



Pescatarian Menu “The Tradition”

Καλωσόρισμα | Welcome

Τα χειροποίητα ψωμιά μας | Ελιές Χαλκιδικής
Handmade Bread | Olives from Halkidiki

Ορεκτικό | Appetizer

Χωριάτικη σαλάτα στυλ Τριζόνι ,
Τριλογία χειροποίητων αλοιφών : Λευκός ταραμάς | Κρέμα μελιτζάνας | Κρέμα
σελινόριζας
Trizoni style Greek Salad
Trilogy of handmade spreads: White fish roe | Eggplant | Celery root

Πρώτο | Starter

Χταπόδι “Μπουρδέτο” | Ριζότο με τον ζωμό του
“Bourdetto” style cooked octopus | Risotto a la minute

Κυρίως | Main Course

Φιλέτο από το ψάρι ημέρας Αγιορείτικο “Bianco” | Νεαρές πατάτες | Ζωμός
κακκαβιάς
Fish Fillet cooked “Bianco” | Potatoes | Fish soup broth

Επιδόρπιο | Desert

Πάβλοβα Τριζόνι | Φρούτο εποχής φρέσκο και κομπόστα | Ιβίσκος
Trizoni Pavlova | Seasonal Fresh Fruit & chutney | Hibiscus

Τιμή κατ’ άτομο/ Price per person : 50,00€