



**Β Α Σ Ι Λ Α Ι Ν Α Σ**  
**Α Π Ο Τ Ο 1 9 2 0**

**ΜΕΝΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ**

**ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ «ΒΑΣΙΛΑΙΝΑΣ»**

σερβίρεται με αραβικές πίτες

**ΣΟΥΠΑ**

Ψαρόσουπα με σαφράν, ντομάτα και σελινόριζα

**ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΧΑΡΑΣ**

σαλάτα μαυρομάτικα, μους καπνιστής τσακωνικής μελιτζάνας και μαρμελάδα τομάτας με λουκάνικο Δράμας

**ΛΑΥΡΑΚΙ ΣΧΑΡΑΣ**

πουρές κουνουπίδι, λαχανικά εποχής και vinegrate μοσχολέμονο με κύμινο

**ΓΙΟΥΒΕΤΣΑΚΙ ΓΑΡΙΔΕΣ**

με καπνιστή ντομάτα και βασιλικό

**ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΔΙΑΦΡΑΓΜΑ (MR)**

κρέμα παστουρμά, ραγού μανιταριών και ψητά κρεμμύδια

**ΣΟΚΟΛΑΤΑ**

μπάλες bitter σοκολάτας με κρέμα λευκής σοκολάτας, φοντάν, κόκκινα φρούτα και σορμπέ φραμπουάζ

Τιμή: €45/άτομο

*Το μενού γευσιγνωσίας μπορεί να συνδυασθεί με κρασί.*

*Τιμή wine pairing: €20/άτομο (5 συνδυασμοί)*

*Το μενού γευσιγνωσίας σερβίρεται ανά άτομο και δεν συνδυάζεται με παραγγελία à la carte.*



## **SIGNATURE TASTING MENU**

### **“VASSILENAS” TARAMOSALATA**

Fish-roe spread served with crispy arabic pitta bread

### **SOUP**

Fish soup with saffron, tomato and celery root

### **GRILLED CALAMARI**

black eyed bean salad, smoked eggplant mousse and a tomato-and-sausage marmalade

### **GRILLED SEA BASS**

cauliflower purée, seasonal vegetables and a lime-and-cumin vinaigrette

### **ORZO PASTA WITH PRAWNS (“GIOUVETSAKI”)**

with smoked tomato and French parsley

### **BEEF SKIRT (MR)**

cream of air-cured spicy beef, stewed mushrooms and grilled onions

### **CHOCOLATE DESSERT**

bitter chocolate balls and white chocolate cream, red fruits,  
chocolate fondant, and raspberry sorbet

*Menu €45/person*

*Wine pairing: €20/ person (5 combinations)*