



LOFT by NEPHELI HOTEL
Κομνητών 1, Πανόραμα Θεσσαλονίκη
2310.342.002 www.nepheli.gr/loft
6ος όροφος

Winter | Summer
Bar | Roof
Restaurant | Garden

pureview

SEAMOUNTAINCITY



Winter Bar Restaurant

Summer Roof Garden

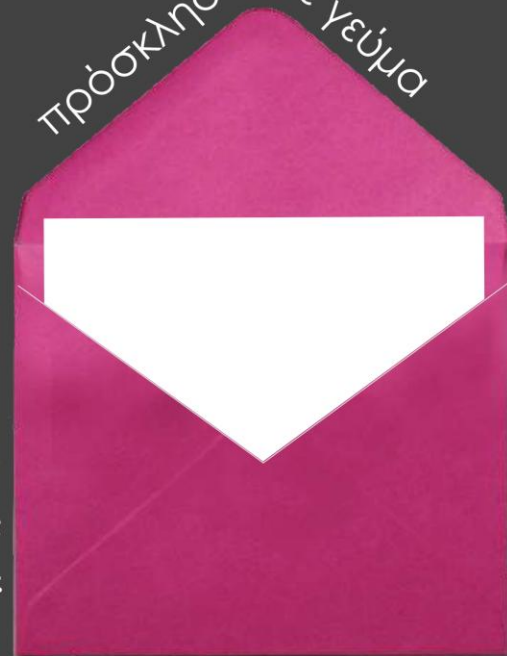
ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΣΕ ΓΕΥΜΑ



Winter **Bar Restaurant**

Summer **Roof Garden**

πρόσκληση σε γεύμα



invitation

to good food

Μπουσκέτες € 6,30

Ψημένα ψωμάκια με 4 διαφορετικές μεσογειακές γεύσεις (ελιάς, μανιταριών, τυριού, & μανούρι-τομάτας)

Μανούρι με μέλι & σουσάμι € 7,70

Μανούρι σε μελωμένα φύλλα κρούστας με σουσάμι & σπόρους παπαρούνας

Φλογέρες τυριού € 7,40

Σφολιατάκια με σουσάμι και γέμιση από φέτα, άνηθο & μαύρο πιπέρι συνοδευμένα με dip μαρμελάδα τομάτας

Quiche τυριών € 8,20

Κρίθινο παξιμάδι με τομάτα, μυζήθρα, μανούρι, κάπαρη, κρεμμυδάκι και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Caprese € 7,90

Η φημισμένη Ιταλική Caprese με μοτσαρέλα, τομάτα, ρόκα και φρέσκα φύλλα βασιλικού

Λαχανικά σχάρας € 7,20

Ποικιλία φρέσκων λαχανικών στη σχάρα με τριμμένο κασικίσιο τυρί & vinaigrette μυρωδικών

Μεσογειακή σαλάτα € 8,50

Δροσερή σαλάτα με μαρούλι, lollo rosso, iceberg, ρόκα, μήλο, αχλάδι, καραμελωμένους ξηρούς καρπούς και αρωματισμένη με vinaigrette πορτοκαλιού

Του Καίσαρα € 9,30

Iceberg, φρεσκοψημένα κρουτόν και κοτόπουλο, με πλούσια Caesar's sauce, φλοίδες παρμεζάνας και ψιλοκομμένο τραγανό μπέικον

Ντάκος € 7,00

Κρίθινο παξιμάδι με τομάτα, μυζήθρα, μανούρι, κρεμμυδάκι και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Τιπρόσα € 9,30

Ποικιλία από πράσινες σαλάτες με ζεστό χαλούμι και μανιτάρια πλευρώτους με sauce κρέμας βαλσάμικου

Πανδαισία με αβοκάντο € 8,30

Πλούσια σαλάτα με αβοκάντο, γαλλικό μαρούλι, τοματίνια Σαντορίνης, φρέσκο αγγουράκι και λευκή vinaigrette μελιού

Σαλάτα με καπνιστό σολομό € 12,00

Καπνιστός σολομός με μαρούλι, lollo rosso, iceberg, αγγουράκι τουρσί, κάπαρη και μίνι φρυγανιές με vinaigrette άνηθου

Ψωμάκι και ντιπ (τιμή ανά άτομο) € 1,20

Bruschetta € 6,30

Grilled bread with 4 different Mediterranean toppings (olives, fresh mushrooms, cheese & manouri-tomato)

Manouri with honey € 7,70

Greek manouri cheese wrapped in honeyed fillo pastry with sesame and poppy seeds

Sesame feta sticks € 7,40

Puff sesame sticks filled with feta cheese, dill & black pepper accompanied with tomato jam dip

Three cheese quiche € 6,60

Quiche with three different soft cheeses and flavored with nutmeg

Caprese € 7,90

Pleurotus mushrooms grilled with olive oil, lemon, parsley & thyme

Grilled vegetables € 7,20

Variety of vegetables lightly grilled in herb vinaigrette, topped with grated goat cheese

Mediterranean salad € 8,50

Fresh salad with lettuce, lollo rosso, iceberg lettuce, rocket, apple, pear, caramelized nuts and flavored with orange vinaigrette

Caesar's € 9,30

Iceberg lettuce, freshly baked croutons, chicken, and sliced parmesan in a rich homemade Caesar sauce with finely chopped crispy bacon

Dakos € 7,00

Cretan barley rusk with freshly chopped tomato cubes, Greek manouri and mizithra cheeses, caper, green onion and extra virgin olive oil

Tiprossa € 9,30

Assortment of green salads with warm halloumi cheese, grilled pleurotus mushrooms and balsamic cream sauce

Pandaisia € 8,30

Rich salad with avocado, French lettuce, Santorini cherry tomatoes, fresh cucumber flavoured with honey vinaigrette

Smoked salmon salad € 12,00

Smoked salmon with lettuce, lollo rosso, iceberg, cucumber pickles, capers and mini toasts in a dill vinaigrette

Bread rolls and dips (price per person) € 1.20



Γαριδομακαρονάδα € 15,00

Γαρίδες* με λιγκουίνι, φρέσκια σάλτσα τομάτας σβησμένες σε κονιάκ

Ραβιόλια γεμιστά € 7,90

Χειροποίητα ραβιόλια γεμιστά με μυζήθρα, φύλλα δυόσμου και τριμμένη παρμεζάνα

Πένες τεσσάρων τυριών € 7,90

Πένες σε πλούσια κρέμα κίτρινων τυριών, μπλε τυριού και παρμεζάνας

Παπαρδέλες με μοσχαράκι ραγού € 13,00

Παπαρδέλες με τρυφερό μοσχαράκι, μελιτζάνα, καρότο και φρέσκια τομάτα

Ριζότο με κοτόπουλο & κάρυ € 9,30

Ριζότο με κοτόπουλο, sauce κάρυ και φλοίδες παρμεζάνας

Ριζότο champignon € 8,70

Ριζότο μεμανιτάρια πλευρώτους, λεπτές φέτες φρέσκου κολοκυθιού, κρέμα γάλακτος & παρμεζάνα

Σολομός με sauce πορτοκαλιού € 17,00

Φιλέτο φρέσκου σολομού στη σχάρα με απαλή sauce πορτοκαλιού, πατάτες parisienne και καρότα ατμού

Marie Louise € 16,80

Γαρίδες* τυλιγμένες σε φιλετάκια γλώσσας συνοδευμένες από χειροποίητα gnocchi πατάτας, φρέσκαμανιτάρια και sauce από βούτυρο & λεμόνι

Rib Eye Steak € 24,00

Ζουμερό rib eye με ψητή γλυκοπατάτα, μπρόκολο & καρότο ατμού και κρέμα βαλαμάκου

Φιλέτο πιπεριού € 26,00

Καρδιά μοσχαρίσιου φιλέτου, πασπαλισμένου με κόκκους πιπεριού, πικάντικη sauce από κρέμα γάλακτος, κονιάκ & ταμπάσκο. Συνοδεύεται με λαχανικά σάχρας

Napoleon € 11,70

Φιλετάκια κοτόπουλου στη σχάρα με μοτσαρέλα και τομάτα συνοδευμένο με φρέσκες τηγανητές πατάτες και dip μουστάρδας

Κοτόπουλο σε κρούστα τυριών € 12,50

Ζουμερό κοτόπουλο σε κρούστα τυριών και μυρωδικών, με πατάτες dauphinoise και καρότα βουτύρου

Φιλετάκια Bonsai € 14,00

Χοιρινά φιλετάκια με γλυκόξινη σάλτσα, καρότο και σουσάμι, συνοδευμένα με ρύζι αρωματισμένο με σάφραν και φουντίτσες μπρόκολου

Σουβλάκι με teriyaki sauce € 15,00

Παραδοσιακό σουβλάκι από ψαρονέφρι και λαχανικά, γλασαρισμένο με teriyaki sauce, συνοδευμένο με τραγανή tortilla, ρύζι basmati και φρέσκες τηγανητές πατάτες



Linguine with shrimps € 15,00

Shrimps* linguine with fresh tomato sauce, faded in cognac

Stuffed ravioli € 7,90

Handmade ravioli stuffed with cheese, spearmint leaves and grated parmesan

Four cheese penne € 7,90

Penne in a creamy sauce of yellow, blue, and parmesan cheeses

Papardelle with veal ragout € 13,00

Papardelle with tender veal, aubergine, carrot and fresh tomato

Chicken curry risotto € 9,30

Chicken risotto in a curry sauce with parmesan flakes

Mushroom risotto € 8,70

Risotto with pleurotus mushrooms, finely-cut pumpkin slices, crème fresh, & parmesan cheese

Orange salmon € 17,00

Fresh grilled salmon fillet in a mild orange sauce with parisienne potatoes and steamed carrots

Marie-Louise € 16,80

Shrimps* wrapped in fillets of sole served with handmade potato gnocchi and fresh mushrooms in a butter & lemon sauce

Rib Eye Steak € 24,00

Succulent rib eye with roasted sweet potato, broccoli & steamed carrot in balsamic cream

Pepper steak € 26,00

Heart of fillet of veal sprinkled with peppercorns in a spicy sauce of crème fresh, cognac & tabasco. Garnished with rice and assorted vegetables

Napoleon € 11,70

Grilled chicken fillets with mozzarella and tomato accompanied with homemade french fries and mustard dip

Chicken in a cheese crust € 12,50

Juicy chicken in a cheese and herb crust, with dauphinoise potatoes and butter carrots

Fillets Bonsai € 14,00

Pork fillets with carrot and sesame in a sweet and sour sauce, accompanied with saffron rice and broccoli pompon

Teriyaki skewer € 15,00

Traditional skewer of pork tenderloin and vegetables, glazed with teriyaki sauce and accompanied with crispy tortilla, basmati rice, and homemade french fries

Σουφλέ σοκολάτας € 5,90

Φρεσκοψημένο σουφλέ με καρδιά ρευστής σοκολάτας και μπάλα παγωτού

Πορτοκαλόπιτα brûlée € 4,90

Δύο στρώσεις καραμελωμένης ζουμερής πορτοκαλόπιτας ενωμένες με παγωτό βανίλια και σιρόπι σοκολάτας

Brownie € 6,90

Σοκολατένιο σπιτικό brownie με καρύδια, sauce λευκής σοκολάτας και μπάλα παγωτού

Armenonville € 7,70

Η συνταγή του πιο ονομαστού παγωτού της Θεσσαλονίκης με επικάλυψη σοκολατένιας sauce

Pavlova € 6,90

Το διάσημο γλυκό με γέμιση ελαφριάς κρέμας με τυρί mascarpone και sauce φράουλας

Φρουτοσαλάτα με λικέρ € 5,90

Ποικιλία διαφόρων φρούτων κομμένα σε κύβους, αρωματισμένα με Grand Marnier & crème fraîche

Με την υπογραφή του σεφ Απόστολου Μιχαηλίδη

Εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο χρησιμοποιείται σε όλα τα φαγητά και τις σαλάτες
Στα τηγανητά χρησιμοποιείται ηλιέλαιο

*κατεψυγμένο προϊόν

Αγορανομικός υπεύθυνος

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται ο Φ.Π.Α. και όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ
ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ
(ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

Διαθέτουμε δελτίο παραπόνων

Chocolate soufflé € 5,90

Freshly baked chocolate soufflé with a liquid chocolate heart

Orange pie brûlée € 4,90

Two layers of juicy caramelized orange pie joined with vanilla ice cream and chocolate syrup

Brownie € 6,90

Chocolate brownie with walnuts, chocolate syrup and a scoop of vanilla ice cream

Armenonville € 7,70

The traditional ice-cream with chocolate sauce from Thessaloniki, but renowned across Greece

Pavlova € 6,90

The famous sweet with light cream filling, mascarpone cheese and strawberry sauce

Fruit salad with liqueur € 5,90

Various fresh fruits cut in small cubes in Grand Marnier & crème fraîche

Menu designed by Head Chef Apostolos Michaelides

Extra virgin olive oil is used in all foods and salads
Sunflower oil is used in frying

*frozen product

Market responsible inspector

All taxes and duties are included in the above prices

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY
IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED
(RECEIPT - INVOICE)

Complain forms are available

Beschwerdeformular erhältlich

Carnets de reclamations sont disponibles



Sweet
Art CupCakes
Cookies
by Nepheli



BE ORIGINAL



Τρία μοναδικά συστατικά ενώνονται
για την προσωπική σας **απόλαυση**,
την **ιδανική** γεύση αγάπης
ή μια γλυκιά **έκπληξη** σε φίλους...

Η **αυθεντικότητα**, η **γλύκα** της ζωής,
και η **τέχνη** του να δημιουργείς
συναισθήματα ...

Για πρώτη φορά στη Θεσσαλονίκη,
τα Original Cupcakes & Cookies!