



ΘΑΛΑΣΣΑ ΓΕΥΣΕΩΝ

Το εστιατόριο του Porto Valitsa

ΠΡΩΙΝΟ - BREAKFAST

Σερβίρεται απο τις 8.30 έως τις 11.30
Served from 8.30 to 11.30 daily

Ευρωπαϊκό πρωινό

Χυμός πορτοκάλι, ψωμί με βούτυρο
μαρμελάδα ή μέλι, τoστ, γιαούρτι με μέλι,
καφές-τσάι-γάλα

8.50

Continental breakfast

Orange Juice, fresh bread with butter,
jam or honey, yoghurt with honey,
coffee-tea-milk

Για να συνοδεύσετε το πρωινό σας Side dishes for your breakfast

Φρέσκα φρούτα εποχής

4.50

Fresh fruits

Λημητριακά ή μούσλι

2.50

Cereals or muesli

Δύο αυγά μαγειρεμένα
όπως σας αρέσουν

3.00

Two eggs cooked
as you like

Αφράτη ομελέτα
(τυρί, ζαμπόν, ντομάτα)

5.00

Fluffy omelette
(cheese, ham and tomato)

Αυγό Βραστό

1.50

Boiled egg

ΣΑΛΑΤΕΣ- SALADS

Σαλάτα υγείας

με ωμά λαχανικά,
αποφλοιωμένους ηλιόσπορους
και κολοκυθόσπορους, σουσάμι,
φύκια, arame tamari

6.50

Health salad

with seven fresh vegetables,
peeled sunflower-and pumpkin seeds,
sesame, seaweed, arame tamari

Χωριάτικη

5.50

Greek salad

Ντάκος Κρήτης

κριθαρένιο παξιμάδι, ντομάτα,
φρέσκο κρεμμύδι, τυρί φέτα

5.50

Cretan Dakos

barley bread, tomato,
fresh onion, feta cheese

Σαλάτα Ρόκας

με ντομάτα, ρόκα, τουλομοτύρι
ή μοτσαρέλα ή ξινότυρο,
ξύδι βαλσαμικό

6.00

Rocket salad

with tomato, rocket, sour cheese,
balsamic vinegar

Κουβέρ

2,00

Cover charge

ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ - FIRST COURSE

Φάβα	4.50	Split peas
Κολοκυθοανθοί	5.50	Courgette flowers
Λαχανικά σάρας	5.00	Grilled vegetables
Κροκέτες τυριών	3.00	Cheese croquettes
Άγριο ρύζι με μανιτάρια, σταφίδες και κουκουνάκια	6.50	Wild rice with mushrooms, raisins and pine kernels
Μανιτάρια Πλευρότους	5.50	Grilled Pleurotus Mushrooms
Μαρινάτα Ψάρια	3.50	Marinated fish
Χταπόδι <i>μαρ.</i>	8.00	Octopus
Καλαμάρι <i>μαρ.</i>	6.50	Squids
Ντολμαδάκια	5.00	Home made stuffed vine leaves
Καπνιστός Σολωμός	12.00	Smoked Salmon
<i>Μοτσαρέλα στ</i>	5.50	<i>Mozzarella Sticks</i>
<i>Μανιτάρια γεμισα.</i>	6.50	<i>Stuffed Mushrooms</i>
<i>Κοφοειδάκια γυρανε.</i>	6.00	<i>Zucchini</i>
<i>Spring rolls γαλαν.</i>	7.50	<i>Vegetable Spring Rolls</i>
<i>Καβιάρι</i>	23.00	<i>Caviar</i>
<i>Μπριου</i>	25.00	

ΤΥΡΙΑ - ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ DELICATESSEN

Φέτα (σε λάδι με αρωματικά βότανα)	3.50	Feta cheese (with oil and aromatic herbs)
Τουλουμοτύρι	3.50	Toulomotiri
Μπλέ τυρί	_____	Blue cheese
Γραβιέρα	4.30	Graviera
Παρμεζάνα	6.00	Parmesan
Camembert	8.00	Kamaber
Fondue Τυριών	22.00	Cheese Fondue
Προσούτο με πεπόνι	12.00	Prosciutto with melon
Πρεζάολα	_____	Presaoia
Καρπάτσιο	_____	Carpatccio
Πάπια	_____	Duck

ΖΥΜΑΡΙΚΑ - PASTA

Γαριδομακαρονάδα	12.00	Shrimp Spaghetti
Σπαγγέτι με Σολωμό <i>φρέσκο.</i>	9.50	Spaghetti with smoked salmon
Σπαγγέτι με λιαστή ντομάτα	8.00	Spaghetti with sun-dried tomatoes
Σπαγγέτι al pesto	8.00	Spaghetti al pesto
Σπαγγέτι με άσπρη σάλτσα	6.50	Spaghetti in a cream sauce

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ - MAIN COURSE

Φιλέτο κοτοπουλου (με ούζο ή με μανιτάρια και κρέμα γάλακτος)	7.50 / 8.50	Chicken fillet (grilled or fried) (with ouzo, mushrooms or fresh cream)
Ψαρονέφρι (με ροκφόρ και κρέμα γάλακτος ή πράσινο πιπέρι ή σαφράν)	9.50 / 10.50	Pork Tenderloin (with Roquefort and fresh cream or green pepper or saffron)
Στέικ μοσχαρίσιο	9.50	Veal steak
Αντρεκότ <i>Rib-eye</i> και (με μανιτάρια και κόκκινο κρασί)	18.00	Entrecot fr (with mushrooms and red wine)
Σουβλάκι κοτόπουλο - γαρίδας	14.00	Souvlaki with chicken and shrimps
Μπιφτέκι - κεφτεδάκια	7.00	Grilled burgers - meatballs

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ - DESSERTS

Crème Brûlée	6.00	Crème Brûlée
Αγλάδι ποσέ σε κόκκινο κρασί	5.50	Poached pear in red wine
Κορμός Σοκολάτας	4.50	Chocolate dessert
Πεπόνι παγωτό	5.50	Melon-ice cream
Σάμαλι	4.50	Samali
Fondue Σοκολάτας		Chocolate Fondue
Πιατέλα Φρούτων (2 άτομα)	8.50	Fresh Fruits

ΚΡΑΣΙΑ - WINES

ΛΕΥΚΑ

WHITE

Χρομίτσα Τσάνταλη 2002 Ασύρτικο και Αθήρι		Tsantali Chromitsa 2002 Assyrtiko - Athiri
Άμπελος & Δρύς Malvasia	28.00	Ambelos & Drys Malvasia
Τσάνταλη Διττός 2002 Ασύρτικο και Sauvignon Blanc	25.00	Tsantalis Dittos 2002 Assyrtiko, Sauvignon Blanc
Αθήρι Τσάνταλη 2002	13.00	Athiri Tsantali 2002 (Macedonian local white wine)
Τσάνταλη Αμπελώνες Αγίου Όρους Ασύρτικο και Αθήρι	18.00	Tsantali Mount Athos Vineyards
Τσάνταλη Αμπελώνας Αγίου Παύλου Sauvignon blanc-ασύρτικο	20.00	Ambelonas Tsantali at Agios Pavlos
Τσάνταλη Sauvignon	20.00	Tsantali Sauvignon
Τσάνταλη Chardonnay	22.00	Tsantali Chardonnay
Βίβλια Χώρα Ασύρτικο, Sauvignon	25.00	Biblia Hora Assyrtiko - Sauvignon
Εύχαρις 2002 Ασύρτικο, Sauvignon blanc, Chardonnay	25.00	Efharis 2002
Χατζιδάκη Σαντορίνη 2002 Ασύρτικο 90%, Αηδάνι 5%, Αθήρι 5%	25.00	Santorini Hadjidakis 2002 Assyrtiko 90%, Aidani 5% Athiri 5%
Κτήμα Γεροβασιλείου 2002 Ασύρτικο, Μαλαγουζιά	25.00	Ktima Gerovassiliou 2002 Assyrtiko - Malagousia

ΚΡΑΣΙΑ - WINES

ΛΕΥΚΑ

WHITE

Μοσχοφίλερο Μπουτάρη	15.00	Moschophilero Boutari 0.75l
Κτήμα Μαλαγουζιά 2002 Μπουτάρη	25.00	Malagousia Ktima Boutari 2002
Άδολη Γή Αντωνόπουλου Λαγόρθη, Ασπρούδες, Chardonnay	25.00	Antonopoulos Guileless Land Lagorathi, Asproudes, Chardonnay
Τέχνη Αλυπίας Sauvignon	25.00	Art of Alipia Sauvignon
Λαζαρίδης Chateau Sauvignon Blanc, Semillion, Ugni Blanc και Ροδίτης	25.00	Chateau Lazaridis Sauvignon Blanc, Semillion, Ugni Blanc, Roditis
Λίμνου Άρωμα Μοσχάτο Αλεξάνδρειας	15.00	Limnou Aroma Mosxato Alexandrias
Κυρ-Γιάννη Chardonnay 2001 Chardonnay	25.00	Kir-Gianni Chardonnay 2001 Chardonnay

KOKKINA - RED

Τσάνταλη Μετόχι Cabernet Sauvignon, Λημιό	38.00	Tsantali Metoxi
Τσάνταλη Επιλεγμένος Ραψάνης Ξινόμαυρο, Κρασάτο, Σταυρωτό	28.00	Tsantali Rapsani Epilegmenos Xinomavro, Krassato, Stavroto
Τσάνταλη Merlot	22.00	Tsantali Merlot
Τσάνταλη Syrah		Tsantali Syrah
Βογιατζής Ερυθρός 2000 Ξινόμαυρο, Merlot, Cabernet Sauvignon	26.00	Vogiatzis Red 2000 Xinomavro, Merlot, Cabernet Sauvignon
Κυρ Γιάννη Γιαννακοχώρι Ξινόμαυρο, Merlot	28.00	Gianakohori Kir-Gianni Xinomavro, Merlot
Κατώι Ερυθρό 2000 Cabernet Sauvignon 90%, Cabernet	25.00	Katoi Red 2000 Cabernet Sauvignon, Cabernet
Λύκος Κράτιστος Νεμέα Αγιωργίτικο	26.00	Likos Kratistos Nemea Agiorgitiko
	4.00	Pitcher of wine 0.5L (white or red)