

# MENU

## Ορεκτικά / Starters

Κατσικίσιο τυρί σε φύλλα Βηρυτού με φιστίκια και chutney ροδάκινο, τσίλι, μέντα, βανίλια και γλυκάνισο  
*Baked goat cheese with pistachio and chutney with peach, chili, mint, vanilla and staranise*  
**9,00€**

Ψητά κεφτεδάκια με ψητή πολέντα, πικάντικη σάλτσα από πιπεριές Φλωρίνης και μελιτζάνα και κρουτόν φέτας  
*Grilled beef kebab and roasted polenta, spicy roasted red peppers, eggplant sauce and feta cheese croutons*  
**9,00 €**

Σεβίτσε σολομού με αβοκάντο, καλαμπόκι, lime, βασιλική κινόα, φύκια, βιολέτα και κουμκουατ  
*Salmon ceviche with avocado, corn, lime, quinoa, seaweed, violet and kumquat*  
**12,00€**

Τραγάνες γαρίδες με κανταΐφι, χούμους παντζαριού, chips πατάτας με θαλασσινό αλάτι και μαρμελάδα με ρόδι, ροδόνηρο, αρμπαρόριζα  
*Prawns in kantaifi, beetroot hummus with pomegranate marmalade and rosewater*  
**13,00€**

Καρπάτσιο μοσχάρι με μαραθόριζα, κάπαρη, σπιτική μαγιονέζα με τοματοπολτέ, γραβιέρα Τήνου και φύτερες βασιλικού  
*Beef carpaccio with wild fennel, capers, homemade mayonnaise with tomato paste, gruyere flakes and basil sprouts*  
**16,00€**

## Σαλάτες / Salads

Μαύρες φακές, αμάρανθος, κόκκινη κινόα, φαγόπυρος, γλυκοπατάτα, κράνα ενταμάμε, αντίβ και dressing με κεφίρ, κίτρο και μέλι λεβάντας  
*Black lentils, amaranth, red quinoa, buckwheat, sweet potato, edamame, antiv and dressing with kefir, citrus and lavender honey*  
**7,50€**

Βιολογικά μαρούλια με μύρτιλα, λιναρόσπορο, cranberries, goji berries, μανιτάρια και dressing με λευκό βαλσάμικο Καλαμάτας και σιρόπι ροδιού  
*Organic lettuces with blueberries, linseed, cranberries, goji berries, mushrooms and dressing with white balsamic and pomegranate syrup*  
**7,50€**

Ελληνική σαλάτα του καίσαρα με κοτόπουλο, τραγανό σύγκλινο, κρουτόν από κουλούρι Θεσσαλονίκης και πεκορίνο Αμφιλοχίας  
*Greek Caesar's salad with chicken, siglino, croutons and pecorino cheese*  
**8,00€**

## Κυρίως / Main

Χυλοπίτες με προσούτο Ευρυτανίας, κουκουνάρι, λιαστή ντομάτα και κρέμα με γραβιέρα Κρήτης  
*Homemade pasta with prosciutto, pine nuts, sun-dried tomatoes and gruyere cream cheese*  
**11,00€**

Βιολογικό φιλέτο κοτόπουλο μαριναρισμένο με μοσχολέμονο και Λουίζα, πουρέ από καλαμπόκι, μαύρο ρύζι και σαλάτα με αβοκάντο  
*Organic chicken fillet marinated with lemon and Louisa, corn puree, black rice and avocado salad*  
**12,00€**

Ριζότο με γαρίδες και καπνιστή σάλτσα ντομάτας και φρέσκια μαντζουράνα  
*Risotto with shrimps and smoked tomato sauce and fresh marjoram*  
**14,00€**

Καρέ μαύρου χοίρου Iberico, μαριναρισμένο με κέδρο, πουρέ από μοσχομπίζελλο, ψητό καλαμπόκι, πιπεριές και καραμελωμένα κρεμμύδια  
*Iberico pork, marinated with cedar, green pea puree, roasted corn, peppers and caramelized onions*  
**16,00€**

Black angus prime μοσχαρίσιο φιλέτο 26 ημέρων ωρίμανσης grain fed 200 gr με πουρέ από άγριο μαϊντανό, γλασαρισμένα πολύχρωμα καρότα και σπαράγγια και σάλτσα με pedro χιμενέζ σινάπι και καραμέλα  
*Black angus beef fillet 26 days grain fed 200 gr with wild parsley puree, caramelized carrots, asparagus, pedro ximenez wholegrain mustard and caramel*  
**25,00€**

Φρέσκια σφυρίδα χούμους με ταχίνι, καπνιστό ταραμά, λαδολέμονο αχινού, σπαράγγια της θάλασσας και σαλάτα με φύκια  
*Fresh grouper hummus tahini, smoked fishroe, sea urchin olive oil lemon zest, grill asparagus and seaweed*  
**26,00€**

## Γλυκά / Desserts

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

Cheesecake με παγωτό καρύδα και Coulis exotic  
*Cheesecake with coconut ice-cream and coulis exotic*  
**6,00€**

Τάρτα φιστίκι με φρέσκα framboise  
*Pistachio tart with fresh framboise*  
**6,00€**

Mouse bitter σοκολάτας σε ζουμερή βάση σοκολάτας και chocolate sauce αρωματισμένη με ελληνικό καφέ  
*Chocolate bitter mouse in a juicy chocolate base and chocolate sauce flavored with Greek coffee*  
**7,00€**

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 ταχέως 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 restaurant 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 DESIGN