

OPEN MENU

Ορεκτικά / Starters

Κατσικίσιο μαστέλο Χίου σε αρωματικό κρουτόν με μαρμελάδα πικραμύγδαλο
Goat cheese with flavored crouton and bitter almond marmalade
9,00 €

Αλμυρή τάρτα με μυρώνια, καυκαλύθρες, σπανάκι, μάραθο, φέτα Χαλκιδικής και τραγανό πράσο
Salty tart with wild greens, spinach, fennel, Greek feta and crispy leek
9,00€

Φρέσκο καλαμάρι σχάρας με ριζότο πατάτας, λεμονοθύμαρο και καπονάτα λιαστής ντομάτας με κάπαρη Άνδρου
Grilled squid with potato risotto, lemon zest and sun-dried tomato with capers
11,00€

Καρπάτσιο χταποδιού με μαύρες φακές, αβοκάντο Κρήτης, μοσχολέμονο, φρέσκο κόλιανδρο, πιπεριές Φλωρίνης και καπνιστό ταραμά
Octopus carpaccio, with black lentils, avocado, lime, fresh coriander, roasted, red peppers and smoked tarama
12,00€

Σαλάτες / Salads

Σαλάτα με λάχανο, καρότο, σέλινο, πράσινο μήλο και vinaigrette από άσπρο μπαλσάμικο
Salad with cabbage, carrot, celery, green apple and white balsamic vinaigrette
6,00€

Βιολογικά μαρούλια, φαγόπυρο, σιτάρι, σπαράγγια, ντοματάκια, βελανίδια, ραπανάκια, καρότο, φοινόκιο, αγουρέλαιο και μοσχολέμονο
Organic lettuces, buckwheat, asparagus, cherry tomatoes, acorns, radishes, carrots, fennel, olive oil and lime
7,50€

Βαλεριάνα, νεροκάρδαμο, ψητές πιπεριές, ροδάκινο, λαδοτύρι Μυτιλήνης, αρακάς, αμάραντος και παλαιωμένο ξύδι
Valerian, water cress, grilled peppers, peach, mature crayer, pea, amaranth and aged vinegar
8,00€

Κυρίως / Main

Ελληνική καρολίνα Κατερίνης σπανακόρυζο με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας και άνηθο 'Spanakorizo' with Carolina rice from Katerini and fresh tomato sauce with dill
11,00€

Φρέσκο σπαγγέτι με ντοματίνια, κολοκυθάκια, μπρόκολο, μανιτάρια, φρέσκο βασιλικό και καβουρδισμένα αμύγδαλα
Fresh spaghetti with cherry tomatoes, zucchini, broccoli, mushrooms, fresh basil and roasted almonds
11,00€

Λεμονάτη σελινόριζα με γλασσαρισμένα καρότα, αρακά, μωβ πατάτα και σάλτσα από μάραθο
Cellery with lemon sauce, caramelized carrots, peas, purple potato and fennel sauce
11,00€

Βιολογικό στήθος από κοτόπουλο με κεφίρ, ταχίни και πιπερόριζα, πουρέ από άγριο μαϊντανό και γλασσαρισμένα χειμωνιάτικα λαχανικά
Organic chicken with kefir, tahini and ginger, wild parsley pouree, and glazed winter root vegetables
12,00€

Καρέ μαύρου χοίρου Τρικάλων με τραγανά πατατάκια, άγρια μανιτάρια και κρέμα από καλαμπόκι
Black pork (pata negra), with crispy chips, wild mushrooms and corn cream
16,00€

Μπιφτέκια από βιολογικό κιμά φάρμας Προδρομίτης στη Βόνιτσα, με τραγανή πατάτα και σάλτσα γραβιέρας
Organic beef patti with cispny potato and gruyere sauce
16,00€

Φιλέτο φρέσκου σολομού μαριναρισμένος σε μπαχάρι μοσχολέμονο και μέλι, μαύρο ρύζι, φρέσκο σπανάκι και σάλτσα από φρέσκα μυρωδικά και μπούκοβο
Fresh salmon fillet, marinated with spices, lime and honey, black rice, fresh spinach and spicy herb sauce
16,00€

Γλυκά / Desserts

Παγωτό από ελληνικό στραγγιστό γιαούρτι, σάλτσα βύσσινο και τραγανές μαρέγκες
Ice cream from Greek strained yoghurt, cherry sauce and crispy meringue
6,00€

Mousse πραλίνας πάνω σε τραγανή βάση φουντουκιού με σάλτσα σοκολάτας, αρωματισμένη με ξανθό χαρμάνι ελληνικού καφέ
Mousse praline on a crispy hazelnut base with chocolate sauce, flavored with a blonde blend of Greek coffee
6,00€

Πάστα αμυγδάλου με crème patisserie, ολόκληρα καβουρδισμένα αμύγδαλα και σάλτσα καραμέλας
Almond cake with crème patisserie, roasted almonds and caramel sauce
6,00€

Μωσαϊκό με σοκολάτα γάλακτος και φυσιτικοβούτυρο, cremeux καραμέλας, τραγανά ρεανύτς και σάλτσα κόκκινων φρούτων
Mosaic with milk chocolate and peanut butter, cremeux caramel, crispy peanuts and red fruit sauce
7,00€

Executive chef : Δημήτρης Σκαρμούτσος
Executive chef :Dimitris Skarmoutsos

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε θήκη δίπλα στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.Για την προετοιμασία του φαγητού χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο.

Για την προετοιμασία τηγανητών παρασκευών, χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.

* Όλα τα προϊόντα μας παρασκευάζονται από τα πιο φρέσκα υλικά και ανάλογα με την εποχή και τη διαθεσιμότητα, ενδέχεται τα υλικά αυτά να είναι ταχείας ψύξεως (μέθοδοι IQF).

Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας ενημερώστε άμεσα το προσωπικό μας.

Ο καταναλωτής (πελάτης) δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ και δημοτικό φόρο.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Παναγιώτης Χριστοφιλέας

The shop is obliged to have printed documents in a sale case by the exit, for the purpose of registering any complaints.

In case of allergy or intolerance, please inform our staff immediately.

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice).

Prices are inclusive of VAT and municipal tax.

Person in charge in case of market inspection: Panagiotis Christofileas

Delta Restaurant

DELTA

OPERA LOVERS MENU



ΠΛΑΤΩ ΜΕ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΤΥΡΙΑ

Γραβιέρα Αρκαδίας, μετσοβέλλα, κατακίσιο ανεβαστό, λαδοτύρι Ζακύνθου, κασέρι Ξάνθης, συνοδεύεται από μαρμελάδα ντομάτας και θυμαρίσιο μέλι (πλατώ 2 ατόμων)

14,00€

ΠΛΑΤΩ ΜΕ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ

Σαλάμι Λευκάδος, απάκι, παστό Μάνης, Λούτζα Μυκόνου, Προσούτο Ευρυτανίας, συνοδεύεται από πάστα από δαμάσκηνα και ποικιλία από κριτσίνια (πλατώ 2 ατόμων)

13,00€

GREEK CHEESE PLATTER

Graviera from Arkadia, Metsovella, Katsikisio Anevato, Ladotyri from Zante, Kasseris from Xanthi, served with tomato jam and honey (platter for 2 people)

14,00€

GREEK CURED MEAT PLATTER

Samali Leukados, "apaki", pasto Manis, Louza from Mykonos, prosciutto from Evrytania served with plums and a variety of crispy breadsticks (platter for 2 people)

13,00€