



ΔΗΜΗΤΡΑ
restaurant & wine



Ορεκτικά



Starters

- Σεβίτσε γαύρου** 9.50 **Anchovy Ceviche**
μαριναρισμένο με φρέσκο κόλιανδρο, πιπεριά τσίλι, μοσχολέμονο, μάνγκο και χυμό πορτοκάλι.
marinated with fresh coriander, chili pepper, lime, mango and orange juice
- Γαρίδες** 12.50 **Shrimps**
σε σαλάτα από μαυρομάτικα φασόλια, δυόσμο, δενδρολίβανο, πιπεριά τσίλι, μοσχολέμονο και σκόρδο.
in a salad of black beans, mint, rosemary, chili pepper, lemon and garlic.
- Πέστροφα καπνιστή** 11.00 **Smoked trout**
με φάβα Φενεού, λάδι λιαστής τομάτας και ψητά τοματίνια.
with Feneos fava, sun-dried tomato oil and roasted cherry tomatoes
- Μαστέλο Χίου** 12.00 **Grilled Mastelo cheese from Chios**
στην σχάρα με chutney κολοκύθας αρωματισμένη με αρμπαρόριζα, τζίντζερ και πετιμέζι από σταφύλια Ηλείας.
with pumpkin chutney flavored with pelargonium, ginger and mollasses from Ilia grapes.
- Μανιτάρια σοτέ** 9.00 **Sauteed mushrooms**
σε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο με αιγοπρόβεια γραβιέρα Ηλείας, εστραγκόν και λάδι Ελληνικής τρούφας.
in extra virgin olive oil with Ilia goat and sheep Graviera cheese, tarragon and Greek truffle oil.
- Μελιτζάνα parmigiana** 10.00 **Eggplant parmigiana**
στον φούρνο με φρέσκια μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας και φρέσκο βασιλικό.
baked with fresh mozzarella, tomato sauce and fresh basil.
- Καγιανάς** 9.50 **Kayanas**
με φρέσκια τομάτα, παστό χοιρινό Ηλείας, αβγό ποσέ και φρυγανισμένο ψωμί.
with fresh tomato, Ilia salted pork, poached egg and toast.
- Μοσχαρίσιο φιλέτο καρπάτσιο** 14.50 **Beef fillet carpaccio**
με baby ρόκα, παρμεζάνα και λαδολέμονο μουστάρδας με εξτρά παρθένο ελαιόλαδο.
with baby arugula, parmesan and mustard, lemon and extra virgin olive oil vinaigrette
- Προσούτο Ευρυτανίας** 10.50 **Evrytania prosciutto**
με φρέσκια μοτσαρέλα, τοματίνια, κρούτον, κρέμα βαλσαμικού και αρωματισμένο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.
with fresh mozzarella, cherry tomatoes, croutons, balsamic cream and flavored extra virgin olive oil.

Σαλάτες



Salads

-  **Σαλάτα πράσινη** 10.50 **Green salad** 
με λόλα, μαρούλι, κοτόπουλο, τραγανό προσούτο, κρουτόν, τοματίνια και ντρέσινγκ παρμεζάνας
with lola, lettuce, chicken, crispy prosciutto, croutons, cherry tomatoes and parmesan dressing
-  **Σαλάτα κολοκύθι** 11.50 **Zucchini salad** 
με σκοτύρι Ίου, baby ρόκα, σύγκλινο Μάνης, τοματίνια και ντρέσινγκ μουστάρδας.
with los skotyri cheese, baby arugula, Siglino Manis salted pork, cherry tomatoes and mustard dressing.
-  **Σαλάτα baby σπανάκι** 13.50 **Baby spinach salad** 
με μαριναρισμένες γαρίδες, πέστο παντζάρι, φιλέτο πορτοκαλιού και ντρέσινγκ εσπεριδοειδών.
with marinated shrimp, beetroot pesto, orange fillets and citrus dressing.
-   **Σαλάτα Κινόα** 11.00 **Quinoa salad**  
με αβοκάντο, γιαούρτι, τοματίνια, πράσινο μήλο και Κορινθιακή σταφίδα.
with avocado, yogurt, cherry tomatoes, green apple and Corinth raisins.
-   **Ελληνική Σαλάτα** 11.00 **Greek Salad**  
με μαριναρισμένη τομάτα, ντοματίνια, κρεμμύδι, μους φέτας, αγγούρι, χύμα μαύρης ελιάς και κρουτόν.
with marinated tomato, cherry tomatoes, onion, Feta cheese mousse, cucumber, black olive oil and croutons.

Σούπες



Soups

-  **Σούπα Τομάτας** 10.50 **Tomato soup** 
με πιπεριές Φλωρίνης, γαρίδες με φέτα γκρατινέ, τραγανό ψωμί και αρωματισμένο εξτρά παρθένο ελαιόλαδο.
with Florina peppers, shrimp gratin with Feta cheese, crispy bread and flavored extra virgin olive oil.

Ζυμαρικά - Ριζότα



Pasta - Risotto

- Νιόκι πατάτας** 13.50 **Potato gnocchi**
με κρέμα γκοργκοντζόλας, αχλάδι και καρύδια.
with gorgonzola cream, pear and walnuts.
- Ταλιολίνι θαλασσινών** 16.50 **Seafood tagliolini**
με γαρίδες, μύδια, τομάτα, φρέσκο βασιλικό
και bisque οστρακοειδών.
with shrimp, mussels, tomato, fresh basil
and shellfish bisque.
- Strozzapreti** 12.50 **Strozzapreti**
με κρέμα καπνιστού τυριού Μετσοβόνη,
λιαστή τομάτα και καπνιστή πανσέτα.
with smoked Metsovone cream cheese,
sun-dried tomatoes and smoked pancetta.
- Garganelli** 15.50 **Garganelli**
με φιλέτο μοσχάρι, μανιτάρια,
φρέσκο βασιλικό, τοματίνια, λάδι Ελληνικής
τρούφας και ελαφριά κρέμα.
with beef fillet, mushrooms,
fresh basil, cherry tomatoes, Greek truffle oil
and light cream.
- Κριθαρότο Ραγού,** 12.50 **Orzo pasta**
με μοσχάρι κιλότο, φρέσκια τομάτα,
γκρατιναρισμένη φέτα Ηλείας και αρωματισμένο
έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.
with beef rump ragout, fresh tomato,
gratinated Iliia Feta cheese and flavored
extra virgin olive oil.
- Ριζότο με κρόκο Κοζάνης,** 12.50 **Risotto with Kozani saffron,**
φρέσκα σπαράγγια
και τραγανό προσούτο Ευρυτανίας.
fresh asparagus
and crispy Evrytania prosciutto.
- Ριζότο Καπρέζε** 13.50 **Caprese risotto**
με πέστο βασιλικού, φρέσκια μοτσαρέλα,
τοματίνια και παρμεζάνα.
with basil pesto, fresh mozzarella,
cherry tomatoes and parmesan.

** Τα ζυμαρικά μας μπορούν να ετοιμαστούν και με *Gluten free pasta* ή ζυμαρικά ολικής αλέσεως.

** Our pasta dishes could also prepared with *gluten free pasta* or *whole wheat pasta*.

Κυρίως πιάτα



Main Dishes

- | | | |
|---|-------|---|
| Φιλέτο Κοτόπουλο Σχάρας
με πατάτες baby, λαχανικά σχάρας
και πέστο κολοκύθι. | 13.00 | Grilled Chicken Fillet
with baby potatoes, grilled vegetables
and zucchini pesto. |
| Φιλέτο Μοσχάρι
με κρέμα πατάτας λαχανικά βουτύρου
και σάλτσα κρέατος με θυμάρι. | 18.00 | Beef fillet
with potato cream, buttered vegetables
and meat sauce with thyme. |
| Rib Eye Black Angus 300gr
με αρωματισμένο βούτυρο, σάλτσα κρέατος,
φρέσκες τηγανητές πατάτες, λαχανικά σχάρας
και αφρίνα Μεσολογγίου. | 28.00 | Black Angus Rib Eye 300gr
with flavored butter, meat sauce,
fresh French fries, grilled vegetables
and Afrina fleur de sel from Messolonghi |
| Picanha Αρνιού
sous vide στους 63°C με πούρε καρότο
αρωματισμένο με τζίντζερ, λαχανικά
και σάλτσα δενδρολίβανο. | 17.50 | Sous vide Lamb Picanha
at 63° C with ginger flavored carrot puree,
vegetables and rosemary sauce. |
| Φιλέτο Χοιρινό Σοφρίτο
με κρέμα πατάτας, δενδρολίβανο, μαϊντανό
και λαχανικά βουτύρου. | 14.50 | Sofrito Pork Fillet
with potato cream, rosemary,
parsley and buttered vegetables. |
| Καρέ Χοιρινό Iberico
με σάλτσα chimichurri, φρέσκες πατάτες τηγανητές
και λαχανικά σχάρας. | 24.00 | Iberico Rack of Pork
with chimichurri sauce, fresh French fries
and grilled vegetables. |
| Φιλέτο Λαβράκι Σχάρας
με πούρε ρεβίθι, μαριναρισμένο φινόκιο
και σάλτσα πορτοκαλιού με κρόκο Κοζάνης. | 16.00 | Grilled Sea bass Fillet
with chickpea puree, marinated fennel
and orange sauce with Kozani saffron. |
| Φιλέτο Σολομού Σχάρας
με λαχανικά βουτύρου, σάλτσα σόγιας
και μαύρο σουσάμι. | 17.00 | Grilled Salmon Fillet
with buttered vegetables,
soy sauce and black sesame. |

Ποικιλίες



Cold Plates

Ποικιλία τυριών μεγάλη	18,00	Big cheese plate
Ποικιλία τυριών μικρή	9,00	Small cheese plate
Ποικιλία αλλαντικών μεγάλη	19,00	Big meat products plate
Ποικιλία αλλαντικών μικρή	9,50	Small meat products plate

Γλυκά



Dessert

Σοκολατόπιτα με παγωτό βανίλια, κουλί φράουλας, χώμα σοκολάτας και σάλτσα πραλίνας.	9.00	Chocolate pie with vanilla ice cream, strawberry coulis, chocolate soil and praline sauce.
Γαλακτομπούρεκο αποδομημένο με καραμελωμένα φύλλα κρούστας και σιρόπι πορτοκαλιού.	7.00	Deconstructed Galaktoboureko with caramelized crust leaves and orange syrup.

Παγωτά



Ice Cream

MÖVENPICK®
THE ART OF SWISS ICE CREAM

Lemon & lime	2,50	Blueberry cheesecake	2,50
Vanilla dream	2,50	Mango & cream	2,50
Swiss chocolate	2,50	Pistachio	2,50

Αναψυκτικά



Soft Drinks

Coca Cola / Zero	250ml	2,50	Coca Cola / Zero
Πορτοκαλάδα Λούξ	250ml	2,50	Orangeade Loux
Λεμονάδα Λούξ	250ml	2,50	Lemonade Loux
Γκαζόζα Λούξ	250ml	2,50	Lemon Soda Loux
Σόδα	250ml	2,50	Soda
Perrier	330ml	3,50	Perrier
San Pellegrino	200ml	3,50	San Pellegrino
San Pellegrino	750ml	5,00	San Pellegrino
Aqua Carpatica	750ml	3,00	Aqua Carpatica
Φυσικό μεταλλικό νερό Βίκος	1000ml	2,00	Natural Mineral Water Vikos

Τσίπουρο



Tsipouro

Τσιλιλή	50ml	3,50	200ml	10,00	Tsilili
Οικογένεια Κατσαρού	50ml	3,50	200ml	10,00	Katsaros
Αποστολάκη	50ml	3,50	200ml	10,00	Apostolakis
Μπαμπατζίμ	50ml	3,50	200ml	10,00	Babatzim
Jivaeri	50ml	3,50	200ml	10,00	Jivaeri
Δεκαράκι	50ml	3,00	200ml	10,00	Dekaraki

Ούζο



Ouzo

Jivaeri	50ml	3,50	200ml	10,00	Jivaeri
Jivaeri 3*	50ml	4,00	200ml	12,00	Jivaeri 3*
Κατσαρός	50ml	3,50	200ml	10,00	Katsaros
D' Artemis	50ml	4,00	200ml	12,00	D' Artemis
Πλωμαρίου	50ml	3,50	200ml	10,00	Plomari
Μπαμπατζίμ	50ml	3,50	200ml	10,00	Babatzim

Μπίρες



Beers

Βεργίνα	500ml	4,00	Vergina
Νήσος Σαντορίνη Pilsner	330ml	5,00	Nisos Santorini Pilsner
Volcan Σαντορίνη Blonde	330ml	5,00	Volvan Santorini Blonde
Septem Monday's Pilsner	330ml	5,00	Septem Monday's Pilsner
Voreia India Pale Ale	330ml	5,00	Voreia India Pale Ale
Zythos Vap Lager	500ml	4,00	Zythos Vap Lager
Δήμητρα Pils	500ml	4,00	Dimitra Pils
Lager Magna Elis Brewery	500ml	5,00	Lager Magna Elis Brewery
Rea Moschato Strong Weiss 9 vol.	330ml	5,00	Rea Moschato Strong Weiss 9 vol.

*Το μενού ετοιμάζεται καθημερινά με φρέσκα κατά κύριο λόγο Ελληνικά προϊόντα,
έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, νωπό κρέας και ψάρι και φρέσκα λαχανικά.
Το εστιατόριο στηρίζει σύστημα HACCP.*

*Our menu is daily prepared with fresh mainly Greek products, extra virgin olive oil,
fresh meat and fish and fresh vegetables. Our restaurant supports HACCP system.*

Επιμέλεια μενού: Chef Κωνσταντίνος Σκανδάλης | Chef Θοδωρής Λυκοτομάρος
Menu creation by: Chef Konstantinos Skandalis | Chef Thodoris Lykotomaros

Μους φέτας αρωματισμένη με βασιλικό, ελιές, τριλογία από κουβέρ και κριτσίνια χαρουπιού	2,00	Feta cheese mousse flavoured with basil, olives, trilogy apperizer and carob bread sticks
Εραθλον έξτρα παρθένο ελαιόλαδο 250ml	4,50	Εραθλον Extra Virgin Olive Oil bottle 250ml

 gluten free option  vegetarian  vegan



ΔΗΜΗΤΡΑ
restaurant & wine

Σε περίπτωση οποιασδήποτε αλλεργίας παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο.
Οι τιμές είναι σε ευρώ (€) και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό σημείωμα.
Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΓΑΛΑΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΓΓΕΛΟΣ

In case of any allergy please inform your waiter
Our prices are in euros € and include all applicable taxes.
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received.
Complaint forms are available at the entrance door

MARKET DIRECTOR: GALANOPOULOS AGGELOS