

*the
menu*

ΠΑΝΟΡΑΜΑ
— RESTAURANT —

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ψωμί και καλωσόρισμα του chef

Τυροκαυτερή με κοκκινόπιπερο

Τζατζίκι, χειροποίητη συνταγή με μια δική μας νότα

Κολοκυθοκεφτέδες με ελαφριά σος γιαουρτιού

Ντοματοκεφτέδες Σαντορίνης με ελαφριά σος γιαουρτιού

Ντολμαδάκια γιαθναντζί

Ραβασάκι

φέτα τυλιγμένη σε φύλλο τηγαντή με μέλι και σουσάμι

Σαγανάκι τυρί

σερβίρεται με σπιτική μαρμελάδα ντομάτας

Ταλαγάνι τυρί στη σχάρα με σωτέ λαχανικά και καραμελωμένο βαλσάμικο

Ποικιλία άγριων μανιταριών με άρωμα δεντρολίβανου

Καλαμαράκια τηγαντά με ελαφριά σος μοσχολέμονου

Χταπόδι σχάρας

Πατάτες τηγαντές φρέσκες κομμένες στο χέρι

ΣΑΛΑΤΕΣ

ΠΑΝΟΡΑΜΑ

πανδαισία πράσινων λαχανικών με ηλιόσπορους,
φράουλες, ντοματίνια και μπάλες κασιόκισιου τυριού
παναρισμένες με Κορινθιακή σταφίδα
και βινεγκρέτ από όξινο μέλι

ΚΑΙΣΑΡΑ

γαλλικό μαρούλι, iceberg, φιλέτο κοτόπουλο,
αρωματισμένα κρουτόν, μπέικον και φλέικς παρμεζάνας

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ

με χαρουπόψωμο και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

ΝΤΑΚΟΣ

κριθαρένιος με φρέσκια ντομάτα, ελιές, ξινομυζήθρα και κάπαρη

ΚΑΠΡΕΖΕ

ντομάτα, μοτσαρέλλα, πέστο βασιλικού και λιαστή ντομάτα

ΣΟΛΟΜΟΥ

πανδαισία πράσινων λαχανικών με αβοκάντο
και τριαντάφυλλα καπνιστού σολομού

ΠΑΣΤΑ - ΡΙΖΟΤΟ

ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ

και άρωμα Vodka

ΜΑΥΡΗ ΤΑΛΙΑΤΕΛΑ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ

και άρωμα από κρόκο Κοζάνης

ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

φρέσκια ντομάτα και μοτσαρέλλα

ΙΚΑΡΙΩΤΙΚΗ ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ

με χαλούμι, δυόσμο και φρέσκια ντομάτα

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΦΡΑΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΣΧΙΝΟΠΡΑΣΟ

ΡΙΖΟΤΟ ΑΓΡΙΩΝ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ

με άρωμα λευκής τρούφας

ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Κατσικάκι σιγοβρασμένο με σταμναγκάθι

Χοιρινό σιγοψημένο στη λαδόκολλα

με λαχανικά, φρέσκα αρωματικά και καπνιστό τυρί Μετσόβου,

συνοδεύεται με πατάτες τηγανιτές

Μοσχάρι λεμονάτο με πουρέ πατάτας και αστεροειδή γλυκάνισο

Ψαρονέφρι με σάλτσα λεμοντσέλο

συνοδεύεται με ρύζι basmati και αποξηραμένα φρούτα

Φιλέτο κοτόπουλο piccata με χυμό λίκιμ

συνοδεύεται με ρύζι basmati

Φιλέτο σολομού με κρούστα εσπεριδοειδών και αρωματικό κινόα

Μουσακάς

χειροποίητη παραδοσιακή συνταγή

Μελιτζάνα στο φούρνο με φρέσκια ντομάτα και φέτα

ΠΑΝΟΡΑΜΑ

ΨΗΤΑ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ

Ποικιλία κρεατικών για 2 άτομα
κοτόπουλο, χοιρινό, παϊδάκια, μπιφτέκι και χωριάτικο λουκάνικο

Χοιρινή μπριζόλα
με τηγανητές πατάτες και φρέσκια σαλάτα

Κοντοσούβλι κοτόπουλο
με πουρέ πατάτας, ψητά λαχανικά και σάλτσα μουςτάρδας

Παϊδάκια αρνίσια (κιλό)

Παϊδάκια αρνίσια (μερίδα)
με πατάτες τηγανητές

Μπιφτέκι μόσχου
πάνω σε πιτάκια καλαμποκιού και φρέσκες πατάτες τηγανητές

T-bone steak (500gr)
με ψητές ντομάτες και πατάτες country

Ribeye μόσχου black angus
με σάλτσα γλυκού κρασιού, πατάτες baby και σωτέ λαχανικά

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Παραδοσιακά μπακλαβαδάκια με χειροποίητο παγωτό βανίλια

Cheesecake

Μπανόφι με κρέμα καραμέλλας, μπανάνα, φρέσκια σαντιγί
και παγωτό σοκολάτα

Χειροποίητο παγωτό (1 μπαλα)
βανίλια, σοκολάτα, σορμπέ μάνγκο ή πεπόνι

ΚΡΑΣΙ

Λευκό τοπικό ασύρτικο - ροδίτης 1lt
Κόκκινο μοσχάτου Αμβούργου 1lt
Κόκκινο ημίγλυκο 1lt
Moschato D' Asti 200ml
Σαγκριά ποτήρι

ΜΠΥΡΕΣ

500ml

Kaiser ποτήρι μεγάλο
Kaiser ποτήρι μικρό
Μάμμος
Heineken
Fix
Alfa
Fix Άνευ

ΔΡΟΣΙΣΤΙΚΑ

Διάφορα αναψυκτικά 250ml
Ανθρακούχο νερό 330ml
Νερό μεταλλικό 1,5lt

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ & ΑΛΚΟΟΛ

Ούζο ποτήρι
Ούζο Μυτιλήνης 200ml
Τσίπουρο ποτήρι
Τσίπουρο Τυρνάβου 200ml
Whiskey / Vodka / Gin / Bacardi / Metaxa



Όλα τα υλικά μας είναι φρέσκα. Η πρώτη ύλη μαγειρέματος είναι το ελαιόλαδο.
Τα λαχανικά είναι τοπικής παραγωγής. Οι σαλάτες παρασκευάζονται με αγνό παρθένο ελαιόλαδο.



Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις. Η επιχείρηση διατηρεί το δικαίωμα αντισσαρμογής του καταλόγου. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη - Τιμολόγιο). **Αγορανομικός Υπεύθυνος: Κασσιανή Κόντη**