תפריט שיט יום אחד באתונה

מוכן על ידי השף הראשי שלנו על הסיפון וצוותו

סלסלת לחם כפרי פריך

טרי ופריך, מדי יום, ישירות מהאופה היווני המקומי האהוב עלינו.

סלט חומוס עם ירקות טריים מיוון

ירקות טריים חתוכים בהחלט מוסיפים נופך קריר לארוחה שלכם.
עגבניות יווניות, מלפפון, גזר, נענע טרייה, תירס, חומץ ושמן זית יווני כתית מעולה.

סלט שייט יום באתונה - כרוב וגזר

כרוב וגזר קצוצים טריים עם שמן זית יווני כתית מעולה, לימון ורוטב חרדל.

שעועית ירוקה טרייה

מנה ים תיכונית קלאסית בכל הזמנים - מתאים לצמחונים.
שעועית ירוקה טרייה, פטרוזיליה, פלפל שחור, בצל, גזר ורוטב עגבניות.

תפוחי אדמה מסורתיים -

תפוחי אדמה צלויים בתנור עם לימון ונגיעה של חרדל.

פרס כבוש

דג פרש מושרה לילה עם גרידת לימון, רוזמרין, שמן זית יווני כתית מעולה ומלח ים. עוף צלוי עם טימין ודמי גלאס

עוף מתוק ומעושן עם טימין קלוי וגרידת לימון

מושרה בשמן זית ומיץ ליים, מוגש עם דמי גלאס רוזמרין-לימון וצלוי בתנור לשלמות.

פסטה נפוליטנה

מנה ים תיכונית קלאסית בכל הזמנים - מתאים לצמחונים. רוטב אדום עם שמן זית כתית מעולה, בזיליקום, פלפל שחור, בצל וגבינת פרמזן יוונית.

אורז בסמטי

בטעם ירקות מעורבים ועשבי תיבול טריים.

קינוח: סראגלי

ממתק מקדוני מסורתי העשוי מדבש ואגוזים מעורבים,אהוב בכל רחבי יוון.

"האמנות העדינה של הגסטרונומיה היא אמנות ידידותית. היא מפרצת את מחסום השפה, יוצרת חברויות בין אנשים מתורבתים ומחממת את הלב — ". סמואל ו. צ'מברלין

הערה: התפריט עשוי להשתנות ללא הודעה מוקדמת עקב זמינות עונתית של מרכיבים