



herbs' garden

lato | boutique hotel roof top



Ορεκτικά

ΡΟΦΗΜΑ ΨΑΡΟΣΟΥΠΑΣ ΒΕΛΟΥΤΕ 7,00

με τραγανή μπρουσκέτα, άγριο θυμάρι & φρεσκάδα μοσχολέμονου

ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ 12,00


αρωματισμένες με ούζο, με κρέμα Σελλιανής φέτας & φρέσκο μάραθο

 **ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΠΛΕΥΡΩΤΟΥΣ** 9,50


σε χρυσή κρούστα μαύρης μπίρας με κρέμα λιαστής ντομάτας

ΣΠΙΤΙΚΑ ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ 8,50

με φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά & δυόσμο, σε στρώμα από μαυρομάτικα φασόλια & σύνθεση φρέσκων μυρωδικών

 **ΠΑΤΑΤΑ ΨΗΤΗ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ** 7,00

με κρέμα από σπιτικό χούμους & φρέσκο βασιλικό

 **ΜΥΖΗΘΡΑ ΤΗΓΑΝΙΤΗ** 9,00

με κρούστα ντάκου αρωματισμένη με ξύσμα λεμονιού & χειροποίητη μαρμελάδα σύκου με δυόσμο & καρύδια

ΤΑΡΤΑΡ ΚΟΚΚΙΝΟΥ ΤΟΝΟΥ 18,00

με πετιμέζι, αβοκάντο, χυμό λάιμ, σχοινόπρασο, φρέσκο δυόσμο & καπνιστή πιπεριά Φλωρίνης

ΧΤΑΠΟΔΙ 14,00

με κρέμα σελιινόριζας, λάδι μάραθου & χειροποίητη πίκλα παντζαριού

Σαλάτες

 **ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ** 8,50

με σπασμένο κρίθινο παξιμάδι & μπαλιάκια φέτας με φρεσκοκομμένα μυρωδικά

 **ΠΡΑΣΙΝΗ ΠΑΝΔΑΙΣΙΑ** 9,50

φρεσκοκομμένων κηπευτικών & μυρωδικών με σταφύλι, παλαιωμένη γραβιέρα & χειροποίητο dressing φράουλα

 **ΨΗΤΑ ΠΑΝΤΖΑΡΑΚΙΑ** 9,00

με σπασμένο καρύδι & πρόβειο γιαούρτι με μυρωδικά

ΔΡΟΣΕΡΗ ΣΑΛΑΤΑ 11,00

με ζουμερά ντοματίνια, prosciutto, τυρί Σελιλίων, φρέσκο βασιλικό & τραγανά πιτάκια

Ριζότο - Ζυμαρικά

 **ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ** 9,00

με ποικιλία φρέσκων και αποξηραμένων μανιταριών, παρμεζάνα & φρέσκο θυμάρι

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΑΡΝΙ 12,00

με μπουκίτσες από τσιγαριστό αρνί & ανθόγαλο, σχοινόπρασο & παρμεζάνα

 **ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΣΚΙΟΥΦΙΧΤΑ** 8,50

μακαρόνια με λαχανικά & Κρητικά βότανα

LINGUINI 11,00

ΜΕ ΦΙΛΕΤΙΝΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ

καπνιστή πανσέτα, ξύσμα λεμονιού & πιπεριά Φλωρίνης

ΚΟΚΟΡΑΣ ΚΡΑΣΑΤΟΣ 14,00

με χειροποίητο σπασμένο κυλοπιτάκι & γραβιέρα Κρήτης

ΑΡΝΑΚΙ ΚΟΤΣΙ 18,00

σιγομαγειρεμένο με χυμό εσπεριδοειδών, συνοδεύεται με τσιγαριστά χόρτα και κρέμα από γιαούρτι & ταχίνι

ΖΟΥΜΕΡΟ ΚΕΜΠΑΠ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ 13,00

με πράσο και ξύσμα πορτοκαλιού. Σερβίρεται με γιαουρτάκι αρωματισμένο με δυόσμο και ζεστές πιτούλιες.

ΣΤΑΒΛΙΣΙΑ ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ 18,00

750γρ. αρωματισμένη με βούτυρο παστουρμά. Συνοδεύεται με φρέσκιες πατάτες τηγανιτές.

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ T-BONE ΓΑΛΑΚΤΟΣ 24,00

450γρ με πατάτα σχάρας, σπαράγγια & ανθό καπνιστού αλατιού

ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ 16,00

μαγειρεμένο με παλαιωμένο βαλσάμικο και αστεροειδή γλυκάνισο, με κρέμα καπνιστής μελιτζάνας και παξιμαδάκι ντομάτας

ΜΥΛΟΚΟΠΙ ΦΙΛΕΤΟ 19,00

με αρωματικό kous kous από μελάνι σουπιάς

ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ ημέρας, στη σχάρα

με λαχανικά ατμού & λαδολέμονο μαϊντανού.

Παρακαλούμε συμβουλευτείτε το σερβιτόρο μας.

Τιμή κιλού 35,00 – 55,00



Επιδόρπια

ΚΡΕΜΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ 6,00

με καραμελωμένο φουντούκι & φύλλα δυόσμου

ΠΑΝΑΚΟΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ 7,50

με σάλτσα αλμυρής καραμέλλας & φρούτα του δάσους

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ 6,00

με παγωτό μαστίχα και σπασμένο μπισκότο

SEMIFREDDO 7,00

από στραγγιστό γιαούρτι με κρέμα Bueno, καβουρντισμένα αμύγδαλα & γλυκό βύσσινο

Το μενού επιμελούνται οι chefs Έξαρχος Δελήμπασης & Στέφανος Γκόγκολος

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Έρη Χάιτα

Εάν έχετε ιδιαίτερες διατροφικές ανάγκες ή αλλεργίες, παρακαλείσθε να επικοινωνήσετε με τον υπεύθυνο του καταστήματος.

Οι τιμές είναι σε ευρώ €. Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται ΦΠΑ και δημοτικός φόρος



VEGAN



VEGETARIAN

