



Villa di Mare

EST 1925

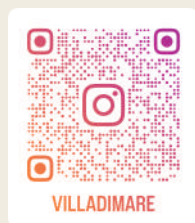


Villa di Mare

EST 1925



BPABEIA



VILLADIMARE



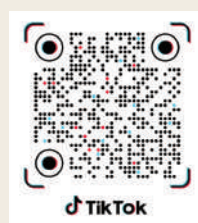
facebook



villa di mare



trip advisor



TIKTOK

MENU

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

### Κροκέτες 9.00

Μίξη ελληνικών τυριών σε κροκέτα με chutney ελιάς

### Σεβίτσε 14.00

Από λευκό ψάρι ημέρας

### Καλαμάρι 17.00

Τηγαντό καλαμάρι με αϊόλι σκόρδου,  
και καπνιστό ταρτάρ ντομάτας

### Γαρίδες 16.00

Γαρίδες κανταΐφι, αρακάς, δυόσμος  
και σάλτσα σαγανάκι

### Χταπόδι 22.00

Χταπόδι, φάβα, πίκλα κρεμμυδιού και δυόσμο

### Καρπάτσιο 18.00

Φιλέτο μοσχάρι, κρουτόν παρμεζάνας, ρόκα,  
καραμελωμένο βαλσάμικο,  
μαύρη καλοκαιρινή τρούφα, μύρτιλο, ελαιόλαδο

## ΣΑΛΑΤΕΣ

### Αιγαιοπελαγίτικη 11.00

Ντάκος, νιφάδες φέτας, ντομάτα, κρεμμύδι  
πιπεριά, ελιές, αγγούρι, ρίγανη, ελαιόλαδο

### Μεσκλάν με σολομό 12.00

Ανάμικτα baby φύλλα, μαριναρισμένος σολομός,  
μάνγκο και ντρέισινγκ πορτοκαλιού

### Ντοματίνια 14.00

Μαριναρισμένα ντοματίνια, βασιλικός  
και Burrata μοτσαρέλα

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ

### Σιουφικτά 17.00

Αρωματικό μοσχάρι κοκκινιστό, κατίκι Δομοκού

### Ταλιολίνι 38.00

Bisque αστακού 48 ωρών, σωτέ αστακός σε φρέσκο βούτυρο

### Σπαγγέτι 14.00

Ντοματίνια, μοτσαρέλα μπάφαλο, βασιλικός, εστραγκόν

## ΡΙΖΟΤΟ

### Κότσι Χοιρινού 17.00

Με ντέμι γκλας, μαϊντανό και ξύσμα λεμονιού

### Γεμιστά 14.00

Ριζότο με φέτα, ντομάτα και πράσινη πιπεριά

## ΚΥΡΙΩΣ

### Κοτόπουλο 16.00

Φιλέτο κοτόπουλο, σάλτσα γαρίδας, πουρές μπρόκολο

### Μυλοκόπι 26.00

Φιλέτο σωτέ, σάλτσα βουτύρου με εστραγκόν και γλασαρισμένα λαχανικά

### Αρνάκι 21.00

Ταλιάτα αρνιού και πουρές πατάτας

### Μοσχαράκι 36.00

Μοσχάρι φιλέτο με κρέμα τρούφας και τερίνα πατάτας

### Λαβράκι 22.00

Με φρέσκα χόρτα, ντομάτα και τζελ λεμόνι

## ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

Φρέσκα Ψάρια grade A 80.00/kg

Dry Aged Tomahawk 110.00/kg

Στρείδια 38.00/500gr

Αστακός 90.00/kg

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες και δυσανεξίες  
Χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο | Το ψωμί χρεώνεται 5.5€

## Η ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ ΜΑΣ

Η φιλοσοφία του μενού μας είναι να συνδυάζουμε διαφορετικές γεύσεις με βάση τη μοριακή τους δομή, να τις συνδυάζουμε αρμονικά και δημιουργικά, προσφέροντας ένα συναρπαστικό ταξίδι γεύσης.  
Βιωσιμότητα: Έχουμε υιοθετήσει μια πολιτική zero-waste και μια αυστηρή τοπική αλυσίδα εφοδιασμού για την πλειοψηφία των προϊόντων μας.

Chef: Νικόλαος Νικήτας