Υάδες restaurant

Μενού 2 Ατόμων
Ποτό Καλωσορίσματος: Σφηνάκια Μαστίχα ή Limoncello για 2

Dips & breads

1 Ορεκτικό από:

-Μελωμένη Γραβιέρα: Γραβιέρα Νάξου πανέ με φρέσκους καραμελωμένους ξηρούς καρπούς και αποξηραμένα φρούτα

-Φέτα κρούστα: Φέτα τυλιγμένη σε χωριάτικο φύλλο κρούστας με ελαφριά πέστο σος, σουσάμι και μέλι

-Σφολιατίνια Caprese: Μικρά φύλλα σφολιάτας με μοτσαρέλα, τοματίνι, καπνιστό τυρί και σάλτσα βασιλικού

-Μανιτάρια κρασάτα: Μανιτάρια σβησμένα με λευκό κρασί στο τηγάνι, φρέσκο σκόρδο και θυμάρι

-Φτερούγες Κοτόπουλο spice: Φτερούγες με σάλτσα BBQ &ντιπ ροκφόρ

1 Σαλάτα από:

-Caesar: Δροσερόiceberg, με ψητό κοτόπουλο, τραγανό μπέικον, κρουτόνς και αυθεντική Caesar sauce, με flakes παρμεζάνας

-Υάδες: Ποικιλία δροσερών σαλατικών, τοματίνια με βινεγκρέτ μελιού και ψητό μανούρι

-Κρητικός Ντάκος: Κριθαρένια παξιμάδια με φρέσκια τομάτα καρέ, κάπαρη, φέτα και ελαιόλαδο

-Ρόκα-Παρμεζάνα: Τρυφερά φύλλα άγριας ρόκας, γαλλική σαλάτα, φύλλα παρμεζάνας και σος βαλσάμικο με μέλι

2 Κυρίως Πιάτα από:

-Ριζότο Μανιταριών: Ποικιλία φρέσκων μανιταριών, σοταρισμένα με φρέσκο και ξερό κρεμμυδάκι, σβησμένα με λευκό μοσχάτο Λήμνου, λάδι τρούφας και flakes παρμεζάνας

-Ριζότο Γαρίδας: Σοταρισμένες γαρίδες, bisk οστρακοειδών, αρωματισμένο από lime

-Pollo Rosso: Κοτόπουλο με ελαιόλαδο, κρεμμύδι, κόκκινη πιπεριά, ντοματίνια, αμύγδαλο φιλέ, λευκό κρασί και σάλτσα από κρόκο Κοζάνης

-Ταλιατελες Υάδες: Σοταρισμένο φρέσκο χωριάτικο λουκάνικο πράσου σε ροδέλες, μανιτάρια champinion, ελαφριά κρέμα γάλακτος, σβησμένο με μοσχοφίλερο Χίου και αρωματισμένο εστραγκόν

-Σπαγγέτι Γαρίδας: Σπαγγέτι με γαρίδες σβησμένες σε ούζο με φρέσκια σάλτσα ντομάτας, σοταρισμένα κρεμμυδάκια, bisk οστρακοειδών και φρεσκοκομμένο πιπέρι

-Ταλιατέλες: Με φρέσκια χειροποίητη pesto, προσούτο και αρωματισμένο ελαιόλαδο

-Saltimbocca Summer: Φιλέτο μπούτι κοτόπουλο γεμισμένο με λιαστή ντομάτα, μανιτάρια champinion, σε ελαφριά σάλτσα pesto, τυλιγμένο με προσούτο

-Μπιφτέκι σχάρας: Μπιφτέκι από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά με φρέσκα μυρωδικά και κρύα αρωματική σάλτσα γιαουρτιού

-Φιλετίνια κοτόπουλο: Φιλετίνια μαριναρισμένα με μουστάρδα Dijon και φρέσκα μυρωδικά

-Χοιρινά escalops Marsala: Χοιρινά escalops με θυμάρι, μαριναρισμένα ελαφρώς με μουστάρδα Dijon σβησμένα σε κρασί Marsala

Επιδόρπιο : Ένα γλυκό ημέρας για δυο άτομα