



menu

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ 2024



ορεκτικά

ΑΡΤΟΣ σπιτικός με συνοδεία dip	€2.00
ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ χρυσοπαναρισμένοι με κρέμα μυρωδικών	€9.30
ΠΟΥΓΚΑΚΙΑ με καραμελωμένο αχλάδι, taleggio, pesto πιπεριάς και λάδι τρούφας	€11.00
ΣΑΧΑΝΙ ΣΧΑΡΑΣ με μαρμελάδα σύκο	€8.50
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΤΗΓΑΝΙΑ με πράσο και πάστα τρούφας	€9.90
ΚΕΦΤΕΔΕΣ με σάλτσα barbeque, πατατούλες τηγανητές και τσαλαφούτι	€9.80
ΣΑΓΑΝΑΚΙ ΦΕΤΑΣ με chutney ντομάτας	€9.80
ΠΙΤΑΡΟΥΔΙΑ ΜΑΝΗΣ με χόρτα, γιαούρτι, σκόρδο, και μυρωδικά	€ 8.80
ΠΕΪΝΙΡΛΙ ΒΟΥΒΑΛΙΣΙΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ μελιτζάνα, λιαστή ντομάτα και φέτα	€10.00
ΠΑΠΟΥΤΣΑΚΙ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ με κιμά μοσχίδας, μπεσαμέλ βασιλικού και chips πατάτας	€11.50
ΜΟΣΧΑΡΙ ΤΑΡΤΑΡ με κρέμα mango, αγγούρι πίκλα, κάπαρη, παστό κρόκο, μπρουσκετάκια και κρέμα τρούφας	€14.00
ΦΑΛΑΦΕΛ ΠΑΝΤΖΑΡΙΟΥ με χούμους, gazpacho παντζαριού και ταλιάτα αγγούρι	€8.90
ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ με μπρουσκέτα και ντοματίνια	€ 6.20
ΑΥΘΕΝΤΙΚΟ ΧΟΜΟΥΣ με ταχίνι λιβάνου, κουκουνάρι και τραγανά πιτάκια	€5.00
ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ επτανησιακή καπνιστή	€5.50
ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ	€5.00

σαλάτες

ΚΥΡΑ ΕΛΛΗ με μεσκλάν σαλάτα, παστράμι, τυρί, ντοματίνια και vinaigrette με βαλσάμικο	€12.50
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, φέτα Κωσταρέλου, κάπαρη, κρίταμο, ελιές	€9.50
SUPERFOOD φαγόπυρο, κινόα, ντοματίνια, φρούτα εποχής, φουντούκι και vinaigrette φρούτων	€10.00

κυρίως πιάτα

ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ "ΓΕΜΙΣΤΑ" με τσαλαφούτι, κουκουνάρι, σταφίδες και μυρωδικά	€12.00
ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ με πάστα τρούφας και τραγανή παρμεζάνα	€14.00
ΜΙΝΙ ΚΑΝΕΛΟΝΙ με μοσχάρακι ραγού, pesto λιαστής ντομάτας, μπεσαμέλ γραβιέρας και πούδρα κρεμμυδιού	€17.50
CHICKEN PARMESAN με κρούστα δημητριακών, πράσινη σαλάτα και κρέμα avocado	€14.50
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΟΥΤΙ με gnocchi, παρμεζάνα και προσούτο	€15.60
ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ με γλάσο μυρωδικών, πατάτες baby και σάλτσα ταρτάρ	€17.20
ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΟΝΤΟΣΟΥΒΛΙΣΤΟ με πιτούλα, πολιτική σαλάτα και γλυκόξινη σάλτσα	€15.00
ΚΟΚΟΡΑΚΙ ΣΧΑΡΑΣ με τζατζίκι, κουρκουμά, πιτούλα και πατατούλες	€14.50
ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΠΡΟΒΑΤΙΝΑΣ μετσοβόνη, καραμελωμένο κρεμμύδι και γλυκοπατάτα	€15.00
ΚΕΜΠΑΠ με πιτούλα, σάλτσα γιαουρτιού και πατατούλες τηγανητές	€13.50
ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ με κρέμα καπνιστής μελιτζάνας	€13.80
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΑΓΟΥΛΑ με πουρέ καρότου αρωματισμένο με ελληνικό καφέ και φουντούκια	€19.50
FLAP MEAT (300g) με πουρέ εσαλότ και σάλτσα πιπεριών	€26.50

Όλες οι αλοιφές μας είναι χειροποίητες



Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που έχετε. Το μενού μας μπορεί να περιέχει αλλεργιογόνες ουσίες ή ίχνη αυτών.

EK 1169/2011

Αγορανομικός υπεύθυνος: Παρασκευή Φλαμπούρη



dessert menu

CRÈME BRÛLÉE €6.00

ΕΚΜΕΚ "ΣΤΗΣ ΕΛΛΗΣ" €8.50

ΕΚΜΕΚ STIS ELLIS a traditional greek dessert
prepared on the spot
ΕΚΜΕΚ STIS ELLIS dessert grec traditionnel au kataifi et à la crème

ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ €9.00

με παγωτό βανίλιας και ζεστή σοκολάτα
PROFITEROL with vanilla ice cream served with hot chocolate sauce
PROFITEROLES avec glace à la vanille avec du chocolat chaud

ΜΙΛΦΕΙΓ €9.50

με κρεμέ καραμέλας και παγωτό τираμισού
MILLEFEUILLE with caramel cream and tiramisu ice cream
MILLEFEUILLE à la crème parfumée au caramel et à la glace tiramisu

ΠΑΒΛΟΒΑ (για δύο) €10.00

μαρέγκα, μους γιαουρτιού, και κόκκινα φρούτα ή φρούτα εποχής
PAVLOVA (for two) meringue, yogurt cream topped with
red berries or seasonal fruits
PAVLOVA (pour deux) meringue, crème au yaourt couronnée
de fruits rouges ou fruits de saison

ΠΑΓΩΤΑ (1 μπάλα)

Glaces (1 boule) Ice cream (1 ball)
Σοκολάτα, Βανίλια / Chocolate, Vanilla / Chocolat, Vanille €3.00
Κίντερ μπουένο, Lila pause / Kinder bueno, Lila pause €3.50
Καϊμάκι με φυστίκι / Kaimaki with pistachio / Kaimaki avec pistache €3.50



το γλυκό της ημέρας

παρακαλώ ρωτήστε τον σερβιτόρο σας

DESSERT OF THE DAY: please ask your waiter
DESSERT DU JOUR: informez-vous s'il vous plaît
auprès de votre serveur





Αγίας Τριάδος 57, 153 43 Αγ. Παρασκευή
Τ. 210 6082005, info@stisellis.gr www.stisellis.gr

