



PLOUS PODILATOU
seafood restaurant

开胃菜

香煎羊乳酪抹芝麻酱和蜂蜜

刺山柑加鲜洋葱拌蚕豆

特级初榨橄榄油皇带鱼鱼子沙拉 (白塔拉玛)

橄榄油加柠檬汁浸地中海凤尾鱼

玉米脆皮小鳕鱼配蒜蓉和刺山柑沙司

烤土豆配海蓬子、圣托里尼樱桃番茄、新鲜牛至和蜜糖芥末

柠檬-刺山柑沙司橄榄油烤沙丁鱼

甜辣奶酪虾馅酥

烤茄子沙拉配弗洛里那胡椒和鲜烤面包卷

[Type text]

生切章鱼片

白酒加牛至橄榄油辣味蒸贻贝

烤章鱼浇红酒加白醋橄榄油沙司

奶酪薄荷馅茄子卷

蒜香鱼子酱鳕鱼蛋糕配艾基那岛开心果

嫩煎罗勒小乌贼配香脆土豆锅底

炸乌贼

茴香酒醉虾配热沙拉

日晒番茄虾仁饭团浇帕尔玛奶酪沙司

炸小龙虾

炸哈尔基迪基虾仁

[Type text]

沙拉

芝麻菜沙拉配樱桃番茄和麦索福熏奶酪，佐以陈醋

腌渍烤蔬菜配烤 Talagane 奶酪、橄榄油和迷迭香

核桃油酸汁浇鲜沙拉配烤山羊奶酪和烤杏仁

希腊克里特沙拉配番茄、卡蒂基奶酪和克里特干面包

苹果醋浇什锦沙拉配葵花籽仁、茴香油和煎面包块

海鲜

粒式意面配浓汤沙司和乌鱼尾

[Type text]

蜂蜜生姜鲜鲑鱼片配嫩煎蔬菜

贻贝肉饭配虾仁和白柠檬沙司

淡蒜香辣椒意面配蒸蛤蜊和利姆诺斯葡萄酒

藏红花奶油沙司鲜虾宽扁面

龙虾韭葱意式调味饭

烤虾 (10-12 份/公斤)

番茄沙司龙虾意面

(二人份)

龙虾意面配橄榄油、大蒜和葡萄酒

[Type text]

(二人份)

烤乌鱼 (8 份/公斤)

烤鱼 (海鲷鱼、红鲷鱼、剑鱼、鲈鱼)

鲜龙虾 (按公斤算)

煮/炒蔬菜

[Type text]

肉食

希腊式牛肉汉堡配炸薯条

烤猪里脊配炸薯条

烤牛柳配烤土豆和烤蔬菜

烤肋眼牛排配炸薯条

[Type text]

甜点

巧克力脆皮饼干配酸奶慕丝和焦糖蜂蜜

核桃派配冰激凌

红酒酱梨和凯马基冰激凌

意式布丁配浓咖啡沙司

巧克力蛋奶酥

三层巧克力冰激凌蛋糕

果仁蜜饼

[Type text]

冰激凌

香草味 Gavrilis-Kosmidis 芝麻蜜饼冰激凌加蜂蜜

香草味草莓冰激凌加蜂蜜

曲奇

香草曲奇配藏红花“科扎尼番红花”