



AELIOS PETRA

FOREST RESTAURANT CAFE

### ΣΑΛΑΤΕΣ

- Σαλάτα με πολύχρωμα παντζάρια, αφρός κατσικίσου κορμού, χύμα χαρούπι με φυστίκι Αιγίνης, βαλεριάνα, πίκλα παντζαριού, λάδι chives. 11€
- Μπουράτα με πολύχρωμα ντοματίνια, γκασπάτσο καπνιστής ντομάτας, καβουρντισμένο κουκουνάρι και λάδι βασιλικού. 11€
- Σαλάτα ντάκος με τρίμμα ντάκου ελαιολάδου, κρέμα ξινομυζήθρας, φρέσκια ντομάτα, ελιά Καλαμών, κάπαρη Κρήτης, φρέσκα μυρωδικά και λάδι φρέσκου κρεμμυδιού. 10€
- Σαλάτα μεσκλάν με πράσινο μήλο, μανούρι ψητό, καβουρντισμένο φουντούκι, βινεγκρέτ λάιμ με άρωμα βασιλικού. 10€
- Σαλάτα με πολύχρωμες φακές, καβουρμά μοσχαρίσιο, ξηρή μυζήθρα, φρέσκια ντομάτα, βαλεριάνα, φρέσκα μυρωδικά, βινεγκρέτ λαδολέμονο. 12€

### ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- Καρπάτσιο από φιλέτο μοσχάρι με κρέμα καπνιστό μετσόβου, μπρουσκέτα μυρωδικών άγρια ρόκα, λάδι μαύρης τρούφας. 14€
- Μοσχαρίσια μάγουλα με καπνιστή μελιτζάνα, πίκλα από εσαλότ, κρέμα καπνιστής γραβιέρας και λάδι chives. 14€
- Αφρός καγιανάς με φέτα, φρέσκια ντομάτα, καπνιστή πιπεριά, φρέσκα μυρωδικά σουτζούκι, ψητά ντοματίνια, αφυδατωμένο κρόκο αυγού, και λάδι φρέσκου κρεμμυδιού. 12€
- Ντολμάς με χόρτα εποχής, μοσχαράκι black angus, ρύζι arborio, λαχανικά, χειροποίητο ζωμό μοσχαριού, φρέσκα μυρωδικά, κρέμα κουνουπίδι, αυγολέμονο και λάδι chives. 12€
- Φέτα παναρισμένη με πάνκο σουσάμια και μυρωδικά γιαούρτι μυρωδικών, chutney ντομάτας και λάδι βασιλικού. 9€
- Άγρια μανιτάρια, απάκι, κρέμα μανιταριών, καπνιστό Μετσόβου, φρέσκα μυρωδικά, πούδρα άγριων μανιταριών, λάδι chives 10€
- Πατάτες baby με κρέμα παρμεζάνας, βούτυρο νουαζέτ και φρέσκα μυρωδικά. 9€
- Μαστέλο Χίου με γιαούρτι μυρωδικών, chutney ντομάτας, βαλεριάνα, λάδι chives. 10€

### ΚΥΡΙΩΣ

- Ribs μόσχου black angus Αυστραλίας, κρέμα πατάτας, bok choy ψητό, τσιμιτσούρι, σάλτσα gravy μόσχου. 32 €
- Ελάφι με κρέμα πατάτας, κάστανα ψητά, καραμελωμένο μήλο σε χυμούς εσπεριδοειδών, σάλτσα από τα ψητά, λάδι μυρωδικών. 21€
- Μπιφτέκι black angus, πατάτες ογκρατέν, γραβιέρα καπνιστή, σάλτσα τσιμιτσούρι, gravy μόσχου 19€
- Φιλέτο κοτόπουλο με κρέμα σελινόριζας, μανιτάρι σιτάκε, σελινόριζα κονφί, λάδι μυρωδικών και gravy κοτόπουλο. 16€
- Αρνάκι Χαλκιδικής σιγομαγειρεμένο στο φούρνο με πατατούλες και φρέσκα μυρωδικά από τον κήπο μας. 18€
- Φιλέτο πάπιας με κρέμα παντζαριού, φρούτα του δάσους, ραντίτσιο ψητό, πίκλα από παντζάρι, gravy σως και λάδι από θυμάρι. 23€
- Καραμελωμένη σιγομαγειρεμένη πανσέτα με κρέμα σελινόριζας, πουρέ από καπνιστό πράσινο μήλο, λάδι μυρωδικών, πράσινο μήλο σε ζύμωση και gravy σως. 16 €
- Λαβράκι με χόρτα εποχής, κρέμα κουνουπίδι, βινεγκρετ με λάιμ και άρωμα βασιλικού, καμένα φύλλα κουνουπίδι, λάδι μυρωδικών 18€
- Χοιρινό λεμονάτο με κρέμα πατάτας, μανιτάρια, θυμάρι, καπνιστή γραβιέρα, gravy sauce. 17€





## ΕΙΔΙΚΕΣ ΚΟΠΕΣ/ PREMIUM STEAKS

- Φιλέτο μόσχου black angus με κρέμα τοπιναμπούρ ,μανιτάρια king oyster, πέρλα κρεμμυδιού σε όσμωση, πούδρα άγριων μανιταριών, λάδι μυρωδικών και σάλτσα gravy 29€
- T-BONE steak black angus USA 800gr με βούτυρο νουαζέτ μυρωδικών 90€
- Rib-eye black angus Ουρουγουάης 300 gr. 33€
- Σπαλομπριζόλα από μοσχάρι ελευθέρας βοσκής ( Limousin) με βούτυρο νουαζέτ 25 €

Στην διαχείριση ψησίματος του εστιατορίου μας προστέθηκε μία premium συσκευή φούρνου ROASTER με ξυλοκάρβουνο. Η ιδιαιτερότητα του φούρνου είναι η ξεχωριστή μυρωδιά που προσδίδει θωρακίζοντας παράλληλα τα αρώματα και τις γεύσεις των προϊόντων.

## ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΚΟΠΕΣ

- Baby ψητά λαχανικά. 6€
- Κρέμα πατάτας με λάδι μαύρης τρούφας. 5€
- Πατάτα ψητή στα κάρβουνα με κρέμα γραβιέρας καπνιστής, βούτυρο νουαζέτ και φρέσκα μυρωδικά. 6€

## ΣΥΝΟΔΕΥΟΜΕΝΕΣ ΣΩΣ ΓΙΑ ΤΑ STEAKS

- Τσιμιτσούρι 3€
- Chutney ντομάτας 3€
- Gravy μοσχαριού 3€

## ΣΥΜΑΡΙΚΑ

- Ριζότο άγριων μανιταριών με σπαράγγια ,κρέμα μανιταριού, king oyster, φρέσκα μυρωδικά και λάδι μαύρης τρούφας . 14€
- Φρέσκες ταλιατέλες με μοσχάρακι ραγού, κρέμα ψητής ντομάτας, φρέσκα μυρωδικά 14 €

## VEGAN

- Ριζότο άγριων μανιταριών, κρέμα μανιτάρι, λάδι μαύρης τρούφας και πούδρα άγριων μανιταριών. 11 €
- Ρεβυθοκεφτέδες, chutney ντομάτας, πίτα καλαμποκιού, σαλάτα μεσκλάν με βινεγκρέτ ξύδι βαλσάμικο. 12 €
- Άγρια μανιτάρια, κρέμα μανιτάρι, φρέσκα μυρωδικά, πούδρα άγριων μανιταριών, λάδι chives 10 €
- Ραβιόλι με παντζάρι γέμιση από ρεβύθι και λαχανικά , λευκή σάλτσα vegan, αβοκάντο, κρέμα παντζάρι φρέσκα μυρωδικά, λάδι βασιλικού. 12€
- Σαλάτα μεσκλάν με πράσινο μήλο, καβουρντισμένο φουντούκι, βινεγκρέτ λάιμ με άρωμα βασιλικού. 9 €

## KIDS MENOY

- Μπιφτέκι από μοσχαρίσιο κιμά με τηγανιτές φρέσκιες πατατούλες και κέτσαπ 9€
- Σνίτσελ κοτόπουλο με τηγανιτές φρέσκιες πατατούλες και κέτσαπ 9€

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

- Τιραμισού 8 €
- New York cheesecake με λευκή σοκολάτα και σάλτσα φράουλας . 8 €
- Σουφλέ σοκολάτας με φρούτα του δάσους και λευκή σοκολάτα 8 €

Μέλημα μας η εύρεση και η συνεχής αναζήτηση ποιοτικών πρώτων υλών, προσεγγίζοντας ακόμη και μικρές ελληνικές παραγωγές. Στόχος μας ή συνεχής βελτίωση για το καλύτερο αποτέλεσμα, στο πιάτο σας.Μεγαλη μας χαρά και βοήθεια θα είναι και η προσωπική σας άποψη και ιδέα.

Στις σαλάτες και στο μαγείρεμα των πιάτων μας χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Στο τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο

Σημαιολογία σημάτων / Αλλεργίες : GL- χωρίς γλουτένη

LF- χωρίς λακτόζη

Σε περίπτωση κάποιας άλλης αλλεργίας παρακαλώ ενημερώστε το σερβιτόρο.

Αγορανομικός υπεύθυνος ΡΑΚΙΝΤΖΗΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ

