



ATHENS
SWIMMING CRUISE

Ορεκτικά & Σαλάτες

Καλάθι με τραγανό χωριάτικο ψωμί

Φρέσκο και τραγανό, καθημερινά, απευθείας από τον αγαπημένο μας τοπικό ελληνικό φούρνο.

Σαλάτα με ρεβίθια & λαχανικά από την Ελληνική γή

Τα φρεσκοκομμένα λαχανικά σίγουρα θα προσθέσουν μία δροσερή νότα στο γεύμα σας.

Ανώτερης ποιότητας ελληνικές ντομάτες, καρότο, καρέ αγγουριού, φρέσκος δυόσμος, ζύδι, καλαμπόκι και έξτρα παρθένο ελληνικό ελαιόλαδο.

Σαλάτα Athens Day Cruise

Σпеσιαλιτέ με λάχανο και καρότο

Λεμόνι, λάδι και ζύδι.

Επιδόρπιο

Σαραγλί

Το Σαραγλί είναι γλύκισμα που παρασκευάζεται από ελληνικό μέλι. Το Σαραγλί της Μακεδονίας είναι το παραδοσιακό γλυκό της πόλης και έχει ιδιαίτερη φήμη σε όλη την Ελλάδα.

Μενού

Από το Σεφ μας και την ομάδα του.

Κυρίως πιάτα

Πέρκα à la Grèce

Εγγυημένα θα ικανοποιήσει τον ουρανίσκο σας!

Μαριναρισμένη από βραδύς σε γεύση λεμονιού, δενδρολίβανο, έξτρα παρθένο ελληνικό ελαιόλαδο, αλάτι.

Ψητό κοτόπουλο με θυμάρι και σως demiglace

Το θυμάρι συναντά τη μεστή γεύση του ψητού κοτόπουλου και του λεμονιού.

Μαριναρισμένο σε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και φρέσκο χυμό λεμονιού. Σερβίρεται με θυμάρι. Ψημένο στον φούρνο μέχρι να ροδίσει.

Πράσινα φασολάκια

Ένα πάντα κλασσικό Μεσογειακό πιάτο, είναι επίσης για χορτοφάγους.

Σε κόκκινη σάλτσα, παρθένο ελαιόλαδο, πράσινα φασολάκια, μαύρο πιπέρι, κρεμμύδι και καρότα.

Παραδοσιακές ελληνικές πατάτες λεμονάτες

Το μυστικό είναι στη σάλτσα.

Με λεμόνι και μια δόση μουστάρδας.

Ρύζι Μπονέτ

Με ανάμεικτα λαχανικά και βότανα.

Ζυμαρικά Ναπολιτάνα

Ένα πάντα κλασσικό Μεσογειακό πιάτο, είναι επίσης για χορτοφάγους.

Σε κόκκινη σάλτσα, παρθένο ελαιόλαδο, βασιλικό, μαύρο πιπέρι, κρεμμύδι και τυρί παρμεζάνα.

“Η ευγενής τέχνη της γαστρονομίας είναι φιλική. Υπερπηδά το φράγμα της γλώσσας, δημιουργεί φιλίες μεταξύ πολιτισμένων ανθρώπων και ζεσταίνει την καρδιά.”

- Samuel V. Chamberlain

Το μενού υπόκειται σε αλλαγή χωρίς προειδοποίηση βάσει διαθεσιμότητας εποχιακών προϊόντων.