



TITANIA

Olive Garden

THE

MENU

Αγορανομικός Υπεύθυνος

Τζιλήρας Χρήστος



Ορεκτικά & Σαλάτες

Appetizers & Salads

- Σούπα καπνιστής πατάτας με λάδι καπνιστής πάπρικας, τραγανά φύλλα σέλερι και pop corn χοιρινού **6.50**
Smoked potato soup with smoked paprika oil extract, crunchy celery leaves and pop-corn.
- Ψητό ταλαγάνι με μαρμελάδα εσπεριδοειδών, σαλάτα με παντζαρόφυλλα και κρέμα κολοκύθας **10.00**
Roasted "talagani" cheese with citrus marmalade, salad with beet leaves and pumpkin cream
- Σαλάτα με κους-κους, μαυρομάτικα φασόλια και βαλεριάνα, σάλτσα πορτοκάλι-ρόδι, γκερεμέζι και ταλιατέλες σέλερι **10.00**
Cous cous salad, black eyed peas and mache, "geremezi" cheese, orange-pomegranate sauce and celery tagliatelle
- Κροκέτες μπραντάδας μπακαλιάρου με φάβα, κρέμα ψητής κόκκινης πιπεριάς και σαντιγί ούζου **11.00**
Cod croquettes with fava bean dip, red pepper coulis and ouzo cream
- Σαλάτα σπανάκι με μπουτάκι πάπιας με σάλτσα ρακόμελου, μανούρι και αράπικο φιστίκι **12.00**
Spinach salad with duck drumsticks, "Raki"- honey sauce, "manouri" cream cheese and peanuts

Μαρουλοντολμάδες θαλασσινών με μάραθο, σπαράγγια,
τρίμα αυγοτάραχο και άρωμα μαστίχας **13.00**
*Stuffed lettuce leaves "dolma" filled with seafood and fennel,
asparagus, grated bottarga and mastic aroma*

Τραχανάς με πικάντικο σουτζούκι, ταλαγάνι, τοματίνια,
κρουτόν χωριάτικου ψωμιού και γιαούρτι με δυόσμο **14.50**
*Greek frumenty "trahanas" with spicy "sujuk" traditional sausage,
"Talagani" cheese, cherry tomatoes, homemade croutons,
and yoghurt with mint*

Μοσχαρίσιο συκώτι, με μαρούλι φρικασέ
με καβουρδισμένα αμύγδαλα και άρωμα μοσχολέμονου **14.50**
*Veal liver, with fricassee lettuce
with roasted almonds and lime aroma*

Ζυμαρικά / Pasta

Ταλιατέλες με τομάτα, τοματίνια και λάδι βασιλικού **10.00**
Tagliatelle with tomato sauce, cherry tomatoes and basil oil

Λιγκουϊνί με μοσχαρίσια ουρά, πέστο και κουκουνάρι **12.50**
Linguini with veal tail, pesto sauce and pine nuts

Κριθαράκι με караβίδα* και μοσχαρίσια γλώσσα με πράσο,
καρύδι και σάλτσα βοδινού **19.00**
Barley Greek pasta with crayfish and veal tongue with leek,
walnut and veal sauce*



Κυρίως πιάτα / Main courses

- Σουτζουκάκια σε στυλ μουσακά, τυρί Σαν Μιχάλη και γιαούρτι με κύμινο **16.50**
"Moussaka" style "sujuk" meatballs, "Saint Michael's" cheese and yoghurt with cumin
- Κόκορας βιολογικής παραγωγής, μαγιονέζα καρότου, λεμονάτος πουρές φασολάδας και αυγό με κρούστα καλαμποκάλευρου **16.50**
Organic rooster with thyme, carrot mayonnaise, greek bean soup puree with lemon and egg with corn flour crust
- Πανσέτα σιγοψημένη με πουρέ σελινόριζας, κρέμα μετσοβόνη με μελάνι σουπιάς και κροκέτα φάβας **17.50**
Pancetta sous vide with celeriac puree, "metsovone" cheese cream with ink and fava croquette
- Μοσχαρίσια ουρά βιολογικής παραγωγής, σιτάρι με μανιτάρια, "φύλλο" πατάτας και μυρώνια **18.00**
Organic veal tail, barley with mushrooms, potato "leaf" and anthriscus herbs
- Αρνίσιο μπούτι σιγοψημένο με ρεβυθάδα με λιαστή τομάτα, φρέσκα κρεμμυδάκια ραγού και ξινομυζήθρα **22.00**
Braised lamb leg with chick pea soup with sundried tomato, spring onions ragout and sour cheese
- Μοσχαρίσια μπριζόλα "Black Angus" με ψητά τοματίνια & πατάτες baby **27.50**
Beef steak "Black Angus" with roasted cherry tomatoes & baby potatoes
- Ψάρι ημέρας με σπανάκι, λαδολέμονο άνιθου, μπρόκολο και μαγιονέζα φάβας **28.50**
Fish of the day with spinach, olive oil and lemon sauce with dill, broccoli and fava bean mayonnaise



Επιδόρπια / Desserts

Αμυγδαλόπιτα με ελαιόλαδο, γλυκό του κουταλιού ελιά, και παγωτό γιαούρτι-καρύδι <i>Almond pie with olive oil, sweet olives and yoghurt-walnut ice cream</i>	7.00
Κορμός σοκολάτας με ξηρούς καρπούς, σάλτσα frangelico-καφέ και παγωτό καϊμάκι <i>Chocolate cake "trunk" with dried nuts, frangelico-coffee sauce, and "kaimaki" ice-cream</i>	7.00
Μούς λευκής σοκολάτας με δενδρολίβανο, αμύγδαλο κροκάν και τρίμα μπισκότου <i>White chocolate mousse with rosemary, almond croquant and biscuit crumbs</i>	7.00
Καρυδόπιτα με κακάο, φυστίκι Αιγίνης και παγωτό βανίλια <i>Cacao walnut pie, pistachio and vanilla ice cream</i>	7.00
Παγωτό της επιλογής σας (2 μπάλες) <i>Selection of ice cream (2 scoops)</i>	7.50
Ποικιλία φρούτων εποχής <i>Variety of seasonal fruits</i>	10.00
Ποικιλία τυριών με κριτσίνια και καρύδια <i>Cheese platter with bread sticks and walnuts</i>	13.00
Καλάθι με αρτοσκευάσματα και ντιπ (κατά άτομο) <i>Bakery basket with dips (per person)</i>	1.50



Παρακαλούμε ενημερώστε μας για πιθανές αλλεργίες.
Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.
Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει
έντυπα δελτία για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Για όλα μας τα φαγητά χρησιμοποιούμε αγνό παρθένο ελαιόλαδο εκτός
των τηγανητών όπου χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο

«Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει, εάν δεν λάβει το νόμιμο
παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο)»

*Είδος κατεψυγμένο

▲ Παρασκευάζεται με στέβια

■ Βιολογικό κρέας Ελληνικής παραγωγής

Kindly inform us for potential allergies.

Prices include all legal surcharges.

*As per Government Regulations the Outlet is obliged to offer
"Questionnaires" should the customer wishes to file complaints.*

*We cook all of our dishes with extra virgin olive oil except for the fried ones
for which we use sunflower oil*

*«Consumer is not obliged to pay, if the notice of payment has not been
received (receipt-invoice)»*

* Frozen item

▲ Prepared by stevia

■ Greek production organic meat

