

# Fishαλίδα

beach + bar + restaurant

## Ορεκτικά από τη θάλασσα

Ψωμί / άτομο

Ψαρόσουπα

Φρέσκα μύδια

με τζίντζερ και lemongrass σε τραγανά κρουτόν σκόρδου

 **Κυδώνια αχνιστά**

με φρέσκο θυμάρι και λευκό κρασί

Καλαμάρι τηγανιτό

με αγιολί σκόρδου

 **Γαρίδες με σκόρδο**

σκόρδο, φρέσκο θυμάρι & λάδι βασιλικού

 **Χταπόδι καρπάτσιο**

φρέσκα μυρωδικά, πικλά κρεμμυδιού & λαδολέμονο

Τόνος ταρτάρ

με σουσάμι, σόγια, αβοκάντο και μέλι Ζακύνθου

 **Γαρίδα ταρτάρ**

με αχινό, καρέ από καρπούζι & πουρέ κορότου

Ποικιλία μικρών τηγανιτών ψαριών

(γαύρος, γαριδούλα, αθερίνα)

 **Σαγανάκι με γαρίδες**

λάδι σκόρδου, βασιλικό, φέτα και τοματίνια confit

Ντολμαδάκια ψαριού

με αρωματισμένη σως γιαουρτιού

 **Αλμυρίκια με φιλέτο γαύρου μαρινέ**

τοματίνια και πίκλα κρεμμυδιού πάνω σε τραγανή λαδόπιτα και ντρέσινγκ λαδολέμονο

## Σαλάτες

 **Ελληνική σαλάτα**

ποικιλία από τομάτες, φρέσκο κρεμμύδι, παξιμάδι харουπιού, ελιές και κρέμα τυριού

 **Σαλάτα πράσινη με παστέλι Ζακύνθου**

σύκα σε κόκκινο κρασί, καραμελωμένα καρύδια και ντρέσινγκ βαλσάμικου

 **Φρέσκια burrata**

πολύχρωμα τοματίνια, “χώμα” харουπιού, πέστο βασιλικού και λάδι πάπρικας

 **Τρίχρωμη κινόα**

με φρέσκα μυρωδικά και λαχανικά, ψητές γαρίδες και ντρέσινγκ λαδολέμονο

Καίσαρα σαλάτα

άισμπεργκ, κοτόπουλο, μπέικον καρέ, κρουτόν σκόρδου, παρμεζάνα και σως καίσαρα

  **Σαλάτα με καρπούζι**

πράσινα λαχανικά, φέτα, αβοκάντο & βινεγκρέτ φρούτων

## Ορεκτικά από τη γη

 **Μπρουσκέτα**

με χωριάτικο ψωμί, τομάτα, φέτα, φρέσκο κρεμμύδι και μυρωδικά

Πεπόνι μαριναρισμένο

με προσούτο & κραμπλ ντομάτας

 **Κροκέτες τυριού**

με γραβιέρα Ζακύνθου, καρύδι και βιολογικό μέλι

 **Σκορδόψωμο**

με φρέσκια πάστα σκόρδου, παρμεζάνα και μυρωδικά

 **Ρολάκια φέτας**

με σιρόπι καρπουζιού & φύλλα δυόσμου

Στικς κολοκυθιού

με αρωματισμένη σως γιαουρτιού

   **Φρέσκιες πατάτες τηγανιτές**

με φρέσκο θυμάρι και καπνιστή πάπρικα

Πλατό τυριών

## Dips & Spreads

  **Τζατζίκι**

με μαύρο σκόρδο

  **Μελιτζανοσαλάτα**

με “καμένα” λαχανικά & σως φέτας

 **Γουακαμόλε**

με φρέσκο κόλιανδρο, τσίλι, lime και τραγανά λαδοπιτάκια

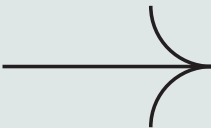
 **Hummus**

από ρεβύθια και παντζάρι με δυόσμο, αμύγδαλο φιλέ και τραγανά λαδοπιτάκια

 Vegetarian

 Vegan

 Gluten Free



# Πάστα & Ριζότο

**Σπαγγέτι με φρέσκο ψάρι ημέρας**  
τοματίνια, lemongrass & lime

**Λιγκουίνι με φρέσκα όστρακα**  
μαϊντανό & τοματίνια confit

**Ριγκατόνι με κοτόπουλο**  
πιπεριές, κρέμα γάλακτος & φρέσκα μυρωδικά

**Γαριδομακαρονάδα**  
ζωμό γαρίδας & τοματίνια confit

**Μακαρονάδα βουτυράτη**  
με παρμεζάνα & φρέσκια τρούφα

**Αστακομακαρονάδα**  
με ελληνικό αστακό & φρέσκα μυρωδικά

**Κριθαρότο Μιλανέζε**  
με γαρίδες & φρέσκα μυρωδικά

  **Ριζότο μανιταριών**  
ποικιλία μανιταριών, φρέσκια πάστα μανιταριών και λάδι τρούφας

**Ριζότο ντομάτας με φιλέτο μυλοκόπι**  
τοματίνια κονφι & λάδι μαϊντανού

# Κρέατα

 **Καρέ αρνιού**  
μαγειρεμένο σε αρωματικό λάδι, πουρέ μελιτζάνας & σάλτσα κρεμμυδιού

**Black Angus burger**  
crispy onion, τομάτα & μαγιονέζα τρούφας

 **Χοιρινά μάγουλα**  
πουρέ γλυκοπατάτας & πίκλα κεράσι

**Μοσχαρίσια σπαλομπριζόλα** (900gr - 1kl)  
με baby ψητά λαχανικά

**Κοτόπουλο κοντοσούβλι**  
τηγανιτές πατάτες, πιτούλες & σως μουστάρδας

 **Χοιρινή tomahawk** (750 - 850gr)  
ελληνικής εκτροφής με coleslaw σαλάτα & πατάτες baby αρωματισμένες με βούτυρο & δενδρολίβανο

 **Φιλέτο μοσχάρι Γαλλίας** (200gr - 230gr)  
με αρωματικό βούτυρο, πουρέ πατάτας & σάλτσα με διάφορα πιπέρια

# Παιδικό Μενού

**Mini cheeseburger black angus**  
με ντομάτα, μαρούλι, κοκτέιλ σως και φρέσκοις πατάτες τηγανιτές

**Σπαγγέτι ναπολιτέν**

**Μπουκιές κοτόπουλο πανέ**  
με φρέσκοις τηγανιτές πατάτες

**Σπαγγέτι Καρμπονάρα**

**Πίτσα μαργαρίτα**

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Διονύσης Πατρινός  
Στις τιμές περιλαμβάνονται Φ.Π.Α. και όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.  
Για το τηγάνισμα χρησιμοποιείται ηλιέλαιο - Για τις σαλάτες χρησιμοποιείται ελαιόλαδο.  
Τα κρέατα και τα ψάρια είναι φρέσκα - Οι γαρίδες είναι κατεψυγμένες - Οι πατάτες και τα λαχανικά είναι φρέσκα.  
Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη για τη διατύπωση διαμαρτυρίας.

# Φρέσκα Ψάρια Ημέρας

 **Φρέσκο φιλέτο λαυράκι**  
με κρέμα κουνουπίδι & ψητά λαχανικά

 **Φρέσκια τσιπούρα στη σχάρα**

 **Φρέσκο λαβράκι στη σχάρα**

**Χταπόδι ψητό**  
με πουρέ ρεβιθάδας & βινεγκρέτ ταραμά

 **Σουπιά γεμιστή**  
με σπανάκι, φέτα & σάλτσα λεμονιού

 **Καλαμάρι ψητό**  
με χόρτα εποχής και λαδολέμονο

 **Σαρδέλες “παντρεμένες”**

 **Σφυρίδα ψητή**  
με τσιγαριστά χόρτα

 **Σολομός ψητός**  
με σάλτσα από σπανάκι και ψητά σπαράγγια

 **Φρέσκο ψάρι ημέρας στη σχάρα**  
(συνοδεύεται με χόρτα εποχής)

Μπαρμπούνια /kgr

Λιθρίνια /kgr

Φαγκρί /kgr

# Sides

 **Πουρές πατάτας**

   **Πατάτες baby τηγανιτές σπασμένες**

   **Αρωματικό μπασμάτι με φρέσκα μυρωδικά**  
   **Ανάμεικτη σαλάτα πράσινη**

   **Χόρτα εποχής**

   **Ψητά λαχανικά**

**Τσιμιτσούρι σως**

# Επιδόρπια

 **Σπασμένο γαλακτομπούρεκο** (δύο ατόμων)

 **Προφιτερόλ**  
γεμιστό με κρέμα φυστίκι & topping σοκολάτας

 **Τσιζκέικ**  
με σπιτική μαρμελάδα από φράουλα και σμέουρα

 **Σουφλέ σοκολάτας**  
με παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης

  **Πλατό με φρέσκα φρούτα εποχής και μέλι**

Παγωτό  
(βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, μπανάνα, αλατισμένη καραμέλα, στρατσιατέλα, παρφέ σοκολάτα)

1 μπάλα  
2 μπάλες  
3 μπάλες  
4 μπάλες