



Mediterraneo

from the sea, sustainably

Στις τιμές περιλαμβάνεται Δημοτικός Φόρος και ΦΠΑ.
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο)
Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησής μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε σε διάφορες ουσίες που εμπεριέχονται στα τρόφιμα.

*Το χταπόδι και το καλαμάρι είναι κατεψυγμένα.
Η τσιπούρα και το λαυράκι είναι ιχθυοτροφείου.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Σπύρος Καββάδας

Καλωσορίσατε στο Mediterraneo

Στο Mediterraneo, κάθε πιάτο αφηγείται μια ιστορία της περιοχής. Εδώ, η αυθεντικότητα συναντά τη βιωσιμότητα: μαγειρεύουμε κυρίως με φρέσκα ψάρια από τοπικούς παράκτιους αλιείς, επιλεγμένα με σεβασμό στη θάλασσα και την εποχικότητα. Τιμούμε τις παραδοσιακές συνταγές του νησιού, αξιοποιούμε κάθε μέρος του ψαριού και δημιουργούμε μια εμπειρία που συνδέει τον επισκέπτη με τη γαστρονομική κληρονομιά των Πάξων. Με σεβασμό στον τόπο, στη φύση και στον επισκέπτη, σας προσκαλούμε να μοιραστούμε μαζί μια μοναδική, γευστική ιστορία.

Concept development vios-mg.com

 Από το καΐκι – Ολόκληρο Ψάρι κιλού 			
Σφυρίδα, Στείρα, Φαγκρί, Συναγρίδα		 / kg	
Σκορπίνα, Μπαρμπούνια, Μαγιάτικο, Τσιπούρα, Λαυράκι, Χριστόψαρο		 / kg	
Αστακός		 / kg	

Απολαύστε το ψάρι σας στις ακόλουθες παρασκευές			
Ψητό ολόκληρο στο κόκκαλο <i>Με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και ανθό αλατιού</i>	Μπουρδέτο <i>Αρωματισμένο ελαιόλαδο με γλυκιά, καπνιστή, καυτερή πάπρικα και λεμόνι</i> <i>Προσθέστε μακαρόνια +..... ανά άτομο</i>	Μπιάνκο <i>Λεμονάτο σούγo με πιπέρι και πατάτες</i>	Μεσογειακό <i>Ψητά τοματίνια, κάπαρη, κολοκυθόσπορος, σταφίδες και καλοκαιρινά μυρωδικά</i> <i>Προσθέστε μακαρόνια +..... ανά άτομο</i>

Φρέσκος αστακός	Fish Butchering/kg			Συνοδευτικά (Χορτοφαγικά)
Ψητός kg / <i>(Στα κάρβουνα με αρωματικό ελαιόλαδο, ανθό αλατιού και σπιτική μαγιονέζα)</i> Αστακομακαρονάδα kg / μερίδα <i>(Αρωματισμένο ελαιόλαδο με ψητά τοματίνια και καλοκαιρινά μυρωδικά)</i>	Από μύτη έως ουρά <i>Ψάρια άνω των δύο κιλών</i> <i>Κεφάλι – Σούπα (σε καπνιστό ζωμό με λαχανικά)</i>	Θωρακικό κρέας – Σαβόρο ή νερατζοσαλάτα <i>(Τηγανητό με παραδοσιακή γλυκόξινη μαρινάδα με ξύδι, σταφίδες, δεντρολίβανο, δαφνόφυλλο) ή (Ωμή παρασκευή μαριναρισμένη με λαδομελιλέμονο, πίκλα κρεμμύδι, μαριναρισμένη σταφίδα, καβουρδισμένο κουνουνάρι και πιπέρι κόκκινο κασούρικο)</i>	Από κοιλιά και κάτω – φέτες (ψητό ή μπουρδέτο ή μπιάνκο)	Ψητά στα κάρβουνα, συνοδεύονται με καρύκευμα γιαούρτι <i>Πατάτα /Μελιτζάνα /Κολοκύθι / Πιπεριά /Ντομάτα</i> <i>Ποικιλία (Πατάτα, μελιτζάνα, κολοκύθι, πιπεριά, ντομάτα)</i> Μπριάμ καλοκαιρινών λαχανικών

Επιλέξτε το πιάτο σας

Μαγειρευτά

- Φιλέτο ψαριού ημέρας “Μπουρδέτο”**
Ελαιόλαδο αρωματισμένο με γλυκιά, καπνιστή και πικάντικη πάπρικα, με φρέσκο λεμόνι. Σερβίρεται με ψημένο ψωμί.
προσθέστε μακαρόνια + ...
- Φιλέτο ψαριού ημέρας “Μπιάνκο”**
Λεμονάτο σούγo με πιπέρι και πατάτες
- Φιλέτο ψαριού ημέρας “Μεσογειακό”**
Ψητά τοματίνια, κάπαρη, κολοκυθόσπορος, σταφίδες και καλοκαιρινά μυρωδικά
προσθέστε μακαρόνια + ...
- Ντομάτα γεμιστή με γαρίδες “Mediterraneo”**
Ντομάτα ψητή, γεμισμένη με ρύζι, φιλοκομμένες γαρίδες και καλοκαιρινά μυρωδικά. Συνοδεύεται με ολόκληρες γαρίδες ψητές στα κάρβουνα για πλούσια γεύση και άρωμα
- Καπνιστή φαρόσουπα Mediterraneo**
Ελαφρύς ζωμός με καλοκαιρινά λαχανικά και άρωμα καπνιστού ψαριού. Απαλή, ισορροπημένη και θρεπτική
- Ψητό ψάρι φιλέτο**
Με πιτάκι καλαμποκιού, καλοκαιρινή σαλάτα και καρύκευμα γιαουρτιού

Κοντοσουβλάκια

- Γαρίδα**
- Χταπόδι**
- * Συνοδεύονται με πιτάκι καλαμποκιού, καλοκαιρινή σαλάτα και καρύκευμα γιαουρτιού*

Κρέατα

- Κατοικάκι Κέρκυρας**
(Σιγομαγειρεμένο στο φούρνο με λεμόνι, μυρωδικά και πατάτες στα κάρβουνα)
- Σοφρίτο Κερκυραϊκό**
(Μοσχαρίσια σπάλα μαγειρεμένη αργά σε παραδοσιακή σάλτσα με ελαιόλαδο, ξύδι, σκόρδο και μαϊντανό. Σερβίρεται με πουρέ πατάτας)

Παιδικό Μενού – Με αγάπη, για τους μικρούς μας επισκέπτες

Μικρό μπριός με ψητό φιλέτο ψαριού
Αφράτο ψωμάκι μπριός με ψητό φιλέτο φρέσκου ψαριού, ντομάτα και απαλή σάλτσα γιαουρτιού. Συνοδεύεται με πατάτες ψημένες στα κάρβουνα.

Τραγανό κοτόπουλο σε λωρίδες με ψητές πατάτες
Λωρίδες από φιλέτο κοτόπουλου, παναρισμένες με δημητριακά και τηγανητές. Τραγανές εξωτερικά, ζουμερές στο εσωτερικό. Συνοδεύονται με ψητές πατάτες.

Ζυμαρικά

Ελληνική <i>Ντομάτα, ελιές, φέτα και βασιλικό</i>	Μεσολόγγι <i>Αρωματισμένο ελαιόλαδο με σκόρδο, μπούκοβο, φιστίκι Αιγίνης, δεντρολίβανο και τρίμα αυγοτάραχο</i>	Μεσογειακή με μπλε καβούρι <i>Ψητά τοματίνια, κάπαρη, κολοκυθόσπορος, σταφίδες και καλοκαιρινά μυρωδικά</i>	Γαριδομακαρονάδα με σάλτσα σαγανάκι <i>Ντομάτα, πιπέρι κόκκινο κασούρικο και φέτα</i>	Γιουβετσάκι σουπιάς με μελάνι <i>Με φρέσκια σουπιά σιγομαγειρεμένη με το μελάνι της</i>
---	---	---	---	---

Μοιραζόμαστε

Κρύα Ορεκτικά

- Νερατζοσαλάτα τόνου ή ξιφία** (Ωμή παρασκευή μαριναρισμένη με λαδομελιλέμονο, πίκλα κρεμμύδι, μαριναρισμένη σταφίδα, καβουρδισμένο κουνουνάρι και πιπέρι κόκκινο κασούρικο)
- Γαρίδες μαριναρισμένες με λαδομελιλέμονο** (Ροδάκινο, μαγιονέζα ταραμά, αρωματισμένο ελαιόλαδο με γαρίδα και ντόπιο μείγμα μπαχαρικών “σπετσερικό”)

Ζεστά Ορεκτικά

- Σαγανάκι γαρίδας** (Ντομάτα, πιπέρι κόκκινο κασούρικο και φέτα)
- Χταπόδι παστιτσάδο** (Σιγομαγειρεμένο στην κατσαρόλα με παραδοσιακή σάλτσα παστιτσάδο και πατάτες)
- Καλαμάρι τηγανητό** (Συνοδεύεται με σπιτική αλιάδα)
- Σουπιά τσιγαρέλι** (Με πράσο, φρέσκο κρεμμυδάκι, μυρωδικά, λεμόνι, πιπέρι κόκκινο κασούρικο και λάχανα εποχής)
- Ψάρι σαβόρο** (Τηγανητό με παραδοσιακή γλυκόξινη μαρινάδα με ξύδι, σταφίδες, δεντρολίβανο, σκόρδο, δαφνόφυλλο)

Ψωμί τοπικού φούρνου και σκορδόψωμα

- Γιόμα (Χορτοφαγικό)** (Πρόγευμα των εργατών της γης με αρωματικό ελαιόλαδο, τοματίνια και ανθό αλατιού)
- Ψωμί τοπικού φούρνου (Χορτοφαγικό)** (Τρεις φέτες, συνοδεύονται με αρωματισμένο πατέ ελιάς)
- Σκορδόψωμο με καπνιστή μελιτζανοσαλάτα και γαύρο μαρινάτο** (Φρυγανισμένο ψωμί με ελαιόλαδο και σκόρδο, σερβιρισμένο με καπνιστή μελιτζανοσαλάτα και γαύρο μαριναρισμένο σε ξύδι και μυρωδικά. Ένα πιάτο για μοίρασμα, γεμάτο Ιόνιο. 4 τεμάχια)

Σαλάτες

- Ελληνική (Χορτοφαγικό)** (Ντομάτα, αγγούρι, καρπούζι, κρεμμύδι, πιπεριά, ελιές, φέτα, αρωματικό ελαιόλαδο και καβουρδισμένο σουσάμι)
- Σαλάτα ΣΠΥΡΟΣ** (Τοματίνια, ροδάκινο, νούμπουλο, γραβιέρα, καβουρδισμένα αμύγδαλα, ρόκα, βασιλικός και αρωματισμένο ελαιόλαδο)
- Σαλάτα MEDITERRANEO** (Τοματίνια, πεπόνι, γαρίδες, κολοκυθόσπορος, δυόσμος, αρωματικό ελαιόλαδο και βαλσάμικο με τρούφα)
- Κήπος** (Κολοκυθάκια, φασολάκια στρογγυλά και βλήτα ψητά στα κάρβουνα με κρίταμο, ταραμά, τρίμα αυγοτάραχο και αρωματικό ελαιόλαδο)
- Σαλάτα με Φύτρες (Χορτοφαγικό)** (Με λαδομελιλέμονο, σταφίδες και καβουρδισμένους ξηρούς καρπούς)