

Asteria

RESTAURANT

Asteria

Ορεκτικά / Appetizers

Ψητό Ταλαγάνι <i>με μέλι και σουσάμι</i> Grilled Talagani <i>cheese with honey and sesame</i>	7,00 €
Ριγανάδα <i>με φρυγανισμένα ψωμάκια, σπιτική τυροσαλάτα, καρέ ντομάτας και τοματίνια</i> Traditional "Riganada" <i>with toasted buns, homemade feta spread, tomato and cherry tomatoes</i>	6,50 €
Ποικιλία παραδοσιακών αλοιφών <i>(Μελιτζανοσαλάτα, Ρώσικη Τζατζίκι) με αφράτες πιτούλες</i> Variety of traditional spreads <i>(Aubergine salad, Russian, Tzatziki) with fluffy pita bread</i>	7,00 €
Μπρουσκετίνια σε ζυμωτό ψημένο ψωμάκι <i>με λαχανικά και κύβους από κασέρι</i> Bruschettini on baked sourdough bread <i>with vegetables and cheese cubes</i>	6,50 €

Σαλάτες / Salads

Ελληνική Χωριάτικη Σαλάτα

με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριές, ελιές και κύβους από φέτα Π.Ο.Π.

Greek Salad

with tomato, cucumber, onion, peppers, olives and feta cubes

7,50 €

Σαλάτα του Καίσαρα

με κοτόπουλο, μαρούλι, άϊσπεργκ, καλαμπόκι, φλούδα παρμεζάνας και σπιτική μαγιονέζα

Caesar salad

with chicken, lettuce, iceberg, corn, parmesan rind and homemade mayonnaise

8,50 €

Πράσινη Σαλάτα

με μαρούλι, baby ρόκα, σπανάκι, παρμεζάνα και σως μελιού

Green Salad

with lettuce, baby rocket, spinach, parmesan and honey sauce

7,50 €

Σαλάτα παντζάρι

με ρόκα, τριμμένη φέτα, αρωματικό ξύδι και παρθένο ελαιόλαδο

Beetroot salad

with rocket leaves, grated feta cheese, aromatic vinegar and virgin olive oil

8,00 €

Σαλάτα παστέλι-πορτοκάλι

με τρυφερά φυλλώματα, κράνμπερι, βαλεριάνα, άϊσπεργκ, κύβους από παστέλι, φιλέτο πορτοκάλι και σως με άρωμα εσπεριδοειδών

Salad "pasteli" – orange

with tender leaves, cranberries, valerian, iceberg, "pasteli" cubes, orange fillet and citrus flavored sauce

9,00 €

Ζυμαρικά / Pasta

Λινγκουίνι ναπολιταίν <i>με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας και τριμμένο τυρί</i> Linguini <i>with fresh tomato sauce</i>	8,50 €
Λινγκουίνι με λευκή σάλτσα <i>με μπέικον,μανιτάρια και κρέμα γάλακτος</i> Linguini with white creamy sauce <i>with bacon, mushrooms and white creamy sauce</i>	9,00 €
Ελληνικό φουσίλι <i>με σπιτικά κεφτεδάκια σε κόκκινη σάλτσα</i> Greek fusilli <i>with homemade meatballs in red sauce</i>	9,50 €
Φουσίλι θαλασσινών <i>με γαριδούλες*, καπνιστό σολομό και κρέμα γάλακτος</i> Seafood fusilli <i>with prawns*, smoked salmon and white creamy sauce</i>	11,00 €

Κυρίως Πιάτα / Main course

Φιλέτο χοιρινής μπριζόλας <i>χωρίς κόκκαλο με πατάτες τηγανητές* και λαχανικά σωτέ</i> Pork steak <i>boneless with French fries* and sautéed vegetables</i>	9,50 €
Τρυφερό φιλέτο κοτόπουλο <i>με ψητά λαχανικά</i> Tender chicken fillet <i>with grilled vegetables</i>	11,00 €
Πύργος μπιφτέκι <i>με διπλό μπιφτέκι, λιωμένο κασέρι, αυγό και πατάτες τηγανητές*</i> Double burger <i>with melted cheese, egg and French fries*</i>	12,00 €
Χοιρινό ψαρονέφρι <i>με κους κους, ρόκα και ντοματίνια σωτέ</i> Pork Tenderloin <i>with couscous, rocket leaves and sautéed cherry tomatoes</i>	14,00 €
Μπουκίτσες κοτόπουλο <i>με γλυκόξινη σάλτσα και αρωματικό κους κους</i> Chicken bites <i>in sweet & sour sauce with aromatic couscous</i>	13,00 €
Φιλέτο μοσχαρίσιο <i>με πουρέ πατάτας και baby σπανάκι</i> Beef fillet <i>with homemade potato puree and baby spinach</i>	22,00 €
Ψάρι ημέρας <i>με λαχανικά εποχής</i> Fish of the day <i>with vegetables</i>	18,00 €

Asteria

Επιδόρπια / Dessert

Προφιτερόλ "ΑΣΤΕΡΙΑ" <i>με χειροποίητη σως σοκολάτας</i> "Asteria" Profiteroles <i>with homemade chocolate sauce</i>	6,00 €
Κανταΐφι <i>με σως σοκολάτα, σαντιγύ και πούδρα από ξηρούς καρπούς**</i> Kandaifi <i>with chocolate sauce, whipped cream and nut powder**</i>	6,00 €
Παραδοσιακά γλυκά ταψιού <i>Ρεβανί, Καρυδόπιτα, Πορτοκαλόπιτα, Σοκολατόπιτα**</i> Traditional Greek pastry <i>Revani, Nutcake, Orangecake, Chocolatecake **</i>	5,50 €
Πανακότα <i>με άρωμα εσπρέσσο</i> Panna cotta <i>espresso flavored</i>	5,00 €
Χειροποίητο παγωτό ASTERIA <i>Βανίλια, Σοκολάτα, Φράουλα, Ντουντουρμά</i> Homemade "Asteria" ice cream <i>Vanille, Chocolate, Strawberry, Doundourma</i>	2,50 € / μπάλα

**Με παγωτό + 1,00 €

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ / WHITE WINE



Ασυμμετρία Λευκό/ <i>Asymmetria White</i> <i>Roditis, Moschofilero</i>	10,00 €	4,00 €
Ντάμα Κούπα, Ν. Λαζαρίδη/ <i>Queen of Hearts, N. Lazaridi</i> <i>Chardonnay, Assyrtiko, Roditis, Moschato Alexandreias, Ugni Blanc</i>	13,00 €	5,00 €
Μοσχοφίλερο, Μπουτάρη/ <i>Moschofilero, Boutaris</i> <i>Moschofilero</i>	14,00 €	5,00 €
Παράγκα, Κυρ-Γιάννη/ <i>Paranga, KirYianni</i> <i>Roditis, Malagouzia</i>	16,00 €	5,50 €
Μαλαγουζιά, Αρβανιτίδη/ <i>Malagouzia, Arvanitidis</i> <i>Malagouzia</i>	18,00 €	
Κανέννας, Τσάνταλη/ <i>Kanenas, Tsantalis</i> <i>Moschato Alexandreias, Chardonnay</i>	19,00 €	
Σαμαρόπετρα, Κυρ-Γιάννη/ <i>Samaropetra, KirYianni</i> <i>Roditis, Sauvignon Blanc</i>	19,00 €	
Μαλαγουζιά, Κτήμα Άλφα/ <i>Malagouzia, Alfa Estate</i> <i>Malagouzia</i>	19,00 €	
Château, Ν. Λαζαρίδη/ <i>Château, Niko Lazaridi</i> <i>Sauvignon Blanc, Ugni Blanc, Moschato Alexandreias</i>	20,00 €	
Αμέθυστος, Κ. Λαζαρίδη/ <i>Amethystos, Kosta Lazaridi</i> <i>Sauvignon Blanc, Semillon</i>	20,00 €	
Thema, Παυλίδη/ <i>Thema, Pavlidis</i> <i>Assyrtiko, Sauvignon Blanc</i>	21,00 €	
Βιβλία Χώρα/ <i>Biblia Chora Estate</i> <i>Assyrtiko, Sauvignon Blanc</i>	24,00 €	
Κτήμα Γεροβασιλίου/ <i>Gerovassiliou Estate</i> <i>Assyrtiko, Malagouzia</i>	24,00 €	
Fumé, Γεροβασιλίου/ <i>Fumé, Gerovassiliou</i> <i>Sauvignon Blanc</i>	30,00 €	

ΕΡΥΘΡΑ ΚΡΑΣΙΑ / RED WINE



Ασυμμετρία Ερυθρό/ <i>Assymmetria Red</i> <i>Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon</i>	10,00 €	4,00 €
Ρήγας Κούπα, Ν. Λαζαρίδη/ <i>King of Hearts, Niko Lazaridi</i> <i>Cabernet Sauvignon, Assyrtiko</i>	13,00 €	5,00 €
Αγιωργίτικο, Μπουτάρη/ <i>Agiorgitiko, Boutaris</i> <i>Agiorgitiko</i>	15,00 €	5,50 €
Παράγκα, Κυρ-Γιάννη/ <i>Paranga, KirYianni</i> <i>Merlot, Syrah, Xinomavro</i>	17,00 €	6,00 €
Κτήμα Κυρ-Γιάννη/ <i>KirYianni Estate</i> <i>Xinomavro, Merlot, Syrah</i>	21,00 €	
Κανένας, Τσάνταλη/ <i>Kanenas, Tsantalis</i> <i>Mavroudi, Syrah</i>	21,00 €	
Τέχνη Αλυπίας, Τέχνη Οίνου/ <i>Techni Alipias, Techni Oenou</i> <i>Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko, Merlot</i>	23,00 €	
Syrah, Κτήμα Άλφα/ <i>Syrah, Ktima Alpha</i>	24,00 €	
Thema, Παυλίδη / <i>Thema, Pavlidis</i> <i>Syrah, Agiorgitiko</i>	25,00 €	
Βιβλία Χώρα/ <i>Biblia Chora</i> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Agiorgitiko</i>	28,00 €	
Κτήμα Γεροβασιλείου/ <i>Gerovassiliou Estate</i> <i>Syrah, Merlot, Grenache Rouge</i>	28,00 €	
Μαγικό Βουνό, Ν. Λαζαρίδη/ <i>Magic Mountain, Niko Lazaridi</i> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	36,00 €	

Asteria

POZE / ROSE WINE



Ακακίες, Κυρ-Γιάννη/Akakies, KirYianni
Xinomavro

15,00 € 5,00 €

Τέχνη Αλυπίας, Τέχνη Οίνου/Techni Alipias, Techni Oenou
Syrah, Merlot, Sangiovese, Nebbiolo, Cabernet Sauvignon

18,00 €

ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ / SPARKLING WINE / CHAMPAGNE

Αφρώδης Οίνος Miguel de Marc/Sparkling Wine Miguel de Marc

15,00 €

Moscato d' Asti 200 ml
Moscato

7,00 €

Moscato d' Asti, Gancia 750 ml
Moscato

18,00 €

Asti Martini 200 ml
Chardonnay, Chenin Blanc, Folle Blanche, Ugni Blanc

8,00 €

Asti Martini 750 ml
Chardonnay, Chenin Blanc, Folle Blanche, Ugni Blanc

20,00 €

Amalia Brut Rose, Τσέλεπου/Amalia Brut Rose, Tselepos
Agiorgitiko

25,00 €

Moët & Chandon Brut Imperial
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

80,00 €

Asteria

ΜΠΥΡΕΣ / BEER

Amstel 330 ml	4,00 €	Vergina Black 300 ml	4,00 €
Mythos 330 ml	4,00 €	Vergina Weiss 500 ml	5,50 €
Fix 330 ml	4,00 €	Septem Thursday's red ale 330 ml	5,50 €
Nymphe 330 ml	4,00 €	Amstel Free 330 ml	4,00 €
Alpha 500 ml	5,00 €	Buckler 0% 330 ml	4,00 €
Heineken 500 ml	5,50 €	Radler 330 ml	4,00 €
Kaiser 330 ml	5,00 €		

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ / DISTILLATE

Ούζο Πλωμάρι/Ouzo Plomari	7,00 €
Ούζο Βαρβαγιάννη Πράσινο/Ouzo Varvagianni Green (42%)	7,50 €
Τσίπουρο Ηδωνικό/Tsirouro Idoniko	8,00 €

ΝΕΡΑ - ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / WATER – SOFT DRINKS

Μεταλλικό εμφιαλωμένο νερό 1Lt Bottled mineral water 1Lt	2,50 €
Ανθρακούχο νερό 750 ml Sparkling water 750 ml	3,50 €
Perrier 330 ml	3,50 €
San pellegrino 750 ml	6,00 €
Ανθρακούχα Αναψυκτικά Sparkling soft drinks	3,00 €

Asteria

Εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο χρησιμοποιείται σε όλα τα φαγητά και τις σαλάτες.

Στα τηγανητά χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.

(*) Κατεψυγμένο προϊόν.

Όλα τα προϊόντα είναι σύνθετα και αποτελούνται από πολλά συστατικά και παράγονται σε κοινούς παραγωγικούς χώρους, έτσι δεν μπορεί να αποκλειστεί η πιθανότητα να υπάρχουν σε κάποιο από τα παραπάνω προϊόντα αλλεργιογόνοι παράγοντες.

Σε περίπτωση που ο πελάτης είναι αλλεργικός σε κάποιο προϊόν και δεν γνωρίζει τη σύσταση του προϊόντος, παρακαλείται να επικοινωνεί με τον σερβιτόρο.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται ο ΦΠΑ και όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει, εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).

Το κατάστημα διαθέτει έντυπα δελτία παραπόνων σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ιωάννης Παναγιωτίδης

Extra virgin olive oil is used in all food and salads.

Sunflower oil is used in frying.

(*) *frozen product.*

All products are composed of multi various ingredients and produced in similar production areas, so it is unavoidable the possibility of existence more than allergen in the aforementioned plates.

In case the customer is allergic to any product and he is not aware of the ingredients of the product, he is asked politely to contact the waiter.

All taxes are included in the above prices.

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice).

Printed complain forms are available in a special location near the exit.

Market Responsible: Ioannis Panagiotidis