

MENU



ASKELI

CUISINE • BY • THE • SEA

Αγαπητοί πελάτες,

Διότι πρώτο μέρη μας είναι η υγεία σας δώστε παρακαλώ προσοχή στα παρακάτω.

Το λάδι που χρησιμοποιούμε για τις σαλάτες και τα μαγειρευτά μας είναι έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.
Ηλιέλαιο χρησιμοποιούμε στα dressing και σε ορισμένες άλλες παρασκευές.

Τηγανίζουμε σε ηλιέλαιο τα θαλασσινά και ποιοπά τηγαντά.

Χρησιμοποιούμε μίγμα ελαίων υψηλής αντοχής για τίς τηγαντές πατάτες.

Θα σας παρακαλέσουμε να μας ενημερώσετε για οποιαδήποτε δυσανεξία ή αλληρεγία.

Το μενού μας είναι πιθανό να περιέχει ίχνη από αλληρεγιογόνες ουσίες,

οι οποίες μπορεί να σας προκαλέσουν αλληρεγία ή δυσανεξία.

Τέτοιες ουσίες μπορεί να είναι: μαλάκια, θαλασσινά με κέλυφος, αράπικα φυστίκια,

σιτηρά που περιέχουν γλοττένη, σπόροι σουσαμιού, μουστάρδα, ψάρια,

λιούπινο, διοξείδιο του θείου, αυγά, γάλα, σόγια, ξηροί καρποί.

Αγορανομικός Υπεύθυνος Λάζαρος Χρήστος.

Το κατάστημα διαθέτει δεξιότιο παραπίνων.

Σε όλες τις τιμές περιλαμβάνονται οι νόμιμες επιβαρύνσεις.

Ο καταναλωτής δεν έχει την υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη ή τιμολόγιο).

Με αστερίσκο σημειώνονται τα καταψυγμένα

Chef de Cuisine: Αντώνης Μαρκοζάνης



ΜΕΖΕΔΕΣ

IMAM ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ

Ολόκληρη μελιτζάνα στον φούρνο γεμιστή με μοσχαράκι και γραβιέρας

ΤΑΡΤΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ ΜΕ ΧΑΛΟΥΜΙ

Ψητά μανιτάρια πλευρώτους, σε βάση ψητής μελιτζάνας και κολοκύθιου. Συνοδεία με παλαιωμένο βαλσάμικο.

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ

με ρόκα, κρέμα παρμεζάνας αρωματισμένη με τρούφα

ΦΕΤΑ ΣΕ ΚΡΟΥΣΤΑ

με σουσάμι, θυμαρίσιο μέλι και ψητό αχλάδι

ΦΑΒΑ

με ξερό κρεμμυδάκι, κάπαρη και παρθένο ελαιόλαδο

ΡΕΒΙΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ

με αρωματικά και σάλτσα γιαουρτλού

ΑΛΜΥΡΟΙ ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ

με καλαθάκι Λήμνου, γραβιέρα τραχειάς και μαρμέλαδα ντομάτας

ΤΗΓΑΝΙΑ ΦΡΕΣΚΙΑΣ ΠΑΤΑΤΑΣ

TZATZIKI



Ψωμί(ανά άτομο)

EXTRA DIP

Ελληνικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο(50ml)

ΘΑΛΑΣΣΙΝΟΙ ΜΕΖΕΔΕΣ

ΓΑΥΡΟΣ ΜΑΡΙΝΑΤΟΣ

μαριναρισμένος σπιτικά με αρωματικό πιπέρι και χοντρό αλάτι

ΤΑΡΤΑΡ ΤΟΝΟΥ

Με σινάπι, γκρέιπφουρτ, πορτοκάλι, κόλιανδρο, σερβιριζόμενο με φρυγανιαζμένο χαρουπόψωμο.

ΣΕΒΙΤΣΕ ΛΑΥΡΑΚΙ

μαριναρισμένο με passion fruit, πράσινο μήλο και τραγανή κινόα.

ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΦΡΕΣΚΟΥ ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΥ

με ελαφριά μους σκορδαλιά και σως ταρτάρ

ΣΑΓΑΝΑΚΙ ΓΑΡΙΔΑΣ ΛΕΥΚΟ

με άρωμα λεμονιού, πιπιριτσες, μουσταρδα, ελαφρια κρέμα και κρουτόν γραβιέρας. Σερβίρεται με ζυμωτό σκορδοψωμο.

ΣΑΡΔΕΛΕΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

με άνθος αλατιού επάνω σε ντομάτα σχάρας

ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙ ΤΗΓΑΝΗΤΟ

ΑΘΕΡΙΝΑ

ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ

με άρωμα κρασιού και φρέσκων μυρωδικών

ΓΑΡΙΔΑ ΤΕΜΠΟΥΡΑ

με πικάντικη μαγιονέζα και πίκλα καρότο.

ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ

Με πουρέ κρεμμυδιού

ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ





ΚΛΑΣΙΚΗ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

με βουβαλίσιο τυρί, τριλογία από ντοματίνια, και αυθεντικό πέστο βασιλικού και κρίσπι προσούτο

ΣΑΛΑΤΑ BURATA

Με ελληνικό μαρούλι, iceberg, παρμεζάνα, ζουμερό κοτόπουλο & σπιτική σάλτσα Καίσαρα.

ΚΡΗΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

Με κατσικίσιο τυρί, παξιμάδι, μάραθο & ελαιόλαδο.

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ

Με φρέσκα λαχανικά, κους κους με δροσερή vinegrette, ξηρούς καρπούς και φρούτα εποχής.

ΠΑΤΖΑΡΟΣΑΛΑΤΑ

Πολύχρωμα παντζάρια, κομφι πορτοκαλιού και κατσικίσιο τυρί και καρύδια.

ΧΟΡΤΑ ΕΠΟΧΗΣ Η ΒΡΑΣΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

PASTA

ΛΙΝΓΚΟΥΙΝΗ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ

Ότι φρέσκο βρήκαμε στο ψαρά, το μαγειρεύουμε για εσάς με μια πανδαισία καλοκαιρινών αρωμάτων.

ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΤΑΡΙΩΝ

με ποικιλια μανιταριων, φρεσκια τρουφα και παρμεζάνα

ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Με προσούτο, μανιτάρια και λευκή σάλτσα από τυρί μασκαρπόνε.

ΦΡΕΣΚΟ ΡΑΒΙΟΛΙ ΚΑΡΑΒΙΔΑΣ

γεμιστό με φρέσκια καραβίδα και τυρί ρικότα, πάνω σε ελαφριά σάλτσα τομάτας

ΡΙΖΟΤΟ ΠΑΤΖΑΡΙΟΥ

Κρέμα από πατζάρι με ξεροψημένα κάσιους, θυμάρι και κατσικίσιο τυρί.

ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΕ ΠΕΣΚΑΝΔΡΙΤΣΑ

ελιά, σκόρδο, ελαφριά σάλτσα ντομάτας

ΚΥΡΙΩΣ

ΦΡΕΣΚΑ ΨΑΡΙΑ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΗΜΕΡΑΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

Σερβίρονται με βραστά λαχανικά εποχής & λαδολέμονο θυμάρι.
Ρίξτε μια ματία στην πλούσια βιτρίνα μας

ΤΗΣ ΩΡΑΣ

Ρωτήστε τι καλό κρέας έχουμε να σας το ψήσουμε στη σχάρα.
Σερβίρεται με γαρνιτούρα της επιλογής σας.

ΦΡΕΣΚΟ ΦΙΛΕΤΟ ΨΑΡΙΟΥ

Με ζέστη σαλάτα λαχανικών & σως κόκκινης πιπεριάς

ΜΠΙΦΤΕΚΙ

Από 100% μοσχαρίσιο κιμά. Σερβίρεται με ψητά λαχανικά σχάρας

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΚΟΝΤΟΣΟΥΒΛΙ

με μαριναρισμένο χοιρινό, κρεμμύδι, πιτούλες, ψητή ντομάτα και ψητό χαλούμι βοτάνων.

FLANK STEAK

με σάλτσα Μαδέρα και πουρέ ψητής πατάτας

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ

Σε κρούστα από πάνκο μέσα σε ψωμάκι brios, φλέικς πατζαριού, σάλτσα αβοκάντο και ντομάτα.

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Με αρωματικό λάδι από θυμάρι και πάπρικα.
Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές.

Μαζερεύουμε για εσάς

Καθημερινά μαγειρεύουμε για εσάς παραδοσιακές ελληνικές συνταγές με τα καλύτερα υλικά!

Μη διστάσετε να ρωτήσετε ποια είναι τα πιάτα της ημέρας!

Υ.Γ ΚΑΘΕ ΠΡΩΙ ΑΠΟ 8:30-12:00 Σερβίρουμε ΠΡΩΙΝΟ!

Ρωτήστε μας για περισσότερες πληροφορίες!



ΣΠΑΣΤΟ ΜΙΛΦΕΙΓ

με παγωτό και κρέμα πατισερί

ΚΡΕΜ ΜΠΡΟΥΛΕ

TIRAMISU

με αυθεντική μασκαρπόνε, σαβαγιάρ, metaxa7, espresso & κακάο

BROWNIE

Σοκολάτα με παγωτό βανίλια

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ

ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ

Με φρέσκο κιμά και ντομάτα.

ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ ΠΑΝΕ

με τραγανές πατατούλες και dip κέτσαπ και μουστάρδας

FISH AND CHIPS

με φρέσκες πατάτες τηγανιτές

ΠΟΤΑ

ΚΡΑΣΙ

Ζητήστε μας τη λίστα κρασιών.

ΜΠΥΡΕΣ

Alfa Με Θαλασσινό Αλάτι, Μάμος	6,00€	0.50lt
Μάμος Draught	5,00€	0.50lt
Sol	7,00€	0.50lt
Alfa, Amstel, Μύθος	5,00€	0.50lt
Fischer, Heineken, Νυμφη, Kaiser	6,00€	0.50lt
Alfa Choris Alc, Amstel Radler	5,00€	0.50lt
MacFarland	8,00€	0.50lt



ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

Τσίπουρο ατομικό καραφάκι	5,00€	50ml
Ούζο ατομικό καραφάκι	5,00€	50ml
Τσίπουρο καραφάκι	12,00€	200ml
Ούζο καραφάκι	12,00€	200ml
Ούζο- Τσίπουρο σπέσιαλ	14,00€	200ml

ΚΑΦΕΔΕΣ

ΖΕΣΤΟΙ ΚΑΦΕΔΕΣ	KΡΥΟΙ ΚΑΦΕΔΕΣ
Espresso	3,50€
Cappuccino	4,80€
Hot chocolate	6,50€
Irish coffee	9,00€
Nescafe frappe	4,80€
Espresso freddo	4,80€
Cappuccino freddo	4,80€
Cold chocolate	6,50€

SMOOTHIES-JUICE

Milkshake(φράουλα,σοκολάτα,βανίλια)	7,00€
Φυσικός χυμός πορτοκάλι	6,50€
Φυσικός ανάμεικτος	8,00€

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Coca Cola (Regular / Zero/ Light)	3,80€	250ml
Fanta (Orange/ Blue/ Lemon)	3,80€	250ml
Sprite	3,80€	250ml
Schweppes Soda Water	3,80€	250ml
Άυρα Ανθρακούχο Φυσικό Μεταλλικό Νερό	6,50€	750ml
Άυρα Ανθρακούχο Φυσικό Μεταλλικό Νερό	3,80€	330ml
Άυρα Φυσικό Μεταλλικό Νερό	2,50€	1lt