

Valentine's Menu

CAFÉ
1^a
MODE

Καναπεδάκι

Καναπεδάκι με καπνιστό σολομό σε ψωμί ολικής αλέσεως με τυρί κρέμα και άνηθο.

Ορεκτικό

Μελιτζάνες Μιλφείγ

Γευστικές στρώσεις μελιτζάνας, αφράτο μείγμα τυριού Pecorino Romano και σάλτσα από τριλογία ντομάτας, σερβιρισμένο με λιωμένη μοτσαρέλα και σάλτσα βασιλικού.

Φέτα σε Φύλλο Κρούστας

Ψητή φέτα τυλιγμένη σε φύλλο κρούστας με καβουρδισμένο σουσάμι, μαριναρισμένα σύκα σε χυμό πορτοκαλιού και μέλι.

Κυρίως πιάτα

Κοτόπουλο Milanese

Κοτόπουλο φιλέτο με κρούστα παρμεζάνας. Σερβίρεται με ταλιατέλλες, σάλτσα ντομάτας και πράσινη σαλάτα.

Χοιρινά Φιλετάκια

Με σάλτσα από μέλι και πολύσπορη μουστάρδα. Σερβίρεται με τραγανές μικρές πατατούλες με φρέσκα βότανα και σωταρισμένα λαχανικά.

Λιγκουίни αλα Ελληνικά

Λιγκουίни με γαρίδες και ούζο σε σάλτσα από αστακό, φρέσκα κρέμα και σκόρδο.

Γλυκά

Κέικ σοκολάτας

Strawberry Passion

Κρέπα με φράουλες, κρέμα άσπρης σοκολάτας και νιφάδες αμυγδαλόψιχας.

TIMH MENOY €23.90 ANA ATOMO

Valentine's Menu

CAFÉ
la
MODE

Appetizer Canape

Smoked salmon canape on brown bread with cream cheese and dill.

Starter

Aubergine Mille-feuille

Tasty layers of sauté aubergine topped with Pecorino Romano cheese mousse and a trilogy of tomato confit served with melted mozzarella and drizzled with pesto sauce.

Feta in Filo Pastry

Drizzled with honey, marinated figs in orange honey sauce and toasted sesame seeds.

Main dishes

Chicken Milanese

Parmesan crusted chicken fillet served with tagliatelle napolitane and green salad.

Pork Fillets

Pork fillets in honey and wholegrain mustard sauce served with crispy baby potatoes coated in fresh herbs and sauté vegetables.

Linguini a la Greque

Prawns flamed with ouzo in a lobster bisque sauce with a touch of fresh cream.

Dessert

Chocolate cake

Strawberry Passion

Crepe with strawberries, white chocolate and almond flakes.

PRICE OF MENU €23.90 PER PERSON