

MASTERS BAR

ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ ΜΕΝΟΥ

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Φρέσκιες γαρίδες Μεσογείου 8,00
με ανάμεικτα λαχανικά, τυλιγμένες σε φύλλο κρούστας,
σερβίρονται με chutney ντομάτας (3 τμχ)

Φρέσκο χταποδάκι 9,00
με πέννες riccolini, φρέσκια σάλτσα romodori,
σε πήλινο σκεύος στον ξυλόφουρνο

Μπρουσκέτες στον ξυλόφουρνο 6,00
με σκόρδο, ρίγανη, φρεσκοτριμμένη ντομάτα
και χειροποίητη πάστα ελιάς καλαμών

Φρέσκο καλαμάρι 11,00
στην σχάρα, με λαδολέμονο και κρέμα ταραμά

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Cavo del mare 14,00
φρέσκια σάλτσα romodori, φρέσκα μύδια,
φρέσκο καλαμάρι, φρέσκο χταπόδι,
σβησμένα με ούζο Μυτιλήνης

επιλογή ζυμαρικών:
σπαγγέτι, πέννες, ματσάτα, σπαγγέτι ολικής

Κριθαρότο φρέσκιας γαρίδας gamberi 12,00
με σάλτσα από ντοματίνια, φρέσκα μυρωδικά
και σχοινόπρασο

ΣΑΛΑΤΕΣ

Πανδαισία λαχανικών 7,50
με κινόα, αγγούρι, ντομάτα, φρέσκο δυόσμο,
καρότο και βινεγκρέτ λεμονιού

Red Velvet Salad 8,50
παντζάρια με σκόρδο, φρέσκο κρεμμυδάκι, ρόκα
κόκκινη λόλα, πράσινη λόλα, πιπεριά φλωρίνης,
καλαμπόκι και κρέμα ροδιού

ΠΊΤΣΕΣ

Siciliana 9,50
φρέσκια σάλτσα romodori, σκόρδο, ελιές καλαμών,
φρέσκο βασιλικό και αντζούγιες Καλλονής

Vegeterian 9,50
με διπλή σάλτσα romodori, φρέσκα μανιτάρια,
κρεμμύδι, πολύχρωμες πιπεριές, καλαμπόκι,
ελιές καλαμών και ρίγανη

...την λες και τούρτα!