

Starters

Πολίτικες Νοστιμιές Τζατζίκι, Ταραμοσαλάτα, Τυροκαυτερή, Μελιτζανοσαλάτα, Χειροποίητο Κουλούρι Θεσσαλονίκης Kare of Cold Mousse Salad with Tzatziki, Fish roe, White Cheese, Eggplant Mousse, Homemade bagel	€ 13,00
Καπονάτα Μελιτζάνας Μελιτζάνας, Γλυκόξηνη Βινεγκρέτ, Κουκουνάρι, Μους κατσικίσιου τυριού Eggplants, Sour Vinaigrette, Pine, Goat Cheese Mousse	€ 10,00
Λουκουμάδες Φέτας Με μαρμελάδα Τομάτας Feta Donuts Cheese with Tomato Marmalade	€ 7,00
Σαρδέλες Ψητές με Πουρέ και Καρδιές Αγκινάρες Grilled Sardines with Artichokes	€ 11,00
Καλαμαράκια Τηγανητά Deep Fried Squids	€ 12,00
Μύδια Αχνιστά Steamed Mussels	€ 10,00
Χταπόδι Σχάρας, Grilled Octopus Χταπόδι, Πλυγούρι, Ταραμάς Octopus Tentacle, Groats, Fish Roe	€ 13,00
Κεφτεδάκια Νάπολη Σάλτσα ψητής ντομάτας, αφρός Μοτσαρέλας, λάδι βασιλικού Meat Balls with Tomato Sauce, Mozzarella foam, basi oil	€ 9,00

Salads

Ελληνική Σαλάτα The World Famous Greek Salad	€ 9,00
Caesar's Κοτόπουλο, Μπέικον, Χειροποίητη Caesar's sauce Chicken, Bacon, Homemade Caesar's sauce	€ 13,00
Σαλάτα ταμπουλέ κινόα, γαρίδες, vinaigrette ginger Salad with tamboule quinoa, shrimps, vinaigrette ginger	€ 14,00
Σαλάτα Βουργάτα Τοματίνια, Κάπαρη, Παξιμάδι Χαρουπιού Cherry Tomato, Capers, Carrot Rusk	€ 13,00

Amaronda Courses

Ριζότο Πατζαριού Παντζάρι, Πέστο Καρυδιού, Μασκαρπόνε Risotto Beetroot, Walnut Pesto, Mascarpone Cheese	€ 12,00
Ριζότο Άγριων Μανιταριών Ευβοίας Άγρια Μανιτάρια, Λάδι Λευκής Τρούφας, Σπαράγγια Wild Local Mushrooms, White truffle oil, Asparagus	€ 16,00
Λιγκουίτι με Γαρίδες Γαρίδα, Τοματίνια Shrimps* Linguine, Cherry Tomatoes	€ 17,00
Κοχύλια Μπολονέζ Μπολονέζ, Κρέμα Παρμεζάνας Conchiloni Bolognese, Parmesan Cream	€ 12,00
Κριθαρότο Fruite Di Mare Κριθάρι, Γαρίδες*, Όστρακα Orzo Pasta, Shrimp*, Shells	€ 17,00
Φιλέτο Σφυρίδας Αλά Σπετσιότα Σφυρίδα φιλέτο, Σάλτσα Ψητής Τομάτας, Κάπαρη, Ελιές Grouper fillet, Grilled Tomato, Capers, Olives	€ 24,00
Φιλέτο Σολομού Κινοά, Βινεγκρέτ Τζίντζερ Salmon Fillet, Quinoa, Vinaigrette Ginger	€ 19,00
Αστακομακαρονάδα ή Κωλοκτύπα Παραγγελία μία μέρα νωρίτερα Pasta with Lobster or Greyfish (One day pre-order)	€ 95,00 kg
Ψάρια Ημέρας, Caught of the Day Ρωτίστε μας για τα ψάρια ημέρας. Ανάλογα το μέγεθος μπορούν να γίνουν ψητά ή σούπα (κακαβιά). Απαραίτητη η προπαραγγελία Ask for the caught of the day. According on the size the fish can be grilled or soup. Pre-order is required	€ 75,00 kg
Φιλέτο Κοτόπουλο με Σαλάτα Κινόα Chicken Fillet with Quinoa Salad	€ 15,00
Ψαρονέφρι με Μαύρο Σουσάμι Πουρέ Πατάτας, Σάλτα Ψητού Κρέατος Pork Tenderlion with Black Sasame, Potato Pure, Jous Sauce	€ 19,00
Rib Eye Μπλακ Άγκους Πουρέ Πατάτας με Λάδι Τρούφας, Κρεμμύδι, Σάλτσα Ψητού Κρέατος Rib Eye Black Angus, Potato Pure with Truffe oil, Onions, Jous Sauce	€ 29,00

Desserts

Lemon Pie Cones Σορμπέ λεμόνι, καμμένη μαρέγκα σε 2 χωνάκια παγωτού Lemon sorbet, blackened meringue in two cones	€ 12,00
Ferrero Κρέμα Σοκολάτα γάλακτος, πραλίνα φουντουκιού, παγωτό βανίλια Chocolate cream, hazelnut praline, vanilla ice cream	€ 11,00
The Coconut Κρέμα passion fruit, μπισκότο σοκολάτας, σορμπέ καρύδα, ανανάς Passion fruit cream, chocolate biscuit, coconut sorbet, pineapple	€ 12,00
Summer Madness (2 άτομα - 2 persons) Παγωτό βανίλια, φράουλες, μπισκότο, sauce σοκολάτας Vanilla ice cream, strawberries, biscuit, chocolate sauce	€ 16,00
Πορτοκαλόπιτα με Παγωτό Βανίλιας Πορτοκάλι, Ινδοκάρυδο, Σιρόπι Orange Cake with Vanilla Ice-cream Orange, Betel, Sugar Syrop	€ 7,00
Πλατό Φρούτων Εποχής (2 άτομα - 2 persons), Season Fruit Cuts	€ 12,00

Kajak Premium Ice-cream Selection

Μπάλα, per scoop	€ 4,00
Παρφέ Κρέμα με Κυδώνι, Γισούρτι με Μέλι και Καρύδια, Φράουλα Χωρίς Γλουτένη, Βανίλια ΒΙΟ, Σοκολάτα ΒΙΟ, Βανίλια με Στέβια, Σορμπέ Μάνγκο, Τυραμισού, Φιστίκι, Μαστίχα, Αμύγδαλο, Κανέλα, Σοκολάτα, Πάβλοβα, Λουκούμι, Λεμονγρας, Μποένο, Τσιχλόφουσκα Parfee Cream With Quince, Yogurt with Honey and Walnut, Gluten Free Strawberry, Lactose Free Chocolate, Vanilla ΒΙΟ, Chocolate ΒΙΟ, Vanilla Stevia, Tiramisu, Pistachio, Mastic, Almond, Cinnamon, Chocolate, Pavlova, Turkish delight, Lemongrass, Bueno, Bubble	

Dinner

A M A R O N D A

* Κατεψυγμένο προϊόν/ Frozen product/ Produit sergele

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για τη διαπίσωση οποιαδήποτε διαμαρτυρίας. Το μαγειρείο χρησιμοποιείται Αγνό Παρθένο Ελαιόλαδο και στο πηγάνισμα ηλιέλαιο. Virgin Olive Oil is used in cooking and Sunflower Oil in frying. Ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες στα υλικά μας. Please inform us about any allergies or dietary requirements you may have. Αγορανομικός Υπεύθυνος / Responsible: Aggelos Lamprou. Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις / The prices include all taxes and Services

f t @ amarondaresort.com