

Take away... απολαύστε το & στο χώρο μας

ΤΟ ΨΑΡΙ ΣΕ ΓΡΗΓΟΡΗ ΜΟΡΦΗ

(Sandwich, fish box, fish & chips, fish burger)

...ΕΔΩ ΤΡΩΣ ΨΑΡΑΚΙ ΣΤΟ ΚΟΥΤΑΚΙ
ΚΑΙ ΠΑΡΝΕΙΣ ΡΕΣΤΑ ΑΠΟ 1 ΟΕΥΡΟ

SANDWICH "DI MARE" (γρήγορο μεν...νόστιμο δε)

45. Με καπνιστό Σολομό

Σε λευκή μπαγκέτα ή σε ζεστό λαβάς
με ρεμουλάδα & πράσινη σαλάτα 4,80€

46. Club sandwich

Με καπν. σολομό & πατάτες τηγανιτές 7,90€

FISH BOX "DI MARE"

47. Fish box Καλαμάρι*

Με φρέσκες πατάτες & ρεμουλάδα σως 4,90€

49. Fish box ψαροκεφτέδες

Με φρέσκες πατάτες & κοκτέιλ σως 5,00€

48. Fish box γαρίδας*

Με φρέσκες πατάτες & ρεμουλάδα σως 6,50€

50. Kid's menu

..... 7,50€

FDM BURGER

51. Fish Burger*

..... 7,50€

52. Fish Burger* με πατάτες

..... 9,00€

FISH & CHIPS ΧΩΝΑΚΙ

53. Μπακαλιάρος τηγανιτός σε κρούστα μπύρας

Με πατάτες & σως σκορδαλιάς 8,90€

54. Η πατάτα της μαμάς

Φρέσκες τηγανιτές πατάτες με σως τυριού 4,00€

ΤΑ ΚΡΕΑΤΙΚΑ ΜΑΣ

Όλα σερβίρονται με φρέσκια τηγανητή πατάτα ή ρύζι μπισμάτι

55. Ταλιάτα Σιτεμένη..... 13,50€

56. Σουβλάκι από φαρονέφρι

Ζουμερό και νόστιμο 12,50€



Franchise Frutti di Mare Θεσσαλονίκη-Λεμεσός-Λευκωσία
Υπεύθυνος ανάπτυξης : Σαρρής Κωνσταντίνος
Franchise@fcd.gr | Τηλ : +0306932432271

ΤΑ ΒΑΣΙΚΑ

1. Τζατζίκι

Χειροποίητο με στραγγιστό γιαούρτι &
φρέσκο αγγουράκι 4,50€

2. Λευκός ταραμάς

Δουλεμένος με παρθένο ελαιόλαδο 100%
& φρέσκο λεμόνι 7,80€

3. Αθηναϊκή Καβουροσαλάτα

Νόστιμα κομμάτια ψαριού, ψίχα καβουριού
& σως μαγιονέζας 7,50€

Υγιεινή διατροφική συνήθεια, μοναδική
θρεπτική αξία από το ένα προς ένα
διαλεγμένα λαχανικά μας, συνοδευμένα
πάντα με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο &
Βαλσάμικο ξύδι Καλαμάτας.



Ψωμί λαβάς (ατομική μερίδα) 1,50€

4. Η χτυπητή της Ρούλας

με φέτα βαρελίσια 6,90€

5. Κολοκυθάκια τηγανιτά

sticks από κολοκύθι με ντιπ από τζατζίκι 6,50€

ΚΑΤΙ ΣΕ ΤΥΠΙ (για τη μέση)

6. Φέτα βαρελίσια

Οριμασμένη στο ξύλινο φυσικό περιβάλλον της 4,00€

8. Κατσικίσιο Chevre Γαλλίας με ξηρούς καρπούς & μέλι

Φανταστικός μεζές με λευκό παλαιωμένο κρασί 7,90€

7. Μαστέλο Χίου τηγανητό

Λίγο λεμονάκι και έτοιμο 7,50€

9. Μπουγιουντί

Με διάφορα τυριά & καυτερό κατά προτίμηση 7,00€

ΣΑΛΑΤΙΚΑ (ακόμα και για κυρίως)

10. Χωριάτικη με κρητικό ντάκο

Λαχταριστή με βαρελίσια φέτα,
δύοσμο & ζουμερή ντομάτα 9,90€

13. Αρχοντική με καπνιστο σολομό

σαλάτα μίχ με καπνιστό σολομό
και dressing λαδολέμονο 12,90€

11. Μεσογειακή με παρμεζάνα ή τριμμένη φέτα

Με τρυφερά φύλλα ρόκας και μαρουλιού
& dressing λαδοβαλσάμικο 11,90€

14. Σαλάτα μίχ

Ανάμεικτη σαλάτα με dressing λαδοβαλσάμικο 8,80€

12. Γουστόζα

Ανάμεικτη σαλάτα με μίχ ξηρών καρπών με ρόδια
& dressing ροδιού 10,90€

15. Di Mare με φρούτα της θάλασσας

Baby χταπόδι, baby σουσιά πάνω σε πράσινη σαλάτα 11,90€

16. Χόρτα του βουνού

Τα πιο φρέσκα ανάλογα με την εποχή με φέτα τριμμένη 6,80€

ΓΚΟΥΡΜΕ ΓΕΥΣΕΙΣ

17. Λακέρδα Γνήσια πολιτική.....	8,00€	23. Γαύρος τηγαντός ή σαρδέλα σε λάβα γκριλ Η ελληνική όψη του γκουρμέ	7,50€
18. Σκουμπρί καπνιστό Καπνίζεται μπροστά σας με φασκόμηλο	8,00€	24. Χταπόδι* στα κάρβουνα (3/4 ρυλρο) Με παρθένο ελαιόλαδο και βαλσάμικο Καλαμάτας	12,90€
19. Αντζούγια Ισπανίας Σε λαδόξυδο (2 τμχ.)	6,00€	25. Ψαροκεφτέδες* Με κοκτέιλ σως	8,00€
20. Καλαμάρι* σχάρας (300gr) Με σκόρδο και καυτερό	13,90€	26. Καρπάσιο di pulpo Από χταπόδι με λαδοβαλσάμικο, κουκουνάρι & παρμεζάνα	14,00€
21. Μύδια αχνιστά Σε λευκό κρασάκι με το ζουμάκι τους	9,90€	27. Σεβίτσε Από λαβράκι με χόρτα, λάιμ και κόλιανδρο.....	13,70€
22. Καλαμαράκια* τηγαντά Τραγανά απ' έξω, μαλακά μέσα, σερβιρισμένα με ρεμουλάδα	9,50€		

*κατεψυγμένο προϊόν

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ: Η ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ ΤΗΣ FRUTTI DI MARE



28. Γαριδομακαρονάδα "Ταρτούφο" Με λάδι τρούφας & 18μηνη παρμεζάνα. Φτιάχνεται μπροστά σας	18,50€
29. Μακαρονάδα "Frutti di mare" Λαχαριστή μακαρονάδα με φρούτα της θάλασσας	15,90€
30. Ριζότο λεμονιού & θαλασσινών Διάφορα θαλασσινά σε σπυρωτό ριζότο λεμονιού με φρέσκι ρόκα	15,90€
31. Κριθαρότο με γαρίδες και λάδι τρούφας Το πιο νόστιμο κριθαράκι	15,90€
32. Ριζότο με μανιτάρια και λάδι τρούφας (Για τους λάτρεις της χορτοφαγίας)	12,90€
33. Μυδοπίλαφο με σαφράν Κρόκος Κοζάνης, μύδια & αρμπόριο	11,80€
34. Μαύρο κριθαρότο Σουπιές μαγειρεμένες με κριθαράκι και μελάνι.....	15,90€
35. Παέλια για 2 άτομα Αυθεντική με κρόκο Κοζάνης.....	22,90€

Το ελαιόλαδο είναι η βάση της Μεσογειακής διατροφικής αλυσίδας, η οποία έχει αποδειχθεί ότι αποτελεί πρότιπο σωστής και υγιεινής διατροφής και παράγοντα μακροζωίας. Η διατροφική του σύνθεση είναι άριστη, γιατί έχει λίγα κεκορεσμένα, πολλά μονοακόρεστα και ιδιαίτερα πολυακόρεστα λιπαρά οξέα.

Τι κολυμπάει σήμερα; Ρωτήστε μας...

ΤΟ ΑΠΟΛΥΤΟ MUST: φρέσκα ψάρια "di mare"

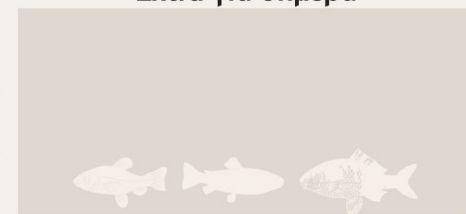
ΦΡΕΣΚΑ ΦΙΛΕΤΑ "DI MARE"

Διαλέξτε φρέσκα τρυφερά φιλέτα ψαριού (200-220 γρ.) γαρνιρισμένα με ρεμουλάδα, πατατούλες ή ρύζι.

36. Τσιπούρα (2 φιλέτα 200-220γρ.)	16,90€
37. Λαυράκι (2 φιλέτα 200-220γρ.)	17,90€
38. Σολομός (1 φέτα 200-220γρ.)	19,50€
39. Ψάρι φέτα Ξιφίας ή μαγιάτικο (200-220γρ.)	22,90€
40. Ψαρακι του Νηρέα Με ζυμωτό ψωμί και φρέσκο ψάρι στο φούρνο (1 φιλέτο)..	13,50€
41. Το πιάτο της ψαρούς Ψαρόσουπα special.....	8,80€

Η ΓΑΡΙΔΑ ΠΟΙΚΙΛΟΤΡΟΠΩΣ

42. Γαρίδα* τηγαντή τυλιχτή με σπαγγέτι πατάτας (4τεμ) Τραγανή & λαχαριστή με σάλτσα κοκτέιλ	11,50€
43. Γαρίδα N8/12* σχάρας σκορδοβούτυρο (4τεμ) Το μεγαλύτερο της απλότητας & καυτερό	14,50€
44. Γαρίδα N8/12* σαχανάκι (4τεμ) Ελαφρώς πικάντικο με σάλτσα ντομάτας	14,50€



Extra για σήμερα

Βιώσιμη Αλιεία
Βιώσιμη ορίζεται η αλιεία της οποίας οι πρακτικές μπορούν να συνεχιστούν επ' αόριστον χωρίς να μειώνεται η δυνατότητα του στοχευόμενου είδους να διατηρεί τον πληθυσμό του σε υγιή επίπεδα και χωρίς να έχει επιπτώσεις σε άλλα ήδη εντός του οικοσυστήματος λόγω της αφαίρεσής της τροφής ή της καταστροφής του φυσικού περιβάλλοντος.
Κριτήρια της Greenpeace
Για την βιώσιμη αλιεία