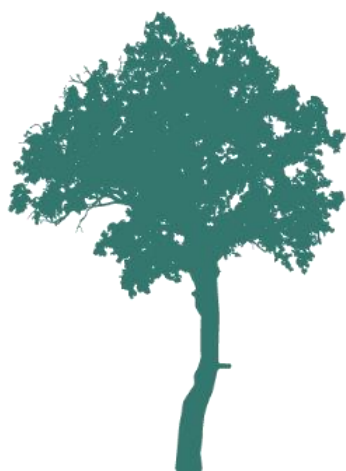


THE BEACH HOUSE

MENYOY



Ζυμωτό ψωμί και κριτσίνια

Με μους ελιάς κι έξτρα παρθένο ελαιόλαδο €2

Ο Ρ Ε Κ Τ Ι Κ Α

Gazracho Ντομάτας (v)

Δροσερή σούπα με Μεσογειακά λαχανικά κι έξτρα παρθένο ελαιόλαδο €7

Μπρουσκέτα Ντομάτας (v)

Μους φέτας, πάστα ελιάς, κρίταμα και θυμαρίσιο λάδι €9

Μπρουσκέτα Ψητά Λαχανικά (v)

Διάφορα ψητά λαχανικά με tomesco, baby σπανάκι, καβουρδισμένο σουσάμι κι έξτρα παρθένο ελαιόλαδο €9

Ταραμάς

Αλοιφή από ταραμά με φρέσκο κρεμμυδάκι, μυρωδικά κι έξτρα παρθένο ελαιόλαδο €9

Tartare Τόνου

Κύβοι τόνου μαριναρισμένοι με λεμόνι, lime και φρέσκα μυρωδικά σε κρέμα αβοκάντο με αγγούρι, τσίλι πιπεριά και pretzel παξιμάδι €15

Carraaccio Τόνου

Φέτες τόνου με καυτερές πιπεριές, χρωματιστά τοματίνια, ξύσμα μοσχολέμονου, baby ρόκα κι έξτρα παρθένο ελαιόλαδο €12

Γαύρος Μαριναρισμένος

Διάφορα μπαχαρικά, σκόρδο, σαλάτα κρίταμα κι έξτρα παρθένο ελαιόλαδο €9

Θράψαλο σε Ραγκο

Τηγανιτό με αλάτι γαρίδας, κρέμα ταραμοσαλάτας και ξύσμα λεμονιού €13

Μύδια Αχνιστά

Λευκό κρασί, σκόρδο, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, μαραθόριζα και γλυκό μπούκοβο €15

Χταπόδι Σχάρας

Κρέμα φάβας Σαντορίνης, κρεμμύδι ξερό κι έξτρα παρθένο ελαιόλαδο €18

Γαρίδες Σαγανάκι

Σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, ούζο, πιπεριές, τυρί Φέτα παραγωγής Σκιάθου και μυρωδικά €15

Μελιτζάνα και Κολοκύθι (v)

Τηγανητά sticks μελιτζάνας και κολοκύθι με τζατζίκι €9

Χόρτα Εποχής (v)

Ψητό κουνουπίδι σχάρας, παντζάρι confit και κρέμα λεμονιού με μέντα €9

Πατάτες Τηγανιτές (v)

Αρωματισμένες με καπνιστή πάπρικα και ξερή ρίγανη Σκιάθου, τσίλι μαγιονέζα και χειροποίητη σάλτσα κέτσαπ €8



Σ Α Λ Α Τ Ε Σ

“The Beach House” Ελληνική Σαλάτα (v)

Χρωματιστά τοματίνια, ντομάτα, αγγούρι, πιπεριές, πίκλες κρεμμυδιού, Φέτα ντόπιας παραγωγής, και μπισκότο μαύρης ελιάς €12

Ντάκος (v)

Παξιμάδι λαδιού Κυθήρων, τριμμένη ντομάτα, Φέτα, ροδέλα ελιάς, κάπαρη, φρέσκα μυρωδικά κι έξτρα παρθένο ελαιόλαδο €13

Mesclun Σαλάτα

Baby σπανάκι, ψητό αχλάδι, ρεπανάκι, dressing πράσινου μήλου, καραμελωμένο φουντούκι και sous vide στήθος κοτόπουλο €14

Γλυστρίδα Σαλάτα (v)

Ξυνομυζήθρα Κρήτης, τραγανές μπάμιες, κολοκυθάκι, τοματίνι, φύλλα κάπαρης, φασολάκια, λαδολέμονο και μέντα από τα βουνά της Σκιάθου €13

Κ Τ Ρ Ι Ω Σ

Λιγουίνι Μοσχαρίσιο φιλέτο

Φρέσκο δεντρολίβανο, κόκκινο κρασί, Worcestershire sauce και τοματίνι €18

Κριθαρότο Γαρίδας

Χειροποίητη bisque, ούζο, ντομάτα confit, εστραγκόν και καβουρδισμένο πιπέρι €16

Raella θαλασσινών

Κρόκο Κοζάνης και φρέσκα μυρωδικά (δύο ατόμων) €40

Φιλέτο Τόνου

Φρέσκα φασολάκια σοτέ αρωματισμένα με μοσχολέμονο, τοματίνια, κάπαρη και καβουρδισμένο σουσάμι €21

Φιλέτο Λαβράκι

Σοτέ με κρέμα βουτύρου κι εστραγκόν, πουρέ παστινάκι και χόρτα €18

Μπριάμ (v)

Φωλιά ψητής μελιτζάνας, κολοκυθάκι, κόκκινη πιπεριά, σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, καρότο, δυόσμο και κρέμα γιαουρτιού αρωματισμένη με μοσχολέμονο €11

Στήθος Κοτόπουλο Φούρνου

Μαγειρεμένο σε sous vide, baby καρότα σοτέ με γαλλικές πατάτες και πουρέ παστινάκι €16

Μπιφτεκάκια Τριών Κρεατικών

Μοσχαρίσιος, χοιρινός και αρνίσιος κιμάς, τηγανιτές πατάτες, αρωματισμένη ντομάτα με φρέσκια ρίγανη, θυμάρι και πικάντικο λάδι πάπρικας €16

Σουβλάκι Ψαρονέφρι

Χοιρινό φιλέτο με μαριναρισμένη ντομάτα, χειροποίητο τζατζίκι, πίτα και τηγανιτές πατάτες €17



Γ Λ Υ Κ Α

Παραδοσιακή Πορτοκαλόπιτα (v)

Με παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης €8

Μούς Σοκολάτας (v)

Καραμελωμένο φουντούκι και σάλτσα butterscotch €8

Φρουτοσαλάτα (v)

Φρεσκοκομμένα φρούτα σε τριμμένο πάγο €9

The Beach House για την παρασκευή των διάφορων προσφερόμενων φαγητών χρησιμοποιεί τα εξής έλαια:

- έστρα παρθένο ελαιόλαδο για τις σαλάτες

- ηλιέλαιο και ελαιόλαδο για τα τηγανιτά

(v) Κατάλληλο για χορτοφάγους. Για vegan επιλογές, ρωτήστε μας.

The Beach House διαθέτει και μη γαλακτοκομικά προϊόντα. Μερικά προϊόντα είναι κατεψυγμένα. Παρακαλώ ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες.

The Beach House υπόκειται σε αγορανομικό έλεγχο.

Αγορανομικός Υπεύθυνος - Αδαμάντιος Μαθηνός.

