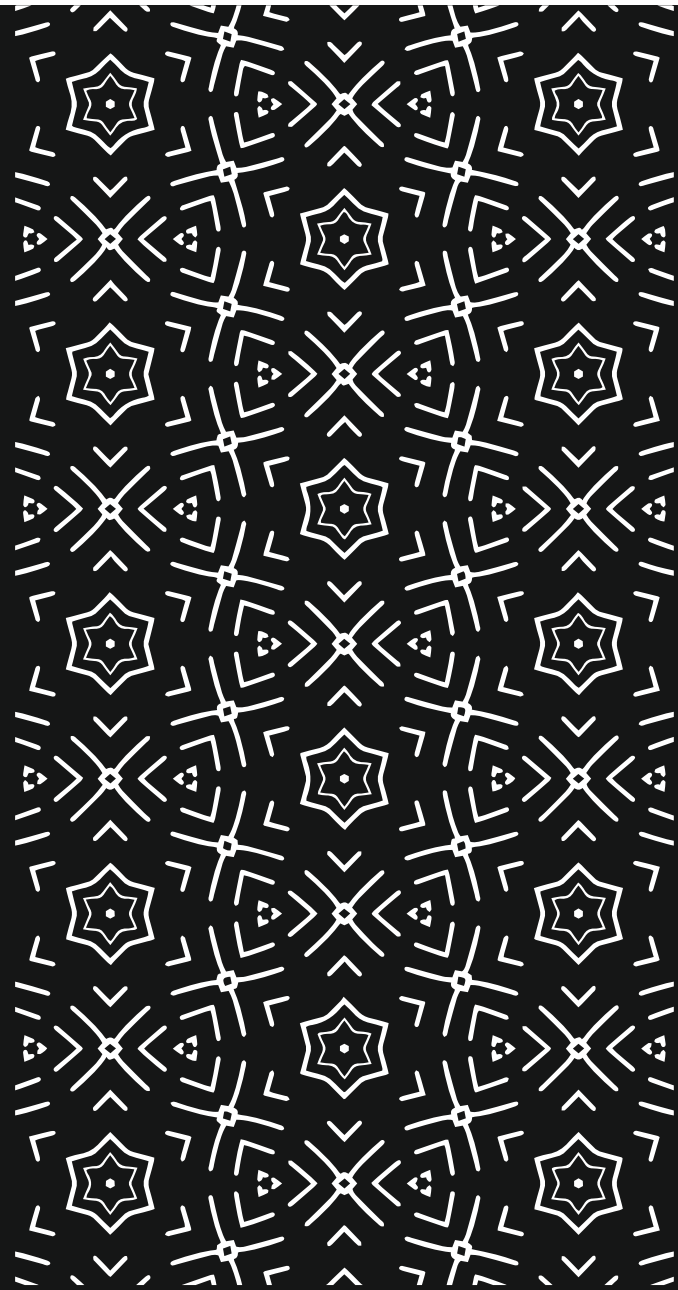




Saint Andrea
— PAROS SEASIDE RESORT —

Lunch Menu



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, μαριναρισμένο 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 μαριναρισμένο 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 μαριναρισμένες 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/ΟΡΕΚΤΙΚΑ

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€

Platter with different kinds of bruschettas, greek bruschetta, bruschetta with cream cheese and smoked salmon, bruschetta with basil infused butter, mozzarella cheese and small pieces of tomato, bruschetta with local cheese cream and spinach.

Πλατό με διάφορα είδη μπρουσκετών, Ελληνική μπρουσκέτα, μπρουσκέτα με κρέμα τυρί και καπνιστό σολομό, μπρουσκέτα με βούτυρο βασιλικού, μοτσαρέλα και ψιλοκομμένη ντομάτα, μπρουσκέτα με κρέμα Παριανής ξινομυζήθρας και σπανάκι.

16.00€

Greek Spring Rolls in phyllo crust with vegetables, feta cheese mousse and sweet sour sauce.

Ελληνικά Spring Rolls με φύλλο κρούστας, λαχανικά, μους φέτας και γλυκόξινη σάλτσα.

14.00€

Zucchini and tomato croquettes with aromatic yogurt mousse.

Κολοκυθοκεφτέδες και ντοματοκεφτέδες με αρωματική μους γιαουρτιού.

14.00€

Traditional meatballs with paprika cream.

Παραδοσιακά κεφτεδάκια με κρέμα πάπρικας.

16.00€

Finger Food for 2 person, pita bread, zucchini and tomato croquettes, Spring Rolls, meatballs and tzatziki.

Finger Food για 2 άτομα, πιτάκια, κολοκυθοκεφτέδες, ντοματοκεφτέδες, Spring Rolls, κεφτεδάκια και τζατζίκι.

16.00€

Sauteed shrimps with sweet sauce made of lemon infused olive oil and fennel

Γαρίδες σωτέ με σάλτσα γλυκού λαδολέμονου και μάραθο.*

20.00€

Fried squid with lemon cream and spicy mayonnaise.

Καλαμάρι τηγανητό με κρέμα λεμονιού και πικάντικη μαγιονέζα.*

18.00€



Fresh mussels in tomato sauce flavoured with ouzo and garlic, fennel and feta cheese pieces.

Φρέσκα μύδια με σάλτσα ντομάτας αρωματισμένη με ούζο και σκόρδο, φινόκιο και κομμάτια φέτας.

18.00€

MAIN COURSES/ΚΥΡΙΩΣ

Multigrain baguette with smoked turkey, cheese, lettuce, tomato and mayonnaise.
Μπαγκέτα πολύσπορη με καπνιστή γαλοπούλα, τυρί, μαρούλι, ντομάτα και μαγιονέζα.
10.00€

Tortilla with smoked salmon, cheese cream and guacamole.
Τορτίγια με καπνιστό σολομό, κρέμα τυρί και γουακαμόλε.
16.00€

Omelet with turkey, cheese, mushrooms, peppers and green salad with cherry tomatoes and balsamic sauce.
Ομελέτα με γαλοπούλα, τυρί, μανιτάρια, πιπεριές και πράσινη σαλάτα με ντοματίνια και σάλτσα βαλσάμικου.
14.00€

Club sandwich with chicken fillet, cheese, bacon, lettuce, tomato, mayonnaise with mustard sauce and french fries.
Κλαμπ σάντουιτς με φιλέτο κοτόπουλο, τυρί, μπέικον, μαρούλι, ντομάτα, sauce μαγιονέζας με μουστάρδα και πατάτες τηγανιτές.
18.00€

Burger with Black Angus minced meat, Brioche bread, cheese, tomato, lettuce, caramelized onion, homemade Barbecue sauce and french fries.
Burger με κιμά Black Angus, ψωμί Brioche, τυρί, ντομάτα, μαρούλι, καραμελωμένο κρεμμύδι, χειροποίητη σάλτσα Barbecue και πατάτες τηγανιτές.
26.00€

Dish of the day.
Πιάτο Ημέρας.
18.00€

Greek spaghetti with sauteed peppers and zucchini, caper, spring onion, tomato sauce and feta cheese pieces.
Ελληνική μακαρονάδα με πιπεριές και κολοκύθι σωτέ, κάπαρη, φρέσκο κρεμμύδι, σάλτσα ντομάτας και κομμάτια φέτας.
16.00€

Homemade chicken gyros with green salad, pita bread and mayonnaise with mustard sauce.
Χειροποίητος γύρος κοτόπουλο με πράσινη σαλάτα, πιτάκια και sauce μαγιονέζας με μουστάρδα.
18.00€

Pork rib steak with pita bread, french fries and tzatziki.
Χοιρινή σπαλομπριζόλα με πιτάκια, πατάτες τηγανιτές και τζατζίκι.
24.00€

Sauteed sea bass fillet on grilled peppers, carrots, zucchinis, lime zest and parsley flavoured olive oil.
Φιλέτο λαβράκι σωτέ σε βάση από ψητές πιπεριές, καρότα, κολοκύθια, ξύσμα lime και λάδι μαϊντανού.
22.00€

DESSERTS/ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ

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€

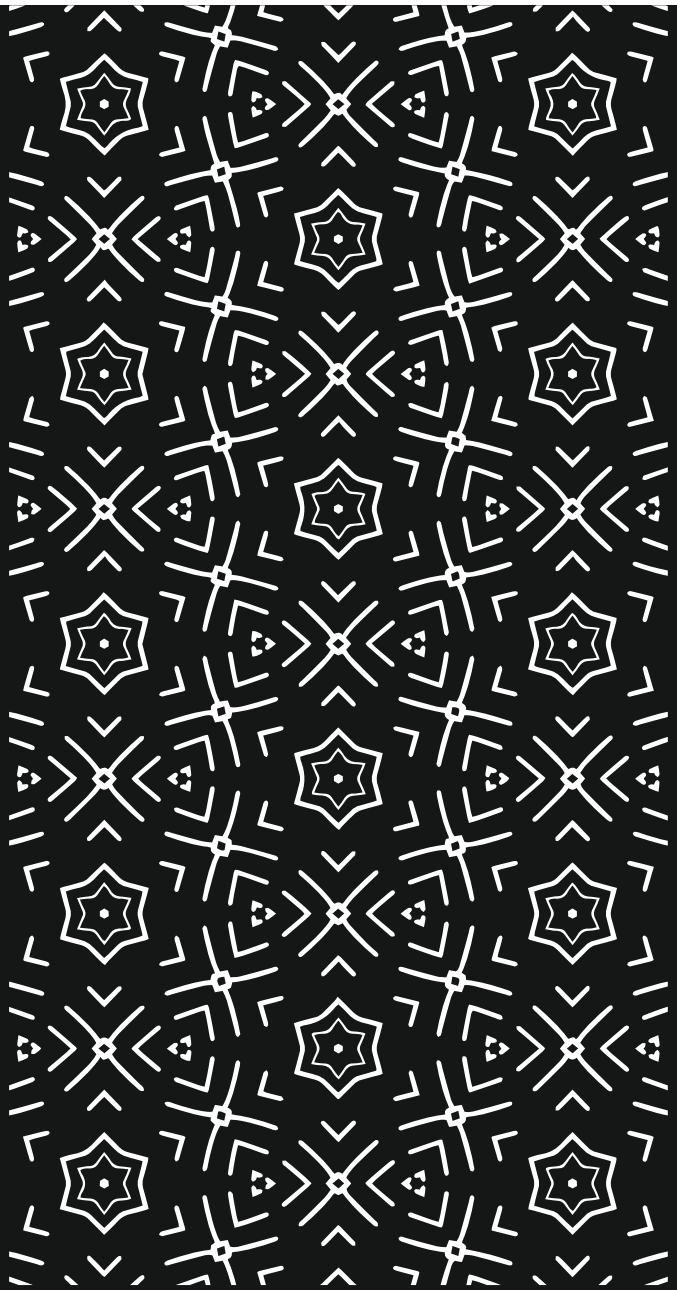
Traditional walnut pie with kaimaki ice cream.
Παραδοσιακή καρυδόπιτα με παγωτό καϊμάκι.
16.00€

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



Saint Andrea
PAROS SEASIDE RESORT



Lunch Menu

