Ammos

SEA TAVERN

Ποικιλία ψωμιών στον ξυλόφουρνο με dips € 1,5 / άτομο
Variety of bread with dips

Starters

Fried yuzu shrimp roll € 14,00
Αγγούρι, yuzu tobiko, jap mayo, teriyaki sauce, πικάντικη μαγιονέζα & φρέσκο κρεμμυδάκι
Cucumber, yuzu tobiko, jap mayo, teriyaki sauce, spicy mayo and spring onion

Salmon teriyaki roll € 15,00
Αβοκάντο, αγγούρι, yuzu tobiko, φρέσκο κρεμμυδάκι και στην κορυφή σολωμός, teriyaki sauce, spicy mayo και σουσάμι
Avocado, cucumber, yuzu tobiko, spring onion and topping salmon, teriyaki sauce, spicy mayo and sesame

Crab mango roll € 17,00
Με ταρτάρ καβουριού, πίκλα αγγούρι, tobiko κοκκινο, chilly, carpaccio mango, unagi sauce και pop corn γλυκοπατάτας
With crab tartare, cucumber pickle, red tobiko, chilly, carpaccio mango, unagi sauce and sweet potato pop corn

Πολίτικο fusion Κιουνεφέ / Fusion Kiounefe kantaifi € 10,00
Ψητό ταλαγάνι σε φωλία από κανταίφι με χειροποίητη μαρμελάδα πορτοκάλι και καβουρντισμένο φυστίκι Αιγίνης
Fusion Kiounefe kantaifi with orange jam and nuts

Λουκουμάδες Φέτας / Feta Donuts Cheese € 9,00
Με μαρμελάδα Τομάτας
Feta Donuts Cheese with Tomato Marmalade

Τατάκι τόνου / Tuna tataki € 16,00
καψαλισμένο με teriyaki τρούφα κρούστα από σουσάμι kimchee, soy passion sauce, φρέσκο πάσσιον και chips tobinabur
Tuna tataki glazed with teriyaki truffle sauce, kimchee sesame crust, soy passion sauce, fresh passion and chips tobinabur

Καλαμαράκια Τηγανητά / Deep Fried Squids € 13,00

Σεβίτσε Τσιπούρας / Ceviche sea bream € 17,00
Με γάλα τίγρη, γλασαρισμένη γλυκοπατάτα, καπνιστό καλαμπόκι, κρεμμύδι, τσίλυ, τοματίνια και κόλιανδρο
Ceviche sea bream with tiger milk, glazed sweet potato, smoked corn, onion, chilly , cherry tomato and coriander

Χταπόδι Σχάρας / Grilled Octapus € 14,00
Καραμελωμένο Χταπόδι, Βαλσάμικο, φάβα, υφές κάπαρης
Caramelized Octapus, balsamic, split peas & capers

Γαρίδες Butterfly / Shrimp butterfly € 13,50
Παναρισμένες με πάνκο με mayo curry sauce
Shrimp butterfly breaded with panko and mayo curry sauce

Πίτσα Μαργαρίτα / Pizza margarita € 11,00

Πίτσα Prosciutto / Pizza Prosciutto € 15,00
Πίτσα Προσούτο, ρόκα, παρμεζάνα / Pizza Prosciutto, rocket, parmesane

Salads

Ελληνική Σαλάτα € 11,00
The World Famous Greek Salad

Chicken Mango € 14,00
Ανάμεικτη σαλάτα με κοτόπουλο σωτέ, chips αγγινάρας Ιερουσαλήμ, κάσιους, μάνγκο και dressing mango - passion
Chicken salad mixed salad with sauteed chicken, tobinabur chips, cashews, fresh mango and mango passion dressing.

Απάκι / Apaki € 15,00
Ανάμεικτη σαλάτα με απάκι, καραμελωμένο φουντούκι, dressing φράουλα, τραγανό κουλούρι Θεσσαλονίκης και φλύδες παρμεζάνας
mixed salad with apaki, caramelized hazelnuts,strawberry dressing, crispy thessaloniki's sesame round bread and parmezan flakes.

Σαλάτα κινόα / Kinoa Salad €16,00
Με λαχανικά, γαρίδες σωτε, Κρεμά τυρί, λαιμ, μυρωδικά, αβοκάντο, τοματίνια, ponzu
With Vegetables, Shrimps, Cream cheese, Avocado, Ponzu, Lime

Σαλάτα Capricciosa / Capricciosa Salad € 13,00
Με μανιτάρι σωτέ, λιαστή τομάτα, αμύγδαλο φιλέ καβουρδισμένο με σουσάμι, φλύδες παρμεζάνας και dressing μελάσα βαλσάμικο
With sauteed, sundried tomato, almond fillet with sesame, parmesan flakes and mollases balsamic dressing.

Amaronda Courses

Παπαρδέλες με Μοσχαρίσιο φιλέτο € 18,00
Papardelle with beef tenderloin
Φρέσκιες παπαρδέλες με μοσχαρίσιο φιλέτο σωτέ σε καβουρδισμένο βούτυρο με θυμάρι, καπνιστή μελιτζάνα και λιαστή τομάτα
Fresh papardelle with sauteed beef tenderloin in beurre noisette, thyme, smoked eggplant and sundried tomato

Ριζότο Άγριων Μανιταριών Ευβοίας € 17,00
Rissoto with wild Local Mushrooms
Άγρια Μανιτάρια, Λάδι Λευκής Τρούφας
Rissoto with wild Local Mushrooms, White truffle oil

Κριθαρώτο με γαριδες ή με φρέσκιες ταλιατέλες € 19,00
Orzo with shrimps or with fresh tagliatelle
Με γαρίδα ,τοματίνια / shrimp, cherry tomato

Αρνί Φιλέτο / lamp tenderloin € 28,00
Αρνί φιλέτο με κρούστα από φυστίκι Αιγίνης, σάλτσα μελάσα φράουλα, γαλλικό κατσικίσιο τυρί και πουρές γλυκοπατάτας
lamp tenderloin with pistachio crust, mollases strawberry sauce, cheuvre cheese and sweet potato puree

Φιλέτο ψάρι / butter poznu / λαχανοντολμάς γαρίδας € 30,00
Fish fillet / butter ponzu/ shrimp laxanontolmas
Φιλέτο ψάρι ημέρας με butter ponzu sauce, αρωματική κινόα και λαχανοντολμάδες ατμού με ταρτάρ γαρίδας
Fish fillet of the day with butter ponzu sauce, aromatic kinoa and cabbage rolls stuffed with shrimp tartare

Ψάρι Φιλέτο με σάλτσα κακαβιά / fish fillet with kakavia sauce € 29,00
Φιλέτο ψάρι ημέρας με υφές αγγινάρας Ιερουσαλήμ, τσιγαριαστά χόρτα, σάλτσα κακαβιά και αυγοτάραχο Μεσολογγίου
Fish of the the day fillet, tobinabur textures, sauteed greens, kakavia sauce and messolongi avgotaraho.

Αστακομακαρονάδα ή Κωλοκτύπα € 95,00 kg
Παραγγελία μία μέρα νωρίτερα
Pasta with Lobster or Greyfish (One day pre-order)

Ψάρια Ημέρας, Caught of the Day € 85,00 kg
Ρωτήστε 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

Μαριναρισμένο Κοντοσούβλι Κοτόπουλο €17,00
Chicken Kontosouvli
Με μεξικάνικο ρύζι και μούς γιαούρτι αρωματισμένη με μυρωδικά και lime
Chicken Kontosouvli with mexican rice & mousse yogurt with lime

Black Angus skirt steak €43,00
Black Angus skirt steak Αμερικής, ωρίμανσης 30 ημερών, με τραγανές πατάτες baby και σάλτσα βουτύρου αρωματισμένη με εστραγκόν και μουστάρδα
American Black Angus skirt steak, 30 days ripening with crispy baby potatoes flavored with estragon and mustard

Για τους μικρούς μας φίλους / For our little friends

Σπαγγέτι με κόκκινη σάλτσα ή a la cream με μπέικον
Spaghetti with tomato sauce or a la cream with beacon € 10

Desserts

Cheesecake Gyoza €11,00
Καραμελωμένη φούσκα gyoza γεμιστή με κρέμα cheesecake, σάλτσα φρούτων του δάσους με άρωμα πικραμύγδαλο, crumble αμυγδάλου και πούδρα rasberry
Caramelized Gyoza air pillow stuffed with cheesecake cream, forest fruits with bitter almond essence ,almond crumble and rasberry powder

Ferrero €12,00
Κρέμα Σοκολάτα γάλακτος, πραλίνα φουντουκιού, παγωτό βανίλια
Chocolate cream, hazelnut praline, vanilla ice cream

The real Deal Baklava (2 άτομα - 2 persons) €16,00
Καραμελωμένο φύλλο κρούστας /κρέμα φιστίκι /καραμελωμένο πορτοκάλι /παγωτό φιστίκι
Caramelized crust sheet / pistachio cream /caramelized orange / pistachio ice cream

Lemon Pie € 11,50
Αναδομημένη τάρτα λεμόνι, τριμμένη μαρέγκα, με χώμα αμυγδάλου, κρέμα λεμονιού, μόντε λευκής σοκολάτας με βανίλια μαγαδασκάρης σε κρούστα βουτυροκακάο
Reconstructed lemon tarte, crusted meringue, fake almond soil, lemon creme, white chocolate monte with magadascar vanilla, into cocoabutter cell

Πλατό Φρούτων Εποχής (2 άτομα - 2 persons), Season Fruit Cuts €12,00

Kayak Premium Ice-cream Selection

Μπάλα, per scoop € 4,00

Παρφέ Κρέμα με Κυδώνι, Γιαούρτι με Μέλι και Καρύδια, Φράουλα Χωρίς Γλουτένη, Βανίλια BIO, Σοκολάτα BIO, 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 BIO, Chocolate BIO, Vanilla Stevia, Tiramisu, Pistachio, Mastic, Almond, Cinnamon, Chocolate, Pavlova, Turkish delight, Lemongrass, Bueno, Bubble

Soft Drinks

Αναψυκτικά 250ml / Soft drinks 250 ml *Coca cola / Sprite / Fanta / Schweppes soda / Schweppes Tonic*	€ 4,50
Red Bull	€ 6,00
3 Cents 200 ml	€ 6,00
Νερό 1ltr / Water 1ltr	€ 2,00
Νερό 0,5 ltr / Water 0,5 ltr	€ 1,00
Νερό Ανθρακούχο / Sparkling water local 250 ml	€ 2,50
Sparkling water Perrier, S Pellegrino 750 ml	€ 4,50

Beers

Amstel 330 ml	€ 6,00
Fischer 330 ml	€ 7,00
Sol 330 ml	€ 7,00
Alfa Retro 330 ml	€ 5,50
Amstel (alcochol free)	€ 6,00
Heineken Βαρελίσια / Heineken Draft	€ 5,50
Pietra (Biera Corsa) Premium Beer 330ml	€ 7,00

Ready to drink

Smirnoff Ice	€ 7,00
Gordon's Space	€ 7,00
Bacardi Breezer	€ 7,00
Strongbow	€ 7,00

Ouzo

Βαρβαγιάννη / Ouzo Varvagianni 200 ml	€ 11,00
Πλωμάρι / Ouzo Plomari 200 ml	€ 11,00
Ούζο Μίνι / Ouzo Mini 200 ml	€ 10,00
Ούζο Βυθός / Ouzo Vithos 200 ml	€ 12,00

Tsipouro

Τσιλιλής / Tsililis 200 ml	€ 11,00
Ζαχαρίας / Zacarias 200 ml	€ 11,00
Τσιλιλής Μοσχάτο Αμβούργου / Tsililis Premium 200 ml	€ 15,00

ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ - ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ
SPARKLING WINE - CHAMPAGNE

Μοσχάτο Ντάστι Ποτήρι
Glass of Moscato d 'asti
€ 7,00

Prosecco
0,2 ltr bottle € 7,50 / 0,75 ltr € 25,00

Moet & Chandon Brut Imperial
€ 130,00

Moet & Chandon Rose Imperial
€ 135,00

Moet & Chandon Ice White
€ 150,00

Veuve Clicquot Brut
€ 130,00

Dom Pérignon Cuvee
€ 350,00

AMARONDA
RESORT & SPA
ERETRIA - EVIA

amarondaresort.com

* Κατεψυγμένο προϊόν/ Frozen product/ Produit sergele
Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για τη διατύπωση οποιαδήποτε διαμαρτυρίας.
The shop is obliged to have printed documents, in a special case beside the exit for setting out of any existed complaint.
Στο μαγείρεμα χρησιμοποιείται Αγνό Παρθένο Ελαιόλαδο και στο τηγάνισμα πλιέλαιο.
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