



ME
A LA CARTE
NU

by Akis Petretzikis

Π Ρ Ω Ι Ν Ο

Avocado Toast

Τραγανό ψωμί με γουακαμόλε, αβγό ποσέ, ρόκα, φρέσκο κόλιανδρο, ντοματίνια & λάδι βασιλικού.

Champion's omelet

Ομελέτα με ασπράδια, γαλοπούλα & τυρί κρέμα light. Σερβίρεται σε μοναστηριακό ψωμί, με ρόκα & φρέσκα ντοματίνια.

Mushroom Omelet

Ομελέτα με mix τυριών και ψητά μανιτάρια. Σερβίρεται σε μοναστηριακό ψωμί, με ρόκα & φρέσκα ντοματίνια.

Croque Madame

Τραγανό brioche με καπνιστό ζαμπόν, σπιτική μπεσαμέλ & τηγανητό αβγό. Σερβίρεται με baby ρόκα.

Croque Monsieur

Τραγανό brioche με καπνιστό ζαμπόν & σπιτική μπεσαμέλ. Σερβίρεται με baby ρόκα.

Chocolate Banana Crepe

Κρέπα με πραλίνα, μπανάνα & μπισκότο.

Healthy Pancakes

Pancakes με γκρανόλα, φρούτα εποχής & μέλι.

Σ Ο Υ Π Ε Σ

Σούπα Σελινόριζας

Σούπα βελουτέ σελινόριζας με καπνιστό μπέικον σοτέ, κρίθινο παξιμάδι & λάδι βασιλικού.

Καροτόσουπα

Σούπα βελουτέ καρότου με κρίθινο παξιμάδι, σχοινόπρασο & λάδι βασιλικού.

Κ Ρ Υ Α Ο Ρ Ε Κ Τ Ι Κ Α

Καρπάτσιο

Καρπάτσιο καπνιστού σολομού με κρέμα horseradish, crumble ψωμιού, φιλέτα πορτοκαλιού & αγγούρι τουρσί.

Ελληνική Capresse

Μοτσαρέλα burrata με ντοματίνια Σαντορίνης & πέστο βασιλικού.

Λαχανικά ατμού με κρέμα γιαουρτιού

Μαριναρισμένα κολοκυθάκια, καρότα baby, λαχανάκια Βρυξελλών, μπρόκολο & κουνουπίδι, με δροσερή κρέμα γιαουρτιού.

Οσπριάδα

Φασόλια μαυρομάτικα, φακές, κινόα, φρέσκα μυρωδικά, φιλέτα πορτοκαλιού, σύγκλινο & lime dressing.

Σ Α Λ Α Τ Ε Σ

Superfood Salad

Ανάμεικτη σαλάτα με κινόα, φακές, αβοκάντο, lime dressing & mix nuts.

Μεσογειακή σαλάτα με γαρίδες

Ανάμεικτη σαλάτα με ψητές γαρίδες, στικς λαχανικών, φιλέτα πορτοκαλιού & dressing εσπεριδοειδών.

Χωριάτικη σαλάτα

Μαριναρισμένα ντοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι φρέσκο, κάπαρη, κρίθινο παξιμάδι, φέτα & φρέσκια ρίγανη.

Caesar's salad

Ζουμερό φιλέτο κοτόπουλου με μπέικον, iceberg, flakes παρμεζάνας & Caesar dressing.

Ζ Ε Σ Τ Α Ο Ρ Ε Κ Τ Ι Κ Α

Ριζότο μανιταριών

Ριζότο με ραγού άγριων μανιταριών, λάδι λευκής τρούφας, σχοινόπρασο & παρμεζάνα.

Κριθαρότο με γαρίδες

Κριθαρότο με ψητές γαρίδες, παρμεζάνα, σχοινόπρασο, lime, ψητά ντοματίνια & λάδι βασιλικού.

Νιόκι με σάλτσα ναπολιτέν

Νιόκι πατάτας με σάλτσα ναπολιτέν, φρέσκο βασιλικό & κατσικίσιο τυρί.

Καρμπονάρα

Φρέσκα ζυμαρικά με καπνιστό μπέικον, κρέμα παρμεζάνας με αβγό, baby ρόκα & εστραγκόν.

Ραβιόλια με φασκόμηλο και παρμεζάνα

Ραβιόλια γεμιστά με τυριά & σάλτσα παρμεζάνας με φασκόμηλο.

Κ Υ Ρ Ι Ω Σ Π Ι Α Τ Α

Classic Burger

Ζουμερό μπιφτέκι σε ψωμί brioche με υλικά της επιλογής σας:

side dishes

τηγανητές πατάτες, ανάμεικτα σαλατικά με lime dressing.

condiments

μαγιονέζα, μουστάρδα, κέτσαπ, bbq sauce.

toppings

αβγό τηγανητό, μπέικον, καραμελωμένα κρεμμύδια, cheddar, μαρούλι, ντομάτα, αγγούρι τουρσί, ψητά μανιτάρια.

Φιλέτο σολομού

Καραμελωμένο φιλέτο σολομού, γλασαρισμένα baby λαχανικά, σουσάμι & σάλτσα ταχίνι.

Φιλέτο κοτόπουλο με μουστάρδα

Ζουμερό φιλέτο κοτόπουλου με πατάτες baby σοτέ, φακές, κινόα & σάλτσα σιναπόσπορου.

Ψαρονέφρι με λαχανικά

Ζουμερό φιλέτο χοιρινού με πουρέ σελινόριζας, γλασαρισμένα baby λαχανικά & σάλτσα ψητού με ρόδι.

Steak & Chips

Rib eye black angus με ψητές γλυκοπατάτες, σπαράγγια & σάλτσα κόκκινου παλαιωμένου κρασιού.

Γ Λ Υ Κ Α

Πραλίνα cheesecake

Ημισφαίριο σοκολάτας γάλακτος γεμιστό με κρέμα πραλίνας, feuilletine, τραγανό crumble φουντουκιού, σαντιγί & πέρλες σοκολάτας.

Banoffee

Τραγανό crumble φουντουκιού, κρέμα καραμέλας, καραμελωμένη μπανάνα, σαντιγί & πέρλες σοκολάτας.

Ελληνικό mille-feuille

Καραμελωμένα φύλλα Βηρυτού, κρέμα ανθότυρου & μέλι.

Το μενού περιλαμβάνει Vegan και Vegetarian επιλογές. Συμβουλευτείτε την τραπεζοκόμο σας.

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες σε τροφές. Όλα μας τα πιάτα παρασκευάζονται καθημερινά στην κουζίνα του ΜΗΤΕΡΑ με αγνά και φρέσκα υλικά.



Ο Άκης Πετρετζίκης, με την ομάδα του,
επιμελείται καθημερινά τα μενού των
ασθενών κάτω από άριστες και
πιστοποιημένες συνθήκες υγιεινής,
δίνοντας μεγάλη έμφαση στην ποιότητα και
την ποικιλία των πρώτων υλών.

McVictor&Hamilton

