο €14

Φιλέτο από φρέσκο λαυράκι, αρωματισμένο με χυμό από λάιμ και πορτοκάλι, τζίντζερ, θαλασσινό ανθό αλατιού και θρυμματισμένες σκελίδες πορτοκαλιού

Σεβίτσε τσιπούρας €14

Σεβίτσε τσιπούρας με αβοκάντο, φρέσκο κόλιανδρο και μαυροκούκι

Ταρτάρ τόνου €15

Ψιλοκομμένο φιλέτο τόνου με αβοκάντο, φρέσκο κόλιανδρο, νότες από τσίλι, λάιμ και τζίντζερ

Βοδινό καρπάτσιο €15

Λεπτοκομμένο ανωτάτης ποιότητας βοδινό φιλέτο, διανθισμένο με σπόρια μουστάρδας, μαγιονέζα γλυκού κρεμμυδιού, λάδι τρούφας και τουίλ Παρμεζάνας

SUSHI

-8 τεμάχια-

Veggie roll €11

Σπαράγγια, αγγούρι, καρότο, κολοκύθι, ντομάτα, wasabi μαγιονέζα, σόγια yuzu, σουσάμι

Spicy tuna roll €13

Τόνος, αγγούρι, φρέσκο κρεμμυδάκι, πικάντικη μαγιονέζα, kimchee μίσο σος, σουσάμι, κανταΐφι

Salmon dragon roll €13

Σολομός, αγγούρι, αβοκάντο, αϊολί μίσο, τεριγιάκι, σουσάμι

Salmon truffle roll €13

Σολομός tempura, καρότο, ταρτάρ σολομού, λάδι λευκής τρούφας

Shrimp tempura roll €13

Γαρίδα tempura, αγγούρι, σόγια yuzu, μαγιονέζα ραντίτσιο

Barbeque eel roll €14

Χέλι, αγγούρι, αβοκάντο, τεριγιάκι, wasabi μαγιονέζα, σουσάμι

Sea bream tiradito €12

Τσιπούρα tiradito, σόγια yuzu, μουστάρδα με μίσο, κανταΐφι, σχοινόπρασο

Salmon tataki €13

Ελαφρά σοταρισμένος σολομός, πονζού, σος πικάντικου βολβού με τσίλι, κινόα, βλαστάρια μουστάρδας

TACOS

-3 τεμάχια-

 Βέγκαν €7

Κινόα, παντζάρι, ντρέσινγκ από μηλόξυδο

Χοιρινό €8

Σιγοψημένο χοιρινό, μελιτζάνα με μίσο

Γαρίδες €9

Γαρίδες, γλυκοκαυτερή σάλτσα τσίλι, γουακαμόλε

Τόνος €10

Τόνος ταρτάρ, σόγια, γουακαμόλε

ΡΙΖΟΤΟ ΚΑΙ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Ριζότο παντζαριών €17

Ριζότο παντζαριών με τραγανό προσούτο και μους από κατσικίσιο τυρί

 Φουσίλι λαχανικών €14

Ζυμαρικά φουσίλι από φακές με διάφορα λαχανικά σχάρας και λάδι βασιλικού

Πράσινα ραβιόλι €17

Χειροποίητα ραβιόλι με ζύμη εμπλουτισμένη με σπανάκι, γεμιστά με τυρί ρικότα και νότες ελιάς, καλυμμένα με σάλτσα από ξινόγαλο

Ταλιατέλλες με καλαμάρι €17

Ταλιατέλλες με σπιτικό πέστο αμυγδάλου, σοταρισμένο λεπτοκομμένο καλαμάρι, κολοκύθι και σεβίτσε από φινόκιο

Λιγκουίνι με γαρίδες €22

Λιγκουίνι με ραγού γαρίδας, τραγανές γαρίδες και ντοματίνια

ΨΑΡΙ

Λαυράκι €23

Λαυράκι ρουλάτ, γεμιστό με γαρίδες, πράσο, σπαράγγια και φρέσκα βότανα, συνοδευόμενο από τραγανή σαλάτα λαχανικών, κρέμα από φινόκιο και μπίσκ караβίδας

Σολομός €23

Φιλέτο σολομού σχάρας, συνοδευόμενο από σαλάτα από φακές μπελούγκα και κουλί γιουζουί και πορτοκάλι

Τόνος €25

Φιλέτο τόνου, συνδυασμένο με κολοκυθάκια σχάρας, μαριναρισμένες κερασοντομάτες και τραγανά λαχανικά

ΚΡΕΑΤΙΚΑ

Ψήνονται σε φούρνο Jospir

Κοτόπουλο corn fed €18

Ζουμερό στήθος κοτόπουλο, συνοδευόμενο από soba νουντλς, ψιλοκομμένα λαχανικά, σος τεριγιάκι και μους από γιαούρτι καρύδας

Κοκοράκι €18

Κοκοράκι στο φούρνο με ρύζι μπασμάτι εμπλουτισμένο με λεπτοκομμένες πιπεριές, κάσιους και φρέσκα βότανα

Ιβηρικό χοιρινό* €23

Μπριζολάκια από καρέ Ιβηρικού χοίρου

Αυστραλιανό black angus* €30/250γρ

Βοδινό φιλέτο black angus Αυστραλίας

Αμερικάνικο φιλέτο black angus* €46/250γρ

Βοδινό φιλέτο USDA prime από τη φάρμα Creekstone

Αυστραλιανό ribeye* €27/300γρ, €42/500γρ

Black angus ribeye Αυστραλίας

Αμερικάνικο ribeye black angus* €43/300γρ

Ribeye USDA prime από τη φάρμα Creekstone

*Η τιμή συμπεριλαμβάνει μία σάλτσα της επιλογής σας

Σάλτσες €2.50

Μανιταριών | Πιπεριών | Μπεαρνέζ | Τσιμιτσούρι

Συνοδευτικά €4

Τσιπς πατάτας με τυρί Παρμεζάνα και λάδι τρούφας
Τηγανητά στικς πατάτας | Ψητά λαχανικά | Γλυκοπατάτες σχάρας
Σαλάτα λαχανικών και φρούτων

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Πάβλοβα €9

Πάβλοβα με βατόμουρα και παγωτό βανίλιας, σος γιαουρτιού και φρέσκα φρούτα δάσους

Παρφέ βανίλιας €10

Παρφέ βανίλιας με επικάλυψη από μαύρη και γάλακτος σοκολάτα, καραμελωμένα αμύγδαλα, φλοίδες πορτοκαλιού και σος από καραμέλα και βανίλια

Τάρτα λεμονιού €10

Τραγανά μπισκότα σαμπλέ, κρέμα λεμονιού με σος καραμέλας, κρέμα αμυγδάλου και ιταλική μαρέγκα

Τιραμισού €11

Μους τυριού μασκαρπόνε με αυθεντικό εσπρέσο, μπισκότα σαβουαγιάρ αρωματισμένα με εσπρέσο και ημίγλυκια σοκολάτα Valrhona, καλυμμένα με πλούσιο αφρό από τυρί μασκαρπόνε, αρωματισμένο με σικελιανό κρασί Marsala

Pistachio dream €11

Απαλό παρφέ από φιστίκι Αιγίνης, με επικάλυψη άσπρης σοκολάτας, συνοδευόμενο από φρέσκα μούρα και σος από βατόμουρα

ΠΙΑΤΕΛΕΣ

Εποχιακά φρούτα

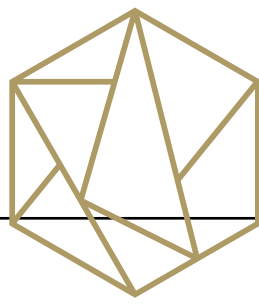
2 άτομα €10 | 4 άτομα €18

Τυριά | Αλλαντικά | Συνδυασμός

2 άτομα €15 | 4 άτομα €28

WELCOME
TO PRALINA
EXPERIENCE

M E N U



SALADS

Green €10

Lettuce hearts, green olives, chives, graviera cheese flakes, dressed with apple cider vinegar and honey


Buckwheat €11

Village salad with buckwheat, seasonal edible flowers and feta cheese cream

Buratta €12

Variety of cherry tomatoes, avocado, homemade basil oil and buratta cheese

Quinoa

 Quinoa salad and creamy aubergine purée €9
With grilled chicken €13
With marinated salmon €13

Spinach €14

Spinach, goat cheese, phyllo pastry and sweet dill dressing

Duck €17

Duck fillets, crispy vegetables, noodles, cashews, teriyaki sauce

APPETIZERS

Halloumi €9

Halloumi bites wrapped in phyllo pastry, tomato marmalade, basil and pomegranate juice sphere

Watermelon carpaccio €11

Thin layers of seasonal watermelon, covered with thinly cut halloumi cheese, topped with mojito sorbet

Fish cannelloni €12

Chopped roasted fish of the day, wrapped in avocado, oven baked red Florina pepper coulis and a hint of white tarama

Seabass carpaccio €14

Fresh seabass fillet, scented with lime and orange juice, ginger, sea salt blossom and crushed orange segments

Sea bream ceviche €14

Sea bream ceviche with avocado, fresh coriander and nigella seeds

Tuna tartar €15

Thinly cut tuna fillet with avocado, fresh coriander, touches of chili, lime and ginger

Beef carpaccio €15

Thin slices of superior quality beef fillet, topped with mustard seeds, sweet onion mayonnaise, truffle oil and Parmesan tuile

SUSHI

-8 pieces-

Veggie roll €11

Asparagus, cucumber, carrot, zucchini, tomato, wasabi mayonnaise, yuzu soy, sesame

Spicy tuna roll €13

Tuna, cucumber, spring onion, spicy mayonnaise, kimchee miso sauce, sesame, kantaifi

Salmon dragon roll €13

Salmon, cucumber, avocado, miso aioli, teriyaki, sesame

Salmon truffle roll €13

Salmon tempura, carrot, salmon tartar, white truffle oil

Shrimp tempura roll €13

Shrimp tempura, cucumber, yuzu soy, radish mayonnaise

Barbeque eel roll €14

Eel, cucumber, avocado, teriyaki, wasabi mayonnaise, sesame

Sea bream tiradito €12

Sea bream tiradito, yuzu soy, miso mustard, kantaifi, chives

Salmon tataki €13

Seared salmon, ponzu, momiji oroshi, kizami quinoa, mustard cress

TACOS

-3 pieces-

Vegan €7

Quinoa, beetroot, apple cider dressing

Pork €8

Slow-cooked pork, aubergine with miso

Shrimp €9

Shrimps, sweet chili sauce, guacamole

Tuna €10

Tuna tartar, soy, guacamole

RISOTTO AND PASTA

Beetroot risotto €17

Beetroot risotto with crispy prosciutto and goat cheese mousse

Vegetable fusilli €14

Fusilli lentil pasta with a variety of grilled vegetables and basil oil

Green ravioli €17

Handmade, spinach dough ravioli, filled with ricotta cheese and hints of olives, dressed with sour milk sauce

Calamari tagliatelle €17

Tagliatelle with homemade almond pesto and thin slices of sautéed calamari, zucchini and fennel ceviche

Prawn linguine €22

Linguine with prawn ragout, crunchy prawns and cherry tomatoes

FISH

Seabass €23

Seabass roulade, filled with prawns, leeks, asparagus and fresh herbs, accompanied with crunchy vegetable salad, fennel cream and crawfish bisque

Salmon €23

Grilled salmon fillet, accompanied with beluga lentil salad and yuzu - orange coulis

Tuna €25

Tuna fillet, matched with grilled zucchini, marinated cherry tomatoes and crunchy greens

MEAT

Cooked in the Josper oven

Corn fed chicken €18

Juicy chicken breast, accompanied with soba noodles, thinly cut vegetables, teriyaki sauce and coconut yogurt mousse

Galletto di primo canto €18

Oven baked cockerel with basmati rice blended with thinly cut peppers, cashews and fresh herbs

Iberico pork* €23

Iberico french cut chops

Australian black angus*

Australian black angus beef fillet €30/250gr

American beef black angus *

USDA prime beef tenderloin from Creekstone farm €46/250gr

Australian ribeye*

Australian black angus ribeye €27/300gr €42/500gr

American ribeye*

USDA prime ribeye from Creekstone farm €43/300gr

*Price includes one sauce of your choice

Sauces €2.50

Mushroom | Pepper | Béarnaise | Chimichurri

Sides €4

Potato crisps with Parmesan cheese and truffle oil
Fried potato sticks | Grilled vegetables | Grilled sweet potatoes
Vegetable and fruit salad

DESSERTS

Pavlova €9

Pavlova with raspberries and vanilla ice cream, yogurt sauce and fresh forest fruits

Vanilla parfait €10

Vanilla parfait covered with dark and milk chocolate, caramelised almonds, orange segments and caramel vanilla sauce

Lemon caramel €10

Crunchy sablé biscuits, lemon cream with caramel sauce, almond cream and italian meringue

X.O Tiramisu €11

Mascarpone cheese mousse with authentic espresso, Savoyard biscuits aromatized with espresso and semi-sweet Valrhona chocolate, topped with rich mascarpone cheese foam, scented with sicilian Marsala wine

Pistachio dream €11

Smooth pistachio parfait coated with white chocolate, served with fresh berries and raspberry sauce

PLATTERS

Seasonal fruits

2 persons €10 | 4 persons €18

Cheese | Meat | Mixed

2 persons €15 | 4 persons €28