

Η Ελληνική μαγειρική Οδύσσεια

1. Ο ΜΕΖΕΣ ΤΟΥ ΨΑΡΑ σε ψημένο ψωμάκι στην σκάρα, με μυζήθρα, σάλτσα ντομάτας, χταπόδι, γαύρο μαρινάτο, γαρίδα!
2. ΒΑΡΚΟΥΛΕΣ ΑΧΛΑΔΙΟΥ ΜΕ ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ & ΠΕΡΛΕΣ ΒΑΛΣΑΜΙΚΟ
3. ΜΙΛΦΕΙΓ με κρέμα μελιτζάνας, λιαστές ντομάτες & μενταγιόν κοτόπουλου
4. ΤΟ ΣΑΓΑΝΑΚΙ ΤΟΥ CAVO με μαρμελάδα βατόμουρων και μύρτιλα. Τριλογία τυριών, αρωματισμένα με μπαχαρικά στο τηγάνι
5. ΤΗΓΑΝΙΑ ΓΑΥΡΟΥ με χωριάτικη σαλάτα & κοπανιστή με πατάτες
6. ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ΣΤΟ ΤΗΓΑΝΙ τα σεββίρουμε με σκορδαλιά από παντζάρι!!!
7. ΣΑΡΔΕΛΑ ΨΗΤΗ αρωματισμένη με αγριοθύμαρο & λάδι σκόρδου!!!
8. ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ με σκόρδο & κρεμμυδάκι σβησμένα σε λευκό κρασί
9. ΧΤΕΝΙΑ ΨΗΤΑ με μανιτάρια αρωματισμένα με σκόρδο & κρούστα παρμεζάνας!
10. ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ σολομού, μαριναρισμένα σε πορτοκάλι & φρέσκα βότανα, ραντισμένο με αγνό ελαιόλαδο Κρήτης
11. ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ με φρέσκα βότανα από τη γη της Κρήτης, σβησμένες με ούζο, ντομάτα τριφτή, φέτα & κρούστα Σαν Μιχάλη!
12. ΤΟ ΧΤΑΠΟΔΙ ΤΟΥ ΩΝΑΣΗ στην λαδόκολλα με πιπεριές & καπνιστό τυρί!
13. Βελουτέ Σούπα με γαρίδες και μύδια

Σαλάτες

14. ΚΡΗΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ με καπαρόφυλλα στην ρακή, ψητές ελιές, φλούδες μυζήθρας, κρητικά παξιμάδια και παρθένο ελαιόλαδο
15. ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΜΙΝΩΑ! Πανδαισία λαχανικών με κουκουνάρια, αμύγδαλα, φιστίκια Αίγινας, μανούρι γεμιστό με ξερά σύκα & dressing από χαρουπόμελο
16. ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΣΕΦ με συλλογή μαρουλιών, λιαστή ντομάτα, καρπάτσιο από καπνιστό χοιρομέρι, τσιπς γραβιέρας, dressing μελιού με μουστάρδα!
17. ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ με φρούτα της θάλασσας, με γαρίδα, χταπόδι, καβούρι, χαβιάρι σολομού & σάλτσα cocktail!!!

Ελληνική δημιουργική Κουζίνα

18. ΠΑΪΔΑΚΙΑ ΑΠΟ ΑΡΝΑΚΙ, με ντρέσιγκ μελιού και σουσάμι!!
19. ΠΟΠΙΕΤΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ μαριναρισμένη με μουστάρδα, μπίρα & μυρωδικά! Γεμιστή με απάκι, γραβιέρα, καρότο, ντομάτα! Συνοδεύεται με πατάτες ογκραντί!
20. ΧΟΙΡΙΝΑ ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ με χαρουπόμελο και χωριάτικη τηγανιτή σαλάτα
21. ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙ σκάρας με σάλτσα από βισάντο & μπισκότα παρμεζάνας !!!
22. ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙ σκάρας με κοκάρια σιφάδο και αφρό φέτας

Οι Θησαυροί των επτά θαλασσών

23. CHEFS MISTAKE!!!!!! Κρητική παέγια με όστρακα, γαρίδες & χοιρινό φιλέτο.
Σβησμένα σε ρακί, αρωματισμένο με κοζανίτικο κρόκο & στάκα, πιπεριές & ντοματίνια
24. ΛΙΝΓΚΟΥΙΝΙ ΦΡΟΥΤΙ ΝΤΙ ΜΑΡΕ ο βυθός τις θάλασσας στο πιάτο σας με γαρίδες, μύδια, καλαμάρι, κυδώνια, γυαλιστερές με σάλτσα φρέσκια ντομάτας
25. ΑΣΠΡΟΜΑΥΡΟ ΡΙΖΟΤΟ με γαρίδες & αυγοτάραχο Μεσολλογίου
26. ΠΙΟΥΒΕΤΣΙ με χταπόδι, κυδώνια, γυαλιστερές και μύδια με ζάρια από ρεγκάτο & μυρωδικά!
27. ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΧΑΡΑΣ με Ναπολέων λαχανικών σχάρας & σάλτσα αγιολι
28. ΓΑΡΙΔΕΣ ΑΜΟΡΟΥΖ σβησμένες με ούζο, σπόρους μάραθου, κονφι ντοματίνια & ρύζι μπασμάτι
29. ΤΟΥ ΨΑΡΑ ΤΟ ΠΙΑΤΟ, με φιλέτο λαυράκι, χταπόδι, γαρίδα, μύδια σε στρώμα από χόρτα του βουνού, με σάλτσα από σούπα αστακού !!
30. ΣΟΛΩΜΟΣ ΦΙΛΕΤΟ σοσέ, με ρόκα ταιγαριαστή, κρέμα καρότου, γλασέ ντοματίνια, σε κρέμα λεμονιού & σφουγγάρι ανήθου
31. ΤΣΙΠΟΥΡΑ ολόκληρη στο τηγάνι, με χόρτα του βουνού, πικάντικη αυθεντική Ατζίκα Κρήτης, καροτάκια & ντοματίνια γλασέ !
32. ΦΡΕΣΚΟ ΦΙΛΕΤΟ ΛΑΥΡΑΚΙ με σάλτσα γαρίδας, μαύρο ριζότο και μιλφέιγ από λαχανικά σχάρας
33. ΜΠΑΡΜΠΟΥΝΑΚΙ ΦΙΛΕΤΟ με φάβα Κρήτης, καρπάτσιο χταποδιού & μπουκέτο σαλάτας
34. ΓΛΩΣΣΑ ΦΙΛΕΤΟ σε κρούστα αμυγδάλων. Την συνοδεύουμε με τριλογία πουρέ καρότου, παντζαριού, πατάτας & κρέμα λεμονιού
35. ΠΟΠΙΕΤΑ ΓΛΩΣΣΑΣ, με γέμιση γαρίδας & κρέμα ούζου. Σας την παρουσιάζουμε με μανιτάρια, μαραθόριζα & σας έρχεται με φωτιές!!
36. ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας και πέστο
37. ΑΣΤΑΚΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας

Φρέσκα Ψάρια με το ½ κιλό

ΤΣΙΠΟΥΡΕΣ

ΛΑΥΡΑΚΙΑ

ΦΑΓΚΡΙΑ – ΣΑΡΓΟΙ – ΜΠΑΡΜΠΟΥΝΙΑ – ΓΛΩΣΣΑ ΝΤΟΒΕΡ

ΓΑΡΙΔΕΣ Νο Ι

ΓΑΡΙΔΕΣ ΤΖΑΜΠΟ 00

ΑΣΤΑΚΟΙ – ΚΟΛΟΧΤΥΠΕΣ

ΚΑΒΟΥΡΟΠΟΔΑΡΑ ΑΛΑΣΚΑΣ