

## MENΟΥ ΣΑΡΑΚΟΣΤΗΣ LENTEN MENU

### Μεξέδες Σαρακοστής / Lenten Mezzé

Φάβα Σαντορίνης με καραμελωμένο κρεμμύδι, αγιορείτικη μελιτζανοσαλάτα, μαϊντανοσαλάτα, ελιές Καλαμάτας, ντοματίνια  
Santorini fava beans with caramelized onions, smoked aubergine dip, parsley salad, “Kalamata” olives, cherry tomatoes

10€

### Μαραθόπιτα / Fennel Pie

Κρέμα ταχίνι, σχοινόπρασο, ξύσμα μοσχολέμονου, ψητό σκόρδο  
Tahini cream, chive, lime zest, roasted garlic

9€

### Μανιτάρια Πλευρώτους Σχάρας / Grilled Mushroom “Pleurotus”

Φρέσκο κρεμμυδάκι, πιπεριές Φλωρίνης, μυρώνια, γαλάκτωμα μοσχολέμονου  
Spring onion, “Florina” peppers, chervils, lime emulsion

12€

### Γίγαντες Φούρνου / Greek Baked Beans “Gigantes”

Φρέσκια ντομάτα, κόκκινη πιπεριά, λάδι μαϊντανού  
Fresh tomato, red pepper, parsley oil

11€

### Γαριδομακαρονάδα / Shrimp Pasta

Γαρίδες Αμβρακικού, ψητά ντοματίνια, κολοκυθάκι, άρωμα παλαιωμένου τσίπουρου, βασιλικός  
Ambracian Gulf shrimps, grilled cherry tomatoes, zucchini, aroma of aged tsipouro, basil

23€

### Γαρίδες σχάρας / Grilled Shrimps

Γαρίδες Αμβρακικού, κρέμα αγκινάρας, καρότα σχάρας, λαδολέμονο με φρέσκα βότανα, βασιλικός  
Ambracian Gulf shrimps, artichoke cream, grilled carrots, olive oil & lemon sauce with fresh herbs, basil

25€

### Σάμαλι / “Samali” Semolina Cake

Σορμπέ καρύδας, καραμελωμένα φιστίκια Αιγίνης, νεράντζι  
Coconut sorbet, caramelized Aegina pistachios, bitter orange

8€



TITANIA  
HOTEL  
ATHENS

Παρακαλούμε πολύ να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε  
In case of food allergies or intolerances kindly please inform us