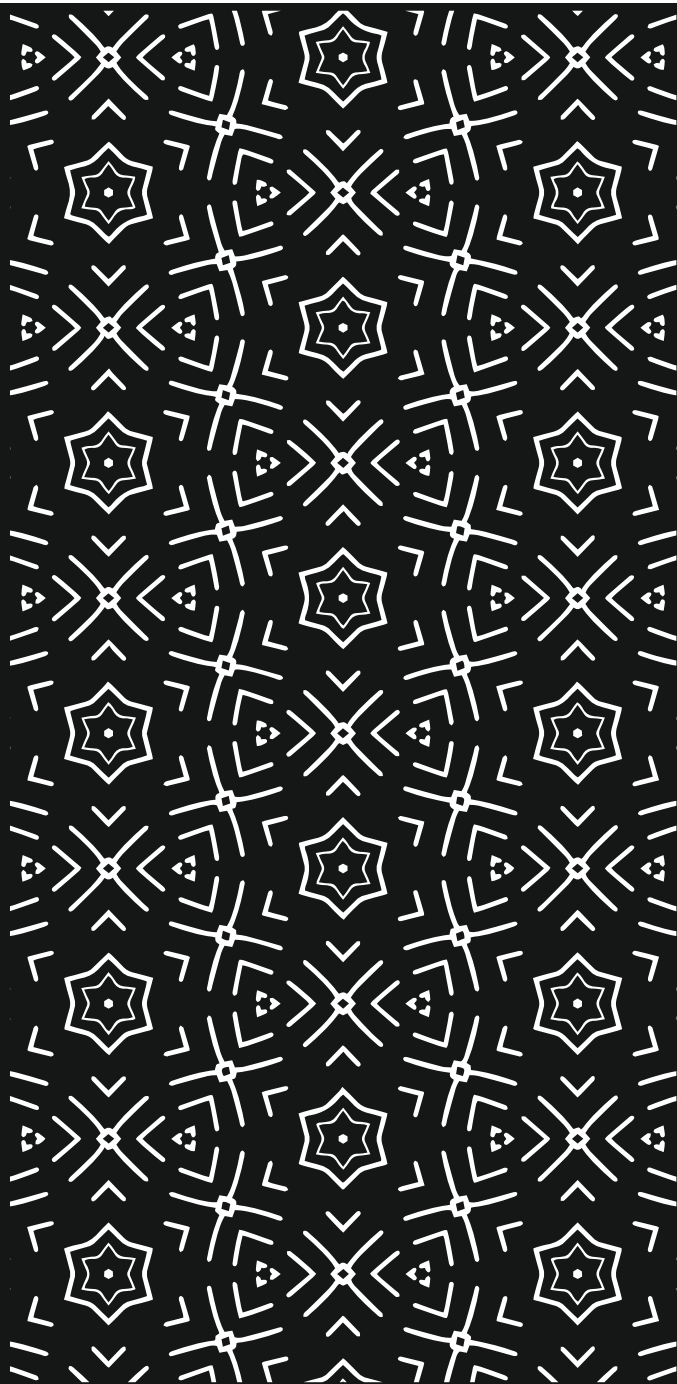




DINNER MENU

Anastasia
restaurant

Saint Andrea
— PAROS SEASIDE RESORT —



MA

SOUPS/ΣΟΥΠΕΣ

Soup of the day
Σούπα Ημέρας
12.00€

SALADS/ΣΑΛΑΤΕΣ

Greek salad with cherry tomatoes, cucumber, onion, olives, pepper, caper, feta cheese mousse and parsley flavoured olive oil.
Ελληνική σαλάτα με ντοματίνια, αγγούρι, ξερό κρεμμύδι, ελιές, πιπεριά, κάπαρη, μους φέτας και λάδι αρωματισμένο με μαϊντανό.
14.00 €

Dakos with barley rusk, marinated small pieces of tomato, homemade tomato sauce, olives, caper, local sour cream cheese, onion and spring onion.
Ντάκος με παξιμάδι κριθαριού, μαρινarisμένο καρέ ντομάτας, χειροποίητη σάλτσα ντομάτας, ελιές, κάπαρη, Παριανή ξινομυζήθρα, ξερό και φρέσκο κρεμμύδι.
14.00€

Salad with small pieces of beetroot, arugula, spinach, cream made of local cheese, pastel and balsamic dressing.
Σαλάτα με καρέ παντζαριού, ρόκα, σπανάκι, κρέμα Παριανής ξινομυζήθρας,παστέλι και dressing βαλσάμικου.
14.00€

Salad with marinated chicken fillet, with red and green lettuce, orange fillets, homemade croutons, corn, local gruyere cheese flakes and citrus dressing.
Σαλάτα με μαρινarisμένο φιλέτο κοτόπουλο, με διχρωμία μαρουλιού, φιλέτα πορτοκαλιού, χειροποίητα κρουτόν, καλαμπόκι, φλοίδες Παριανής γραβιέρας και dressing εσπεριδοειδών.
16.00€

Salad with marinated sauteed shrimps, arugula, spinach, green apple, Grana Padano and chili flavoured lemon dressing.
*Σαλάτα με μαρινarisμένες γαρίδες σωτέ, ρόκα, σπανάκι, πράσινο μήλο, Grana Padano και dressing λεμονιού με τσίλι.**
18.00€



Tabbouleh with salmon fillet, small pieces of tomato, cucumber, corn, parsley, spring onion and balsamic cream.
Ταμπουλέ με φιλέτο σολομού, καρέ ντομάτας, αγγούρι, καλαμπόκι, μαϊντανός, φρέσκο κρεμμύδι και κρέμα βαλσάμικου.
20.00€

APPETIZERS/OPEKTIKA

Pita bread with homemade Greek creamy spreads, tzatziki, spicy cream cheese, tarama mousse and garlic flavoured beetroot mousse.
Πιτάκια με Ελληνικές χειροποίητες αλοιφές, τζατζίκι, κοπανιστή, μους ταραμά και μους παντζαριού αρωματισμένη με σκόρδο.
14.00€

Variety of grilled vegetables, peppers, tomato, zucchini, mushrooms, carrot, onion and asparagus.
Ποικιλία ψητών λαχανικών, πιπεριές, ντομάτα, κολοκύθι,μανιτάρια, καρότο, ξερό κρεμμύδι και σπαράγγια.
16.00€

Feta cheese in kataifi crust with pistachio crumble and honey sauce.
Φέτα σε κρούστα κανταΐφιού με crumble φιστικιού και σάλτσα μελιού.
16.00€

Fresh steamed mussels with ouzo flavoured sauce, fennel, onion, garlic and parsley.
Φρέσκα μύδια αχνιστά με σάλτσα ούζου, φινόκιο, ξερό κρεμμύδι, σκόρδο και μαϊντανό.
18.00€

Traditional marinated octopus in vinegar sauce with tarama cream and caramelized onion.
Παραδοσιακό χταπόδι μαριναρισμένο σε σάλτσα ξυδιού με κρέμα ταραμά και καραμελωμένο κρεμμύδι.*
20.00€

Shrimps in tomato sauce flavoured with ouzo and garlic, fennel and feta cheese pieces.
Γαρίδες με σάλτσα ντομάτας αρωματισμένη με ούζο και σκόρδο, φινόκιο και κομμάτια φέτας.*
20.00€

Sea bass ceviche with shallot onion, mango, chili peppers and lime juice.
Ceviche από φιλέτο λαβράκι, κρεμμύδι shallot, μάνγκο, τσίλι πιπεριά και χυμό lime.
24.00€

Beef carpaccio with arugula leaves, parmesan cheese, dijon mustard and truffle oil.
Carpaccio μοσχαριού με φύλλα ρόκας, παρμεζάνα, μουστάρδα ντιζόν και λάδι ρόκας.
24.00€

MAIN COURSES/ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Dish of the day.
Πιάτο Ημέρας.
18.00€

Grilled chicken fillet with greek aromatic herbs, sauteed vegetables and lemon sauce.
Φιλέτο κοτόπουλο ψητό με Ελληνικά αρωματικά βότανα, λαχανικά σωτέ και σάλτσα λεμονιού.
22.00€

Pork escalope arrosé with fresh grated pepper crust, sweet potato puree and buttery Café de Paris sauce.
Σκαλοπίνι χοιρινό αροζέ με κρούστα φρεσκοτριμμένου πιπεριού, πουρές γλυκοπατάτας και βουτυράτη σάλτσα Café de Paris.
24.00€

Grilled beef fillet with truffle flavoured potato puree, sauteed asparagus and sauce made from beef broth.
Ψητό φιλέτο μοσχαριού με αρωματισμένο πουρέ πατάτας με τρούφα, σπαράγγια σωτέ και σάλτσα από ζωμό μοσχαριού.
34.00€

Linguine with shrimps, grilled cherry tomatoes, garlic, chili peppers and parsley.
Linguine με γαρίδες, ψητά ντοματίνια, σκόρδο, πιπεριές τσίλι και μαϊντανό.*
24.00€

Seafood kritharoto with ouzo flavoured tomato sauce, garlic, onion and fennel.
Κριθαρότο με θαλασσινά, αρωματική σάλτσα ντομάτας με ούζο, σκόρδο, κρεμμύδι και φινόκιο.*
24.00€

Grilled squid with smashed baby potatoes combined with aromatic greek herbs and lemon sauce.
Καλαμάρι ψητό με σπασμένες πατάτες baby με Ελληνικά μυρωδικά και σάλτσα λεμονιού.*
22.00€

Grilled sea bream fillet with seasonal greens and buttery lemon flavoured sauce.
Ψητό φιλέτο τσιπούρας με χόρτα εποχής και λεμονάτη σάλτσα βουτύρου.
26.00€

Grilled red snapper fillet with beetroot puree infused with garlic and fennel oil.
Φιλέτο φαγκρί στη σχάρα με πουρέ παντζαριού αρωματισμένο με σκόρδο και λάδι μάραθου.
32.00€

Grilled salmon slice with vegetables on the grill and lemon cream.
Φέτα ψητού σολομού με λαχανικά στη σχάρα και κρέμα λεμονιού.
28.00€



DESSERTS/ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Chocolate souffle with almond parfait ice cream.

Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό παρφέ αμυγδάλου.

16.00€

Rice pudding arancini with fresh sauce made of seasonal fruits.

Αραντσίνι ρυζόγαλου με δροσερή σάλτσα από φρούτα εποχής.

16.00€

Greek yogurt mousse with homemade sweet preserves peach, greek honey and buttery biscuit crumble.

Μους από Ελληνικό γιαούρτι με χειροποίητο γλυκό του κουταλιού ροδάκινο, Ελληνικό μέλι και crumble μπισκότο βουτύρου.

14.00€

Traditional walnut pie with kaimaki ice cream.

Παραδοσιακή καρυδόπιτα με παγωτό καϊμάκι.

16.00€

Ekmek kataifi with mastic infused syrup, pastry cream, homemade whipped cream, grated pistachio and kaimaki ice cream.

Εκμέκ κανταΐφι με αρωματικό σιρόπι μαστίχας, κρέμα πατισερί, χειροποίητη σαντιγί, τριμμένο φιστίκι και παγωτό καϊμάκι.

16.00€

***Frozen Product / Κατεψυγμένο Προϊόν**

Please inform the waiters for any food allergies or restrictions.

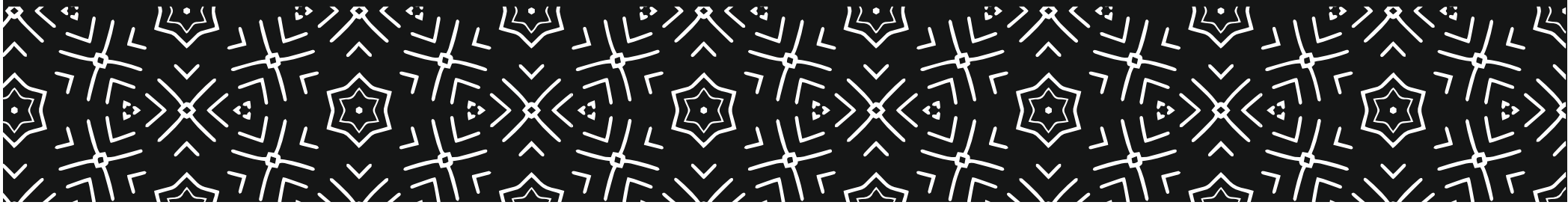
Also you can ask the waiters for vegetarian or vegan options.

Παρακαλώ ενημερώστε τους σερβιτόρους για τυχόν διατροφικές αλλεργίες ή περιορισμούς.

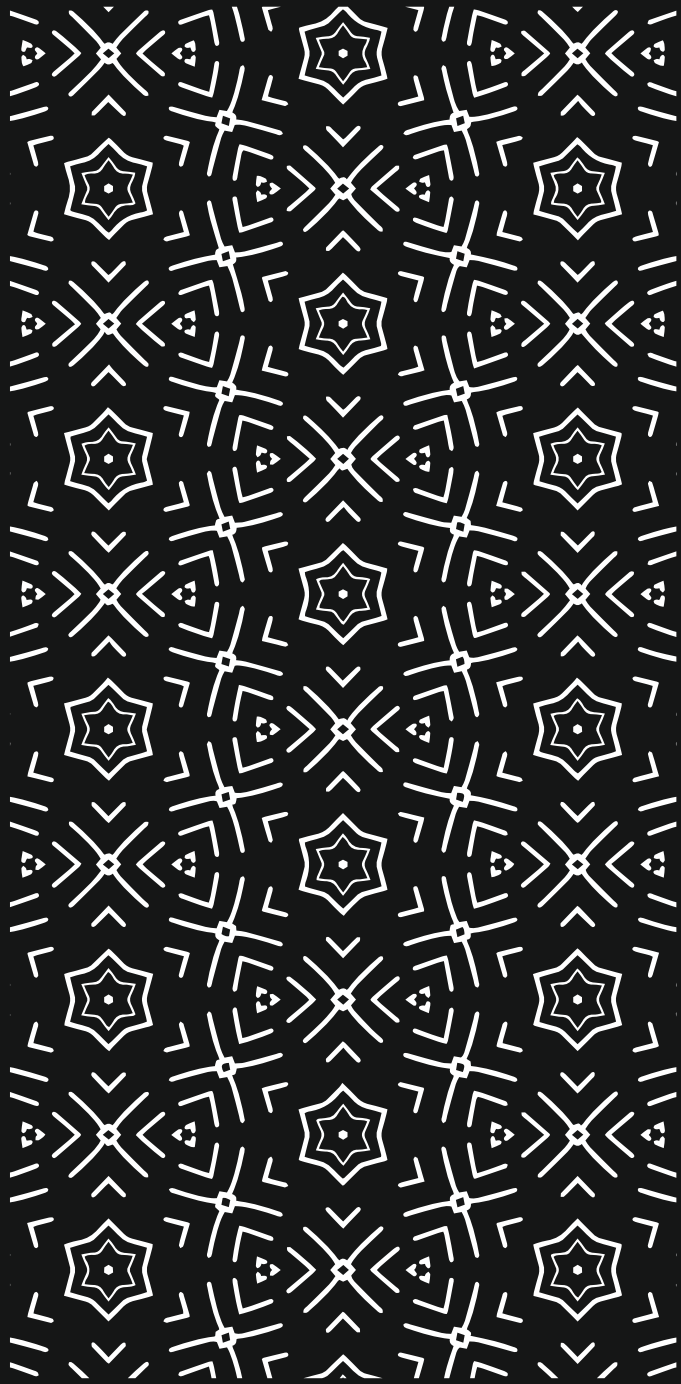
Επίσης μπορείτε να ζητήσετε από τους σερβιτόρους επιλογές για χορτοφάγους ή vegan.

Αγορανομικός Υπεύθυνος

Νικόλαος Ζουμής



MA



DINNER MENU

Saint Andrea
— PAROS SEASIDE RESORT —



DINNER MENU

