

natura restaurant

modern greek

σαλάτες

Ελληνική Σαλάτα με Extra Παρθένο Ελαιόλαδο.

Σαλάτα Ραπανάκια με Ξινόμηλο, Καρότο, Σταφίδες, Σουσάμι, Φρέσκο Κολιάνδρο, Vinaigrette Ταχίνι.

Μαριναρισμένο Χταπόδι με Καπνιστή Πάπρικα και Πορτοκάλι, Αντιδοσαλάτα με Ραπανάκια και Κρεμμύδι.

Πατατοσαλάτα με Λακέρδα, Λεμονοθύμαρο, Κάπαρη, Ραπανάκια, Σχοινόπρασο και Κρέμα Λεμονιού.

Γαρίδες Σοτέ με Σκόρδο, Καπνιστό Χοιρινό, Πικάντικη Σαλάτα Ρόκα, Vinaigrette με Πετιμέζι και Confit Λεμόνι.

Ψητά Σπαράγγια Σαλάτα με Τοματίνια, Φύτρες, Τυρί Μανούρι με Φυστίκια Αιγίνης και Αρωματικό Λαδολέμονο.

μικρά πιάτα

Σούπα Φάβα με Μαρμελάδα Κρεμμύδι.

Πικάντικη Μπουκιά από Πλιγούρι με Μπαχαρικά, Τομάτα και Μυρωδικά. Σερβίρεται με Ντιπ Τομάτας και Φρέσκα Φύλλα Σαλάτας.

Φρέσκο Λαυράκι Ceviche με Ελιές Καλαμών, Κάπαρη, Φρέσκια Ρίγανη και Πικάντικη Σος με Γλυκολέμονο.

«Το Αυγό στην Φωλιά του»

Αυγό Ποσέ, Σος Γραβιέρας, Τραγανά Σπαγγέτι Πατάτας, Ελαιόλαδο Τρούφας.

Τυροπιτάκια με Δυόσμο και Πικάντικη Μαρμελάδα Τομάτας.

Τραγανές Γαρίδες σε Φύλλο με Σάλτσα Τομάτας, Ούζο και Μους Φέτας.

Γεμιστό Κρεμμύδι με Ρύζι, Κιμά, Κουκουνάρια, Σταφίδες και Σύννεφο από Ξινόγαλο.

Άγρια Χόρτα Σαγανάκι με Μυρωδικά Σαγανάκι και Ξύγαλο Σητείας.

Ψημένο Ψωμί με Ντιπ

κυρίως πιάτα

Ψητός Κόκορας με Πορτοκάλι και Πράσο. Σερβίρεται με Φρέσκα Φασολάκια Σόγιας Σοτέ, Καπνιστή Πανσέτα και Confit Πορτοκάλι.

Natura Σοφρίτο με Φιλέτο Χοιρινού, Σάλτσα Ξυδιού με Σκόρδο Confit, Πούδρα Μαιντανού και Ταρτάρ Καρότου.

Φιλέτο Αρνιού με Κρούστα Μυρωδικών, Μελιτζάνες, Ραγού, Fondue Γραβιέρας και Raita Μυρωδικών.

Rib Eye Steak με Πατάτες Νέας Γης Σοτέ με Δεντρολίβανο, Bearnaise Sauce, Μαρμελάδα Μανιταριών Και Κρέμα Καπνιστού Τυριού Μετσοβόνη.

Θαλασσινό «Μαγειρευτό» με Φρέσκο Ψάρι, Γαρίδες, Καλαμάρι, Μύδια, Τομάτα και Δυόσμο.

Τόνος "Tagliata" με Μυρωδικά, Tartar Τομάτας, Ζεστή Σαλάτα με Αμπελοφάσουλα και Πικάντικη Vinaigrette Κάπαρη.

Γαρίδες Σοτέ με Κρόκο Κοζάνης σε Λεμονάτο Ζωμό Θαλασσινών και Φρικασέ Λαχανικών.

Σκιουφιχτά ζυμαρικά με Μανιτάρια, Φρέσκια Τομάτα, Σος Γραβιέρας, Τοματίνια και Μυρωδικά.

Βιολογικά Ζυμαρικά από Βουβαλίσιο Γάλα με Φρέσκο Βούτυρο, Ξινότυρο, Ποσέ Αυγό και Καπνιστό Τραχανό Χοιρινό.

Φλωμάρια «Γαρίδες και Χτένια», Σάλτσα Γαρίδας με Πορτοκάλι και Πέστο Τομάτας.

Σπασμένα Λαζάνια με Τηγανιτή Μελιτζάνα, Φρέσκια Τομάτα, Σκόρδο, Βασιλικό και Γραβιέρα.

Ριζότο «Αυγολέμονο» με Αυγοτάραχο Μεσολογγίου.

Ταλιολίνι με Κρέμα Αχινού και Χαβιάρι (30gr).

Φρέσκια Ψάρια Ημέρας / με το κιλό.

επιδόρπια

Mille-feuille Semifreddo Λεμονιού με Butter Scotch.

Cheese Cake, Raspberry Jelly, Φράουλες,
Blueberries και Παγωτό Φιστίκι.

Μους Λευκή Σοκολάτας, Φράουλες με Σιρόπι Μπαλσάμικο
και Spicy Crumble Πιπεριού.

Καταίφι Γαλακτομπούρεκο με Παγωτό Καϊμάκι,
Πιπέρι Φιστικιού και Βραχάκια από Φιστίκι Αιγίνης.

Chocolate Gateaux, Μους καρύδας, Passion Fruit Sauce
και Βραχάκια Λευκής Σοκολάτας.

Επιλογή από Παγωτά:

Belgian Choco Chips, Βανίλια Μαδαγασκάρης, Μόκα,
Καραμέλα, Φιστίκι, Καιμάκι, Μέντα Choco Chips,
Σορμπέ Λεμόνι, Σορμπέ Μάνγκο, Σορμπέ Φράουλα.

Για τις παρασκευές των εδεσμάτων χρησιμοποιούμε παρθένο ελαιόλαδο
και ηλιέλαιο (σαλάτες, μαγειρευτά, τηγανιτά).
Η φέτα που χρησιμοποιούμε είναι Ελληνική.
Κατεψυγμένα: γαρίδες, καλαμάρι.
Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι.
Αγοραν. υπεύθυνος: Χ. Πανταζόπουλος
Περίοδο ισχύος: 01/05/15-01/06/16
Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία,
σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για την διατύπωση οποιασδήποτε
διαμαρτυρίας αγορανομικού, υγειονομικού ή φορολογικού περιεχομένου.