

# MELTEMI RESTAURANT



# TO START

- Λευκή ταραμοσαλάτα V** €12  
μίνι λαγάνα | τσιπς πατάτας | αυγοτάραχο | Κρίταμο  
**White taramosalata** | mini flatbread | potato chips | egg roe | samphire
- Αγιορείτικη καπνιστή μελιτζανοσαλάτα V** €12  
τραγανή κρούστα | πιπεριά Φλωρίνης | Ελληνικά βότανα  
**Agioreitiki smoked eggplant salad**  
crispy crust | Florina pepper | Greek herbs
- Τυροκαυτερή V** €12  
φέτα Καλαβρύτων | καυτερή πιπεριά | μπούκοβο |  
καψαλισμένο χωριάτικο ψωμί  
**Spicy cheese dip**  
Kalavryta feta cheese | hot pepper | chili flakes | toasted village bread
- Ντοлмаδάκια “Γιαλατζή” V** €15  
Ελληνικό γιαούρτι | λεμόνι | δυόσμος  
**Dolmadakia “Gialandzi”** | Greek yogurt | lemon | mint
- Σιγοψημένα καρότα V** €16  
χούμους | κουκουνάρι | σιρόπι σφενδάμου | chimichurri |  
γλυκιά πάπρικα | φύτρες κόκκινης μουστάρδας  
**Slow-roasted carrot**  
hummus | pine nut | maple syrup | chimichurri | sweet paprika |  
red bean sprouts
- Βουβαλίσια κεφτεδάκια** €18  
σάλτσα τομάτας | κρέμα δυόσμου | ελληνικό γιαούρτι |  
μίγμα ελληνικών βοτάνων  
**Buffalo meatballs** | tomato sauce | mint cream | Greek yoghurt |  
Greek herb mix
- Καλαμαράκια V** €22  
σιμιγδαλένια κρούστα | καυτερή σάλτσα κόκκινης πιπεριάς |  
φρέσκο κρεμμύδι  
**Squids** | semolina crust | hot red pepper sauce | fresh onion
- Σολομός μαριναρισμένος σε χοντρό αλάτι** €24  
ντρέσινγκ ρονζου εσπεριδοειδών | gel λεμονιού | σαλάτα με αγγούρι |  
καρότο | φύκι wakame & tonkatsu | φρυγανισμένο ψωμί  
**Salmon marinated in coarse salt**  
citrus ponzu dressing | lemon gel | salad with cucumber | carrot |  
wakame seaweed & tonkatsu | toasted bread
- Τραγανές κροκέτες από μπλε καβούρι ❄️** €26  
κρέμα αυγοτάραχο Μεσολογγίου | ξύσμα γλυκολέμονο |  
φύτρες λεμονιού  
**Crispy blue crab croquettes** | Mesolonghi roe cream |  
lemon zest | lemon sprouts

# ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

## Σαλάτα χωριάτικη V

€16

τομάτα βιολογική | αγγουράκι | φέτα ΠΟΠ «μπουγιουρντί» |  
ελιές Καλαμών | πιπεριές | παξιμάδι από χαρούπι |  
κρεμμύδι στον ξυλόφουρνο | ρίγανη | κάπαρη

### Greek salad

organic tomato | cucumber | PDO feta cheese “bougiourdi” |  
Kalamata olives | peppers | carob rusk | wood-fired onion |  
oregano | capers

## Σαλάτα «ΜΕΛΤΕΜΙ» V

€17

τρυφερά φύλλα σαλάτας | σιγοψημένος ανανάς | θυμαρίσιο μέλι  
| τζίντζερ | λαχανίδα | φράουλες | ξινόμηλο | dressing με λάιμ &  
κόλιαντρο | κρουτόν

### “MELTEMI” salad

tender salad leaves | braised pineapple | thyme honey | ginger | kale |  
strawberries | sour apple | lime & coriander dressing | croutons

## Σαλάτα του Καίσαρα

€19

παρμεζάνα reggiano | τρυφερά φύλλα μαρούλι | iceberg | καλαμπόκι |  
τραγανή πανσέτα affumicata | κοτόπουλο ή γαρίδες | κρουτόν

**Caesar salad** | parmesan reggiano | tender lettuce leaves | iceberg |  
corn | crispy smoked pancetta | chicken OR shrimp | croutons

## Burrata

€21

ψημένα σταφύλια στην σχάρα | ξινόμηλα τουρσί |  
coulis από πεπόνι | μίνι σαλάτα με φύτρες & καρδιές μαρουλιών |  
extra παρθένο ελαιόλαδο | κρέμα μπαλσάμικο

### Burrata

grilled grapes | pickled sour apples | melon coulis |  
mini salad with sprouts & lettuce hearts | extra virgin olive oil |  
balsamic cream

# ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

## MAIN COURSES

### Τραγανό στήθος κοτόπουλο

€22

αφράτο brioche | σαλάτα λάχανο καρότο | tonkatsu | iceberg | σιρόπι σφενταμιού | πικάντικη μαγιονέζα | πατάτες τηγανητές

**Crispy chicken breast** | fluffy brioche | cabbage-carrot salad | iceberg | tonkatsu | maple syrup | spicy mayonnaise | French fries

### Γκαργκανέλι ή Πέννες χωρίς γλουτένη ❄️ V

€20

κρέμα μαύρης τρούφας | σχοινόπρασο | Πορτοπέλο & king oysterμανιτάρια | extra παρθένο ελαιόλαδο | νιφάδες παρμεζάνας

### Garganelli or gluten-free Penne

black truffle cream | chives | Portobello & king oyster mushrooms | extra virgin olive oil | parmesan flakes

### Κριθαράκι σε ζωμό από μπουγιαμπέσα

€24

γαρίδες Κοιλιάδας | κρόκος Κοζάνης | ούζο Μυτιλήνης | chimichurri με φρέσκα μυρωδικά

### Barley in bouillabaisse broth

Koilada shrimp | Kozani saffron | Mytilene ouzo | chimichurri | fresh herbs

### Μοσχαρίσιο σνίτσελ

€24

cajun spice | σάλτσα Hollandaise | πατάτες τηγανητές

### Beef schnitzel

cajun spice | Hollandaise sauce | French fries

### Black angus μπέργκερ ❄️

€26

ψωμάκι μπριόζ | φύλλο shiso | πράσινη τομάτα | πίκλα αγγούρι | κρεμμύδι καραμελωμένο | πικάντικη μαγιονέζα | τραγανή πανσέτα affumicata | πατάτες τηγανητές

**Black angus burger** | brioche bun | shiso leaf | green tomato | caramelized onion | spicy mayonnaise | crispy smoked pancetta | pickled cucumber | French fries

# ΑΠΟ ΤΟΝ ΞΥΛΟΦΟΥΡΝΟ | FROM THE GRILL

**Πολίτικο κερμπάπ** ❄️ €22

Αραβική πίτα | Ελληνικό γιαούρτι | ψητά λαχανικά | αγγούρι | τοματίνια

**Politiko kebab**

Arabic pita | Greek yogurt | grilled vegetables  
cucumber | cherry tomatoes

**Κοτόπουλο σχάρας** | πικάντικο λαδολέμονο | πατάτες τηγανητές €22

**Grilled chicken** | spicy oil lemon | French fries

**Αρνίσια παιδάκια** ❄️ €34

cajun spice | φρέσκια ρίγανη & θυμάρι | πικάντικο λαδολέμονο  
πατάτες τηγανητές

**Lamb chops** | cajun spice | fresh oregano

& thyme | spicy oil & lemon sauce | French fries

**Μοσχαρίσια black angus flap steak tagliata** €36

σάλτσα πράσινου πιπεριού | σάλτσα Hollandaise | πατάτες τηγανητές

**Black angus flap steak tagliata**

green pepper sauce | Hollandaise sauce | French fries

**Λαβράκι πελαγίσιο** €28

chimichurri | καυτερή πιπεριά | Αραβική πίτα | ψητά τοματίνια

**Pelagic sea bass** | chimichurri | hot pepper |

Arabic pita | roasted cherry tomatoes

## ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ | SIDES DISHES

**Μανιτάρια** | μυρωδικά | σχοινόπρασο | μαϊντανό €4

**Mushrooms** | herbs | chives | parsley

**Πατάτες τηγανητές** | μαγιονέζα με τρούφα η γραβιέρα Κρήτης €4

**French fries** | truffle mayonnaise or Cretan gruyere

**Πράσινα σπαράγγια σχάρας** | μυρωδικά €4

**Grilled green asparagus** | herbs

**Ψητό καλαμπόκι** | τρούφα | Argentina spice €4

**Roasted corn** | truffle | Argentina spice

*there's always room  
for dessert*

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | SWEETS

**Παγωτό Kayak** 107 ml € 6  
**Kayak ice cream** 107 ml

**Παγωτό γιαούρτι** €12  
κρύα σούπα φρούτα του δάσους | σπιτική granola  
**Frozen yogurt** | cold forest fruit soup | homemade granola

**Παραδοσιακή πορτοκαλόπιτα της Γιαγιάς** €12  
**Traditional Grandma's orange pie**

**Brownie σοκολάτας** | παγωτό τιραμισού €12  
**Chocolate brownie** | tiramisu ice cream

Πιάτο για χορτοφάγους / Vegetarian dish **V**

Πιάτο υγιεινής διατροφής / Healthy dish 

Χρησιμοποιήθηκαν καταψυγμένα υλικά / Frozen ingredients have been used 

Στις σαλάτες χρησιμοποιείται παρθένο ελαιόλαδο, στα τηγανητά φυτικό λάδι και η φέτα είναι Ελληνική. Extra virgin olive oil used in salads, vegetable oil in fried items and feta cheese is Greek. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο). Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice). Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις. All prices are inclusive of taxes.