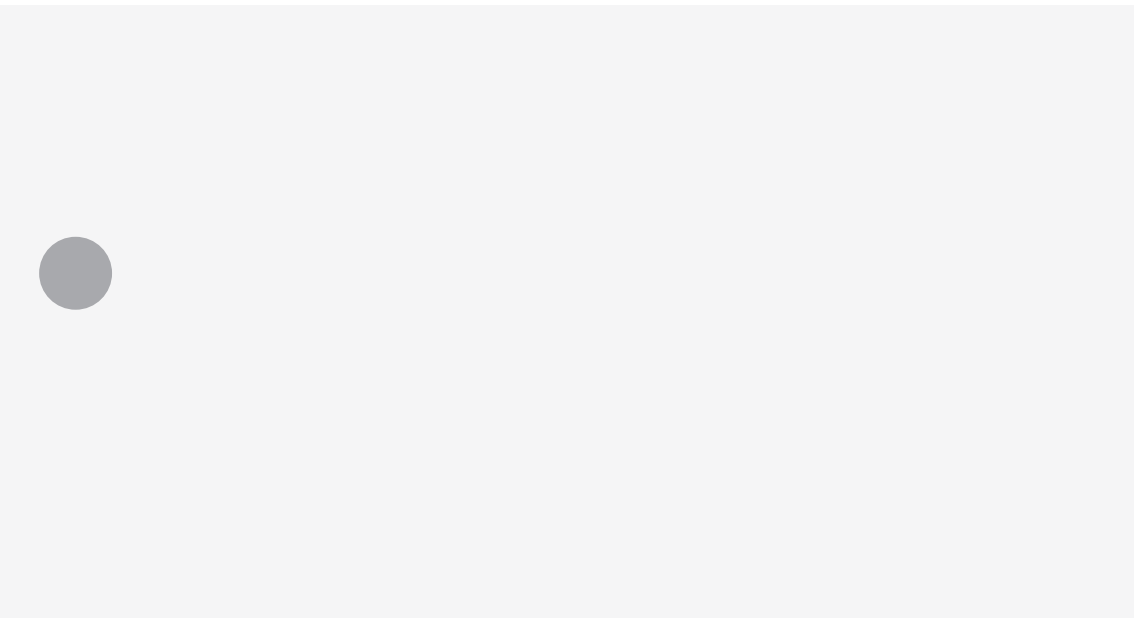


coeli  
RESTAURANT



LUNCH & DINNER  
*menu*



## Ορεκτικά / Appetizers

### Χειροποίητο Ψωμί

Τζατζίκι με μαύρο σκόρδο, ελιές Αμφισσας, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

### Homemade Bread

Black garlic 'tzatziki' dip, Amfissa olives, extra virgin olive oil

3.50 (ανά άτομο) / (per person)

V G D

### Καρπάσιο με Ψάρι Ημέρας

Λεμόνι, παντζάρι, calamansi, μάνγκο, μπαχαρικά, μαϊντανός, έξιτρα παρθένο ελαιόλαδο

### Catch of the Day Carpaccio

Lemon, beetroot, calamansi, mango, shichimi togarashi, parsley, extra virgin olive oil

18.00

### Χτένια Guanciale

Λάδι τρούφας και λεμονιού, κρέμα σέλερι, πράσινα σπαράγγια

### Scallops Guanciale

Truffle-lemon oil, celeriac cream, green asparagus

20.00

A D

### Γαρίδες Ψιτές

Πικάντικο σουσάμι, ημιλιαστή ντομάτα, ούζο, φέτα, φρέσκο κρεμμυδάκι

### Flamed Shrimps

Sesame Za'atar, semi sun dried tomatoes, ouzo, feta, spring onion

18.00

A D

### Χταπόδι Καρπάσιο Sous Vide

Ταραμάς, σως unagi, kimchi, flakes παλαμιδάς, lime

### Octopus Carpaccio Sous Vide

Fish roe, unagi sauce, kimchi, bonito flakes, lime

18.00

A

### Μοσχάρι Black Angus Tataki

Αγκινάρα, τρούφα yuzu, αρσενικό Νάξου, φουντούκι

### Black Angus Beef Tataki

Artichokes, yuzu truffle, Naxos arseniko cheese, hazelnut

20.00

N D

### Μουσακάς

Μοσχαρίσιο και χοιρινό ραγού, ψητή μελιτζάνα, πατάτα με κρέμα γραβιέρας, τσάπνεϋ ντομάτας

### Moussaka

Beef and pork ragu, grilled eggplant, potato with gruyere cream, tomato chutney

17.00

G D

### Σπανακοπιτάκια

Σπανάκι, φέτα, φύλλο κρούστας, σως γιαουρτιού με δυόσμο

### Spanakopitakia

Spinach, feta cheese, crispy phyllo, yogurt sauce with mint

14.00

V G D

### Φρεσκοκομμένες Σπιτικές Πατάτες

Ξηρή μυζήθρα από κατσικίσιο τυρί, labneh, πούδρα τρούφας

### Freshly Cut Homemade Potatoes

Dry "mizithra" goat cheese, labneh, truffle powder

10.00

V D

### Πλατό Αλλαντικών και Τυριών

Κριτσίνια, τσάπνεϊ σύκου & ντομάτας

### Cold Cuts and Cheese Platter

Bread sticks, fig and tomato chutney

20.00

V G

V  
VEGETARIAN

G  
GLUTEN

N  
NUTS ALLERGY

A  
ALCOHOL

D  
DAIRY

## Σαλάτες / Salads

### Αιγαιοπελαγίτικη

Πολύχρωμα ντοματίνια, ελιές Καλαμών, καπαρόφυλλα, Παριανή μυζήθρα, ρίγανη, οξύμελο, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

### Aegean

Colorful tomatoes, Kalamata olives, caper leaves, mizithra local Parian cheese, oregano, oxymel, extra virgin olive oil

15.00

V D

### Μπουράτα

Ντομάτα, προσούτο crudo, αγκινάρα, σύκο, πέρλες βαλσάμικου, baby ρόκα

### Burrata

Tomatoes, prosciutto crudo, artichoke, fig, balsamic pearls, baby rocket

16.00

D

### Καίσαρα

Baby gem, τραγανό guanciale, κοτόπουλο sous vide, αυγό, ημιλιαστή ντομάτα, αβοκάντο, πεκορίνο

### Ceasar's

Baby gem, crispy guanciale, chicken sous vide, egg, semi-sun dried tomatoes, avocado, pecorino

16.00

D

### Παντζάρι

Ταρτάρ ψητού παντζαριού, κινόα, ξύδι Xerez, μους γιαουρτιού με κατσικίσιο τυρί, μανταρίνι, σχοινόπρασο, φουντούκι

### Beetroot

Roasted beetroot tartar, kinoa, Xerez vinegar, yogurt-goat cheese mousse, mandarin, chives, hazelnut

15.00

V N D

### Αθηναϊκή

Καβούρι, φαγόπυρο, μαγιονέζα, πατάτες baby, edamame, καρότο, άνηθος, λεμόνι, αυγοτάραχο

### Athenian

Crab, buckwheat, mayo, baby potatoes, edamame, carrot, dill, lemon, bottarga

19.00

G

## Ζυμαρικά - Ριζότο / Pasta - Risotto

### Ραβιόλι με Θαλασσινά

Καλαμάρι, γαρίδες, αχιβάδες, ημιλιαστές ντομάτες, μπισκ, πιπεριά Φλωρίνης

### Ραβιόλι dal Mare

Calamari, shrimps, clams, semi-dried tomatoes, bisque, Florina pepper

23.00

G A

### Ριζότο με Καρότο & Yuzu

Μπουράτα, ψητά καροτάκια, βούτυρο βασιλικού

### Carrot & Yuzu Risotto

Burrata, roasted baby carrots, basil butter

19.00

V D

### Λινγκουίνι με Αστακό

Αστακός σωτέ, μπισκ, τσίλι, φρέσκος βασιλικός, βούτυρο, ντομάτα

### Lobster Linguini

Sauteed lobster, bisque, chili, fresh basil, butter, tomatoe

70 (για 1 άτομο / for 1 person)

120 (για 2 άτομα / for 2 pax)

G A

### Νιόκι Ταρτούφο

Σιγομαγειρεμένα παϊδάκια μόσχου, κρέμα ταρτούφο, γραβιέρα, κρασί Πόρτο, flakes φρέσκιας τρούφας

### Gnocchi Tartufo

Slow cooked short beef ribs, tartufo cream, gruyere cheese, Porto wine, fresh truffle flakes

28.00

G A D

## Κυρίως Πιάτα / Main Course

### Σιγομαγειρεμένο Αρνίσιο Κότσι

Πουρές πατάτας με harissa, γκρεμολάτα, ζωμός αρνιού

#### Braised Lamb Shank

Harissa mashed potatoes, gremolata, own lamb juice

27.00

G A D

### Κοτόπουλο Sous Vide

Κεφαλοτύρι Αμφιλοχίας, ψητό μπρόκολο, ξινός τραχανάς με κρέμα καλαμποκιού, chorizo

#### Chicken Sous Vide

Kefalotyri Amfilochias cheese, roasted broccolini, sour trahana with corn cream, chorizo

23.00

G D

### Κοτολέτα Iberico

Ριζότο με nduja, mascarpone, σχοινόπρασο

#### Iberico Cotoletta

Risotto with nduja, mascarpone, chives

28.00

G D

### Black Angus Rib Eye Ταλιάτα

Πατάτες baby με δενδρολίβανο & σκόρδο, σάλτσα chimichurri, καπνιστό αλάτι

#### Black Angus Rib Eye Tagliata

Baby potatoes with rosemary & garlic, chimichurri sauce, smoked salt

39.00

### Φιλέτο Μόσχου Black Angus

Τραγανή πολέντα, προβολόνε, μανιτάρι king oyster, σάλτσα demi glass με πράσινο πιπέρι

#### Black Angus Beef Filet

Crispy polenta, provolone, king oyster mushroom, green pepper demi glass

42.00

G A D

### Λαβράκι

Κρέμα φασολιού, καπνιστός ταραμάς, παντζάρι, αυγοτάραχο, σως λεμονιού

#### Sea Bass

Beans cream, smoked fish roe, beetroot, bottarga, lemon sauce

27.00

N D

### Μαύρος Μπακαλιάρος

Αχιβάδες, ikura, σως λεμονιού, κολοκύθι, καρότο, λάδι μαϊντανού

#### Black Cod

Clams, ikura, lemon sauce, zucchini, carrot, parsley oil

30.00

G D

### Ψάρι Ημέρας

(παρακαλώ ρωτήστε το προσωπικό μας)

Σωτέ λαχανικά εποχής, φρέσκα βότανα, σως λεμονιού με πιπεριά Φλωρίνης

#### Catch of the Day

(kindly ask our wait staff)

Sautéed seasonal vegetables, fresh herbs & lemon sauce with Florina pepper

**V**  
VEGETARIAN

**G**  
GLUTEN

**N**  
NUTS ALLERGY

**A**  
ALCOHOL

**D**  
DAIRY

## Παιδικό Μενού / Kids Menu

### Λινγκουίνι Πομοντόρο

Τοματίνια, βασιλικός, παρμεζάνα

### Linguini Pomodoro

Cherry tomatoes, basil, parmesan

12.00



### Πέννες Καρμπονάρα

Μπέικον, μανιτάρια, θυμάρι, κρέμα παρμεζάνας

### Penne a la Carbonara

Bacon, mushrooms, thyme, parmesan cream

13.00



### Φιλέτο Κοτόπουλο Sous Vide

Μπασμάτι βουτύρου, σάλτσα λεμονιού

### Chicken Fillet Sous Vide

Buttered basmati, lemon sauce

15.00



### Μπιφτέκια Black Angus

Πιττάκια, τραγανές πατάτες, μαγιονέζα βασιλικού

### Black Angus Minced Beef Fillets

Pitta bread, crunchy potatoes, basil mayo

17.00



### Ψαροκροκέτες

Πράσινη σαλάτα, σως μελιού - μουστάρδας, τραγανές πατάτες

### Fish Croquets

Green salad, honey mustard sauce, crunchy potatoes

13.00



VEGETARIAN



GLUTEN



NUTS ALLERGY



ALCOHOL



DAIRY

## Επιδόρπια / Desserts

### Semifreddo Φυσίκι

#### Semifreddo Pistachio

18.00 (για 2 άτομα / for 2 persons)

G D

### Cheesecake Λευκής Σοκολάτας

Κρέμα γιαουρτιού, μαρέγκα κάρδαμο, μπισκότο, σορμπέ ροδιού και βατόμουρου

#### White Chocolate Cheesecake

Yogurt cream, cardamon meringue, biscuit, pomegranate and raspberry sorbet

10.00

G D

### Μπακλαβάς Μιλφέιγ

Τραγανό φύλλο, καραμελωμένοι ξηροί καρποί, παγωτό μαστίχα, θυμαρίσιο μέλι

#### Baklava Millefeuille

Crispy phyllo pastry, caramelized nuts, Chios mastic ice cream, thyme honey

12.00

G N D

### Summer Yuzu-Lemon Tart

Καμένη μαρέγκα & παγωτό framboise

#### Summer Yuzu-Lemon Tart

Burnt meringue & framboise ice cream

12.00

G D

### Φρέσκα Φρούτα Εποχής με Μέλι

#### Fresh Seasonal Fruits with Honey

16.00

### Παγωτό & Σορμπέ

(ποικιλία γεύσεων)

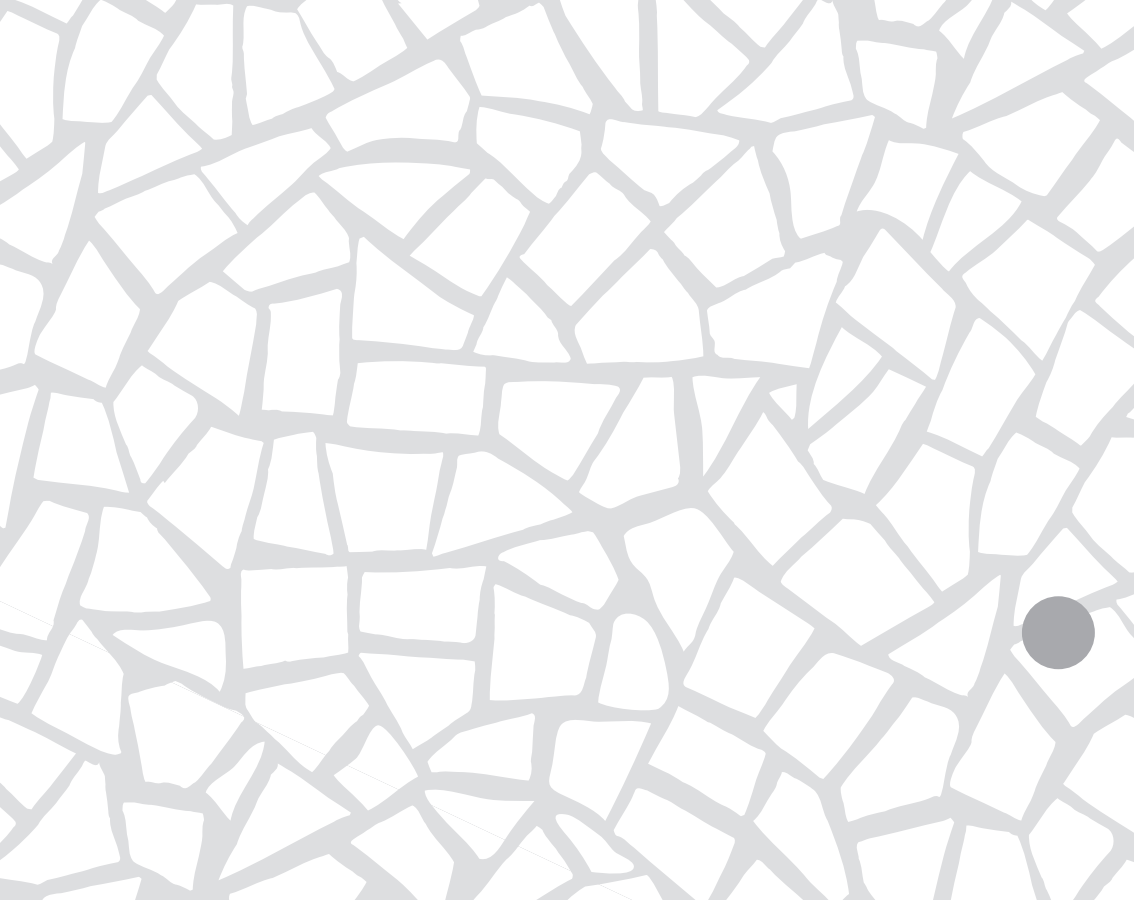
#### Ice Cream & Sorbets

(variety of flavors)

5.00 (η μπάρα) | (per scoop)








Αγορανομικός υπεύθυνος: Δημοσθένης Λεοντής  
Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.  
Ο πελάτης έχει το δικαίωμα να μην πληρώσει εάν δεν λάβει  
το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη-τιμολόγιο).  
Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για  
τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες. Το μενού μας μπορεί να περιέχει  
αλλεργιογόνες ουσίες ή ίχνη αυτών.  
Το λάδι για τις σαλάτες είναι έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και  
τηγανίζουμε σε ηλιέλαιο.

Market regulator: Dimosthenis Leontis  
The prices shown are in Euro (€) and include all applicable taxes.  
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment  
has not been received (receipt-invoice).  
Please inform our staff if you are allergic to any of the above food  
items, as our dishes may contain allergens or traces of them.  
We use extra virgin olive oil to dress our salads  
and sunflower oil for frying.



PAROS  
AGNANTĪ<sup>o</sup>  
RESORT & SPA  
★ ★ ★ ★ ★

[www.parosagnanti.gr](http://www.parosagnanti.gr)