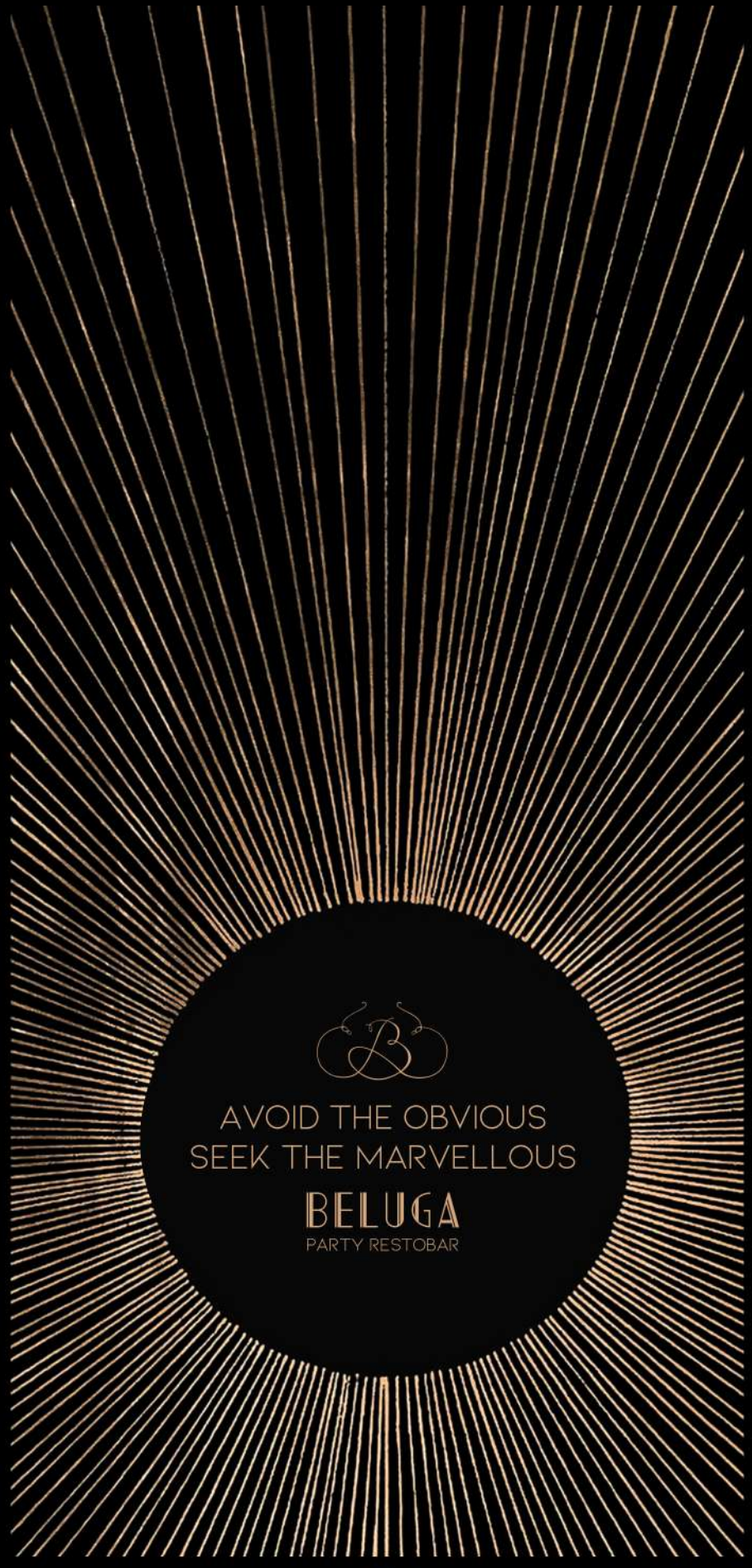
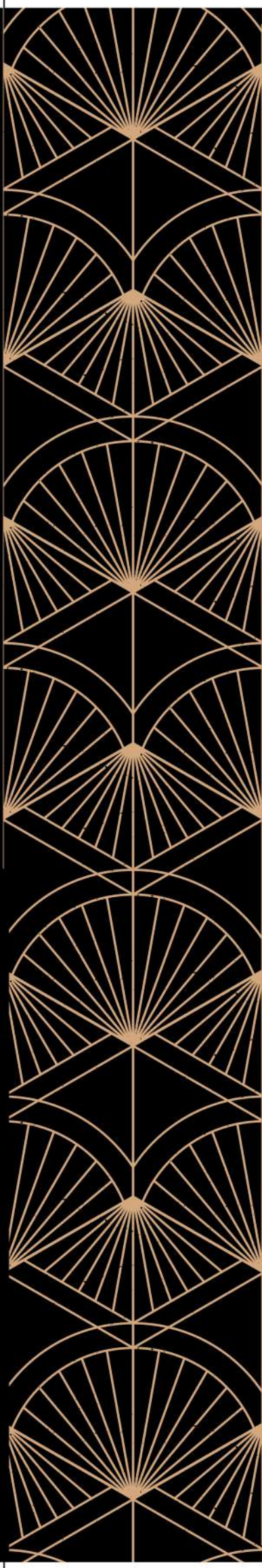




AVOID THE OBVIOUS
SEEK THE MARVELLOUS

BELUGA
PARTY RESTO BAR

CHIVAS



REGAL

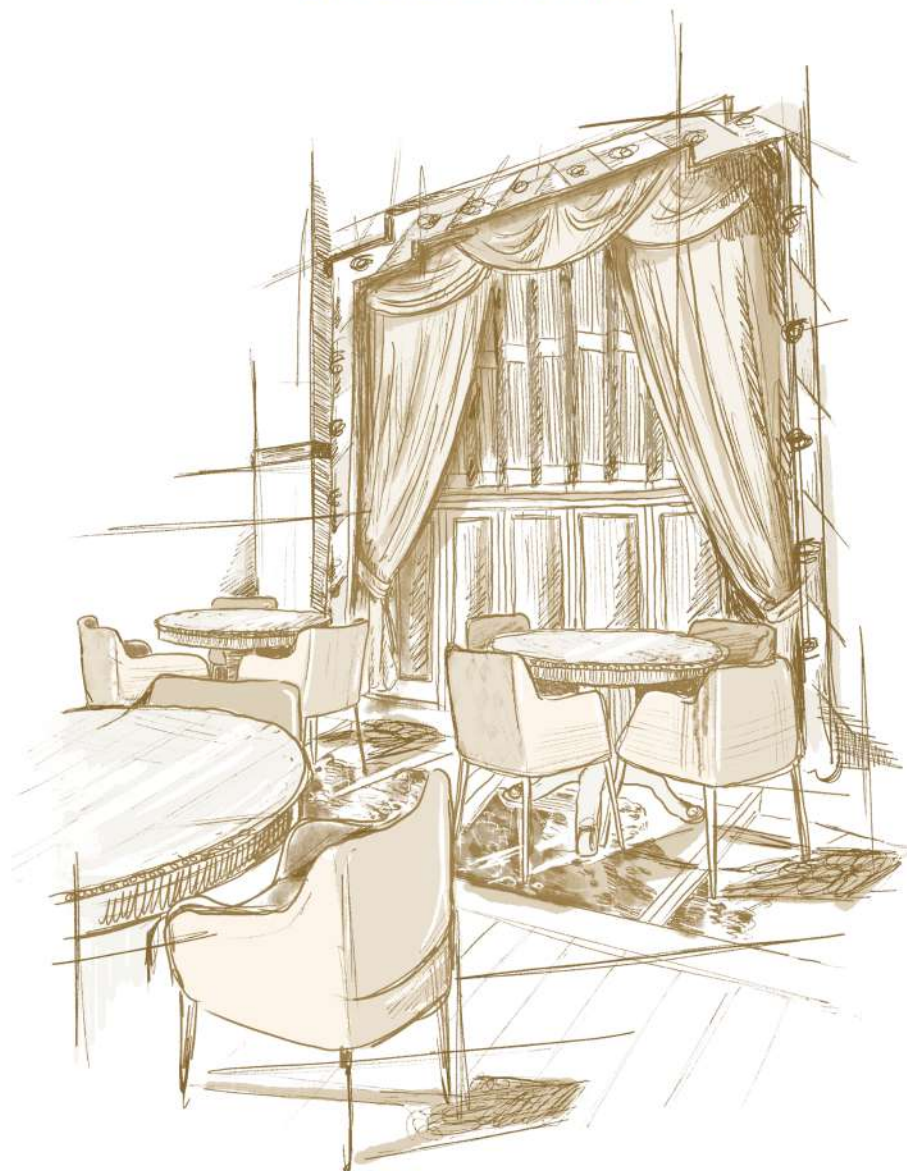
www.apolafste.ypefthina.eneap.gr

Απολαύστε υπεύθυνα



WELCOME TO BELUGA

HERE, ELEGANCE MEETS EXCELLENCE
AND EXQUISITE FLAVOURS MEET
EXTRAORDINARY PARTIES



Sk

MENU BY EXECUTIVE CHEF
STRATOS KOULELIS

Τα vegetarian πιάτα μπορούν να γίνουν vegan κατόπιν αιτήματος
Vegetarian options can be also vegan upon request

ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ INDICATIONS



GLUTEN-FREE



VEGETARIAN



PESCATARIAN

STARTERS

ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ

Μπρουσκέτα με ψωμί μπριός, λιωμένο κασέρι, πρόβειο προσούτο και μαρμελάδα σύκο
Brioche bread bruschetta, melt kasseri cheese, lamb prosciutto and fig marmalade

12,50

ΑΡΑΝΤΣΙΝΙ

Κροκέτες ριζότου (4 τμχ) με άγριαμανιτάρια, καπνιστό τυρί Μετσοβόνη και μαγιονέζα μαύρου σκόρδου
Risotto fried balls (4 pcs) with wild mushrooms, 'Metsovone' smoked cheese and black garlic mayonnaise

9,00

SPRING ROLLS ΜΟΥΣΑΚΑ

Spring rolls (3 τμχ) μουςακά με μοσχάρι ραγού και μπεσαμέλ γραβιέρας
Greek Mousaka spring rolls (3 pcs) with beef ragout and graviera cheese bechamel

9,50

GREEK STYLE TACOS

Tacos (2 τμχ) με παραδοσιακή ροδίτικη λαδόπιτα, γύρο από μοσχарίσιο Black Angus διάφραγμα, πίκλα κρεμμυδιού και κρέμα τυριού
Tacos (2 pcs) with traditional oil pita from Rhodes island, gyros from Black Angus beef inside skirt, pickled onions and cream cheese

17,00

ΜΙΛΦΕΪΓ ΣΟΛΟΜΟΥ

Ριέτ σολομού σε τραγανά φύλλα ζύμης, κρέμα λεμονιού και πέρλες yuzu
Salmon rillettes in crispy puff pastry, lemon cream and yuzu pearls

13,50

STARTERS

TARTARE TONOU

Ταρτάρ από φιλέτο τόνου*, πίκλα αγγουριού,
ιαπωνικό κίτρο και λάδι τρούφας

Tuna* fillet tartare, pickled cucumber,
Japanese citrus and truffle oil

16,00

TARTARE ΜΟΣΧΟΥ

Ταρτάρ από μοσχάρι 100 ημερών ωρίμανσης με βινεγκρέτ
από Bloody Mary ξύδι και τσιπς τσιαμπάτας

100-day grain fed beef tartare with vinaigrette from
Bloody Mary vinegar and ciabatta chips

18,00

ΜΕΔΟΥΛΙ

Μεδούλι* μοσχαριού (1 τμχ) με τραγανό ψωμί μπριός

Beef bone marrow* (1 pc) with crispy brioche bread

9,00

ΓΑΡΙΔΕΣ TEMPURA

Γαρίδες* τεμπούρα (5 τμχ) με πικάντικη τσίλι μαγιονέζα,
σπασμέλαιο και ντρέσινγκ από σόγια σως

Tempura prawns* (5 pcs) with spicy chilly mayonnaise,
sesame oil and soy sauce dressing

17,00

ΨΩΜΙ

Ψωμί προζυμένιο και κριτσίνια (κατ' άτομο)
με χειροποίητη dip σως

Sourdough bread and breadsticks (per person)
with handmade dip sauce

2,50

SALADS

KINOA

Τρίχρωμη κινόα με γαρίδες*, χουρμάδες, κροκάν φουντουκιού, πέρλες πράσινου μήλου και ντρέσινγκ από οξύμελι

Tri-colour quinoa with shrimps*, dates, hazelnut brittle, green apple pearls and oxymel dressing

14,50

ΠΡΑΣΙΝΗ

Πράσινη σαλάτα με γκοργκοντζόλα, προσούτο, σέλερι, αχλάδι και ντρέσινγκ από βαλσάμικο-βανίλια

Green salad with Gorgonzola cheese, prosciutto, celery, pear and balsamic-vanilla dressing

13,00

ΣΠΑΝΑΚΙ

Baby σπανάκι πάνω σε τραγανή πίτα rappadam, τραγανό κρεμμύδι, ξηρή μυζήθρα και ντρέσινγκ λαδολέμονου

Baby spinach on crispy rappadam flatbread, crispy onion, dry mizithra cheese and lemon-olive oil dressing

13,00

BURRATA

Φρέσκια μπουράτα (125γρ) με τρίχρωμα ντοματίνια, ντρέσινγκ ντομάτας και ξύδι λευκού βαλσάμικου

Fresh burrata cheese (125gr) with tri-colour cherry tomatoes, tomato dressing and white balsamic vinegar

12,00

CRISPY CEASAR'S

Σαλάτα Καίσαρα με παναρισμένο κοτόπουλο, φλέικς παρμεζάνας, καλαμπόκι, κραμπλ από τραγανό μπέικον και ceasar's σως

Ceasar's salad with fried chicken, Parmesan flakes, corn, crispy bacon crumble and ceasar's sauce

14,00

ΕΛΛΗΝΙΚΗ

Παραδοσιακή ελληνική σαλάτα με αγγούρι, ντομάτα, ντοματίνια, κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά, ελιά, φέτα, χαρουποπαξίμαδα Κρήτης και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Traditional Greek salad with cucumber, tomato, cherry tomatoes, onion, green pepper, olives, feta cheese, Cretan carob crackers and extra virgin olive oil

10,00

PASTA - RISOTTO

PACCHERI

Πάκερι με σάλτσα ντομάτας, φρέσκια μπουράτα και βασιλικό
Paccheri in tomato sauce, fresh burrata and basil

14,00

PENNE

Πέννες με πέστο βασιλικού, ντοματίνια κονφί
και κραμπλ από τραγανό μπέικον
Penne pasta in basil pesto sauce, confit cherry tomatoes
and crispy bacon crumble

13,00

LINGUINE

Λινγκουίνι με γαρίδες*, μπισκ караβίδας, τσορίθο και εστραγκόν
Linguine with shrimps*, langoustine bisque, chorizo and tarragon

17,00

TORTELLONI

Τορτελόνι* με γέμιση κοτόπουλο συνοδευόμενο με σαλάμι Λευκάδος,
κρέμα κάρυ, καρύδι και λάδι καπνιστής πάπρικας
Tortelloni* stuffed with chicken accompanied with salami from Lefkada,
curry cream, nuts and smoked paprika oil

18,00

GNOCCHI

Χειροποίητα νιόκι με γκουαντσιάλε, γκοργκοντζόλα
και νιφάδες μαύρου σκόρδου
Homemade gnocchi with guanciale, Gorgonzola
and black garlic flakes

17,00

RISOTTO

Ριζότο ημέρας
Risotto of the day

15,00

MAIN COURSES

ΤΑΛΙΑΤΑ ΟΥΡΟΥΓΟΥΑΗΣ

Ταλιάτα από μοσχαρίσιο flank steak Ουρουγουάης 200 ημερών ωρίμανσης, baby ρόκα, παρμεζάνα, τοματίνια
200 days grain-fed Uruguay flank steak tagliatta, baby rocket leaves, parmesan, cherry tomatoes

24,00

ΜΑΓΟΥΛΑ ΜΟΣΧΟΥ

Σιγομαγειρεμένα μοσχαρίσια μάγουλα 12 ωρών με πουρέ παστινάκι, σάλτσα κόκκινου κρασιού και νιφάδες τυριού αρωματισμένες με μαστίχα
12 hour slow cooked beef cheeks with parsnip purée, red wine sauce and mastiha flavoured cheese flakes

19,00

RIBEYE USA

Ribeye φιλέτο Αμερικής 100+ ημερών ωρίμανσης με baby πατάτες και αρωματικό βούτυρο
100+ days grain-fed Ribeye steak from USA with baby potatoes and flavoured butter

40,00

ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ

Ψαρονέφρι γεμιστό με προσούτο και μανιτάρι συνοδευόμενο από αρακά, πουρέ καρότου και κρέμα παρμεζάνας με λάδι τρούφας
Pork tenderloin stuffed with prosciutto and mushroom accompanied with peas, carrot purée and parmesan cream with truffle oil

18,00

TOMAHAWK

Χοιρινή μπριζόλα tomahawk με πατάτες τηγαντές και chimichurri σως
Pork tomahawk steak with french fries and chimichurri sauce

21,00

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Φιλέτο κοτόπουλο ψητό με baby λαχανικά
Grilled chicken fillet with baby vegetables

16,00

ΣΟΛΩΜΟΣ TERIYAKI

Φιλέτο σολωμού με σως teriyaki, φαινόκιο και κρέμα σελινόριζας
Salmon fillet with teriyaki sauce, Florence fennel and celeriac cream

23,00

ΨΑΡΙ

Φρέσκο ψάρι ημέρας
Fresh fish of the day

35,00

DESSERTS

ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ

Χειροποίητη μπουγάτσα "Beluga" με κρέμα nocciola και παραδοσιακό παγωτό καϊμάκι

Handmade bougatsa "Beluga" with nocciola cream and traditional Kaimaki ice cream

12,50

ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ

Προφιτερόλ* γεμιστά με κρέμα patisserie, κρέμα μπουένο και επικάλυψη λάβας φυστικιού

Profiteroles* filled with patisserie cream, bueno cream and pistachio praline topping

12,00

ΚΡΕΜΑ GIANDUJA

Κρέμα Gianduja από σοκολάτα Valrhona με τριμμένο μπισκότο, αποξηραμένα κόκκινα μούρα και σορμπέ μανταρίνι

Gianduja cream from Valrhona chocolat with crumbled biscuit, dried raspberries and mandarin sorbet

13,50

ΠΑΓΩΤΟ

Scoop με παγωτό (Βανίλια, Σοκολάτα, Καϊμάκι)

Ice cream scoop (Vanilla, Chocolate, Kaimaki)

2,50

ΣΟΡΜΠΕ

Scoop με σορμπέ (Λεμόνι, Μάνγκο, Μανταρίνι)

Sorbet scoop (Lemon, Mango, Mandarin)

2,50

Αγορανομικός υπεύθυνος: Μητρόπουλος Σπυρίδων

Σύμφωνα με την ευρωπαϊκή νομοθεσία (Ε.Ε. 1169/2011) κάποια τρόφιμα δυνήκουν να προκαλέσουν αλλεργίες ή δυσανεξίες. Για περισσότερες πληροφορίες παρακαλούμε απευθυνθείτε στο κατάλληλα εκπαιδευμένο προσωπικό της επιχείρησης.

Οι σαλάτες παρασκευάζονται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και τα τηγανητά με ηλιέλαιο.

*Κατεψυγμένα: γαρίδες, τόνος, μεδούλι, τορτελίνι, προφιτερόλ

Στις τιμές περιλαμβάνονται όλοι νόμιμοι φόροι. Το κατάστημα διαθέτει κυτίο παραπόνων.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).

Αγορανομική διάταξη απ.4/28.11.2012