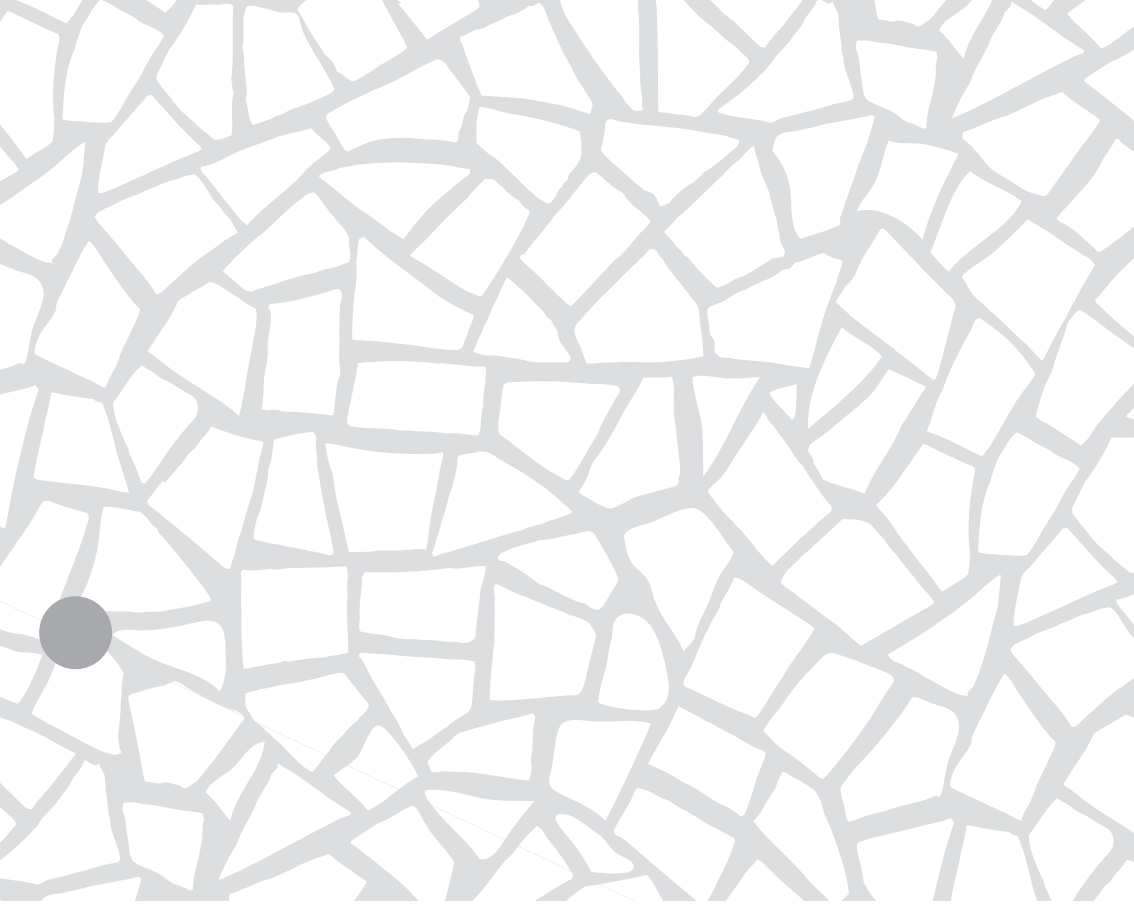
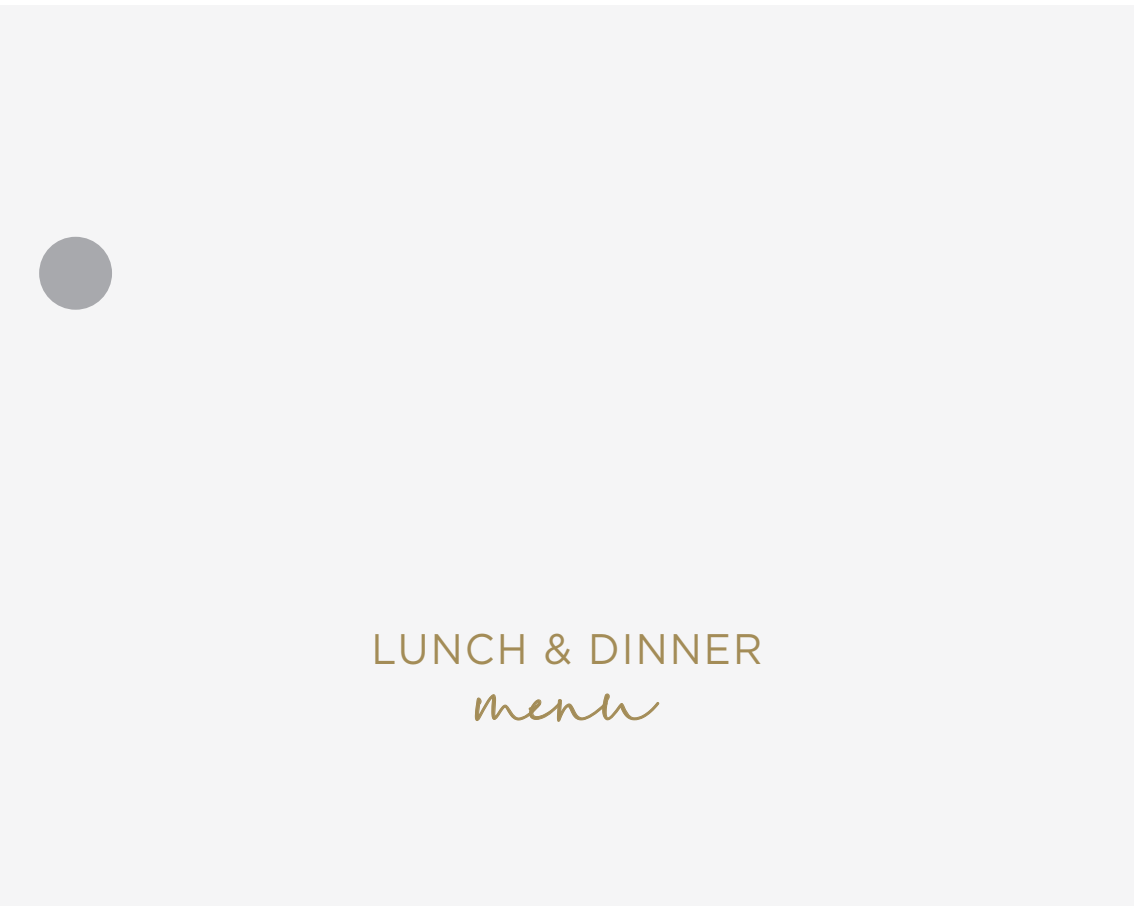




coeli
RESTAURANT



LUNCH & DINNER
menu

Ορεκτικά / Appetizers

Ψωμί ψημένο ξυλόφουρνου

Παραδοσιακά συνοδευτικά: Τζατζίκι με μαύρο σκόρδο, ελιές Άμφισσας, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

Traditional wood-fired country bread

Traditional dips: Black garlic 'tzatziki' dip, "Amfissa" olives, extra virgin olive oil

3.50 (ανά άτομο) / (per person)

V G D

Carpaccio Γαρίδας και Καραβίδας

Shiso furikake, μαγιονέζα yuzu kosho, flakes τομάτας, αλάτι Maldon, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

Shrimps and Crayfish Carpaccio

Shiso furikake, yuzu kosho mayo, tomato flakes, Maldon salt, extra virgin olive oil

19.00

Χτένια Guanciale

Μανιτάρια Shimeji, κρέμα καλαμποκιού, flakes τρούφας

Scallops Guanciale

Shimeji mushrooms, corn cream, truffle flakes

22.00

A D

Carpaccio Χταποδιού

Καπνιστή φάβα, chutney τομάτας, flakes μαύρου σκόρδου και υφές κρεμμυδιού

Octopus Carpaccio

Smoked fava beans, tomato chutney, black garlic flakes and textures of onion

19.00

G A

Ταρτάρ Black Angus

Hollandaise καφέ βουτύρου, καραμελωμένα εσαλότ, αγκινάρα τουρσί, πούδρα μανιταριού

Black Angus Beef Tartar

Brown butter hollandaise, caramelized shallots, pickled artichokes, mushrooms powder

23.00

D

Gyoza με Μοσχάρι

Ossobuco, λάχανο kimchi, κρέμα από αρσενικό τυρί Νάξου

Beef Gyoza

Ossobuco, kimchi cabbage, cream from Naxian "arseniko" cheese

18.00

G D

Αρωματικοί Κολοκυθοκεφτέδες

Mousse απο ανθότυρο και φέτα, ψητή jalapeños

Aromatic Zucchini Bites

Feta & soft cheese mousse, grilled jalapeños

16.00

V G D

Φρεσκοκομμένες Σπιτικές Πατάτες

Παλαιωμένη παρμεζάνα Μετσόβου, μαγιονέζα τρούφας

Freshly Cut Homemade Potatoes

Aged parmesan from Metsovo region & truffle mayo

10.00

V D

Πλατό Αλλαντικών και Τυριών

Κριτσίνια, παξιμάδι χαρουπιού Κρήτης, τσάντεϊ σύκου και τομάτας

Cold Cuts and Cheese Platter

Bread sticks, Cretan carob rusk, fig and tomato chutney

21.00

G D



ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ
VEGETARIAN



ΓΛΟΥΤΕΝ
GLUTEN



ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ
NUTS ALLERGY



ΑΛΚΟΟΛ
ALCOHOL



ΛΑΚΤΟΣΗ
DAIRY

Σαλάτες / Salads

Παριανή

Χρωματιστά τοματίνια, γαλοτύρι Πάρου, ρίγανη, οξύμελι, ελιές, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Parian

Colorful cherry tomatoes, Parian “galotyri” cheese, oregano, oxymel, olives, extra virgin olive oil

16.00

V D

Baby Gem

Λούντζα, κοτόπουλο, χαλούμι, ημίλιαστη τομάτα, σως Caesar

Lountza, chicken, halloumi cheese, semi-dried tomatoes, Caesar’s sauce

16.00

D

Μπουράτα

Τοματίνια κουκουνάρι, φράουλα, προσούτο crudo, κρουτόν, pesto rosso βασιλικού & ξύδι φράουλας

Burrata

Cherry tomatoes, pine cone, strawberries, prosciutto crudo, croutons, pesto rosso basil & strawberry vinegar

17.00

D

Αθηναϊκή

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

Athenian

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

21.00

G D

Ψητά Κολοκυθάκια

Κρεμώδες labneh με δυόσμο, baby σπανάκι, άνηθος, φιστίκι Αιγίνης και λεμόνι

Grilled Zucchini

Creamy labneh with mint, baby spinach, dill, pistachio from Aigina region and lemon

16.00

V N D



ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ
VEGETARIAN



ΓΛΟΥΤΕΝΗ
GLUTEN



ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ
NUTS ALLERGY



ΑΛΚΟΟΛ
ALCOHOL



ΛΑΚΤΟΣΗ
DAIRY

— Ζυμαρικά - Ριζότο / Pasta - Rizotto —

Paccheri με Θαλασσινά

Καλαμάρι, γαρίδες, αχιβάδες, ημίλιαστη ντομάτα, μπισκ, βούτυρο βασιλικού και πιπεριά Φλωρίνης

Paccheri Del Mare

Calamari, shrimps, clams, semi-dried tomatoes, bisque, basil butter and Florina pepper

24.00



Ριζότο με Άγρια Μανιτάρια

King Oyster, θύμαρι, φρέσκια τρούφα & αρσενικό τυρί Νάξου

Wild Mushroom Risotto

King Oyster, thyme, fresh truffle & Naxian “arseniko” cheese

21.00



Λινγκουίνι με Αστακό (για 1 ή 2 άτομα)

Μπίσκ, τσίλι, βούτυρο βασιλικού, τοματίνια

Lobster Linguini (for 1 or 2 people)

Bisque, chili, basil butter, tomatoes

70 (για 1 άτομο | for 1 person)

120 (για 2 άτομα | for 2 people)



Νιόκι Ταρτούφο

Σιγομαγειρεμένα παϊδάκια black angus, κρασί Πόρτο, κρέμα ταρτούφο, γραβιέρα Νάξου, flakes φρέσκιας τρούφας

Gnocchi Tartufo

Slow cooked black angus short ribs, Porto wine, tartufo cream, Naxian gruyere cheese and truffle flakes

28.00



Κυρίως Πιάτα / Main Course

Σιγομαγειρεμένο Κατσικάκι

Τραχανώτο, ταλαγάνι, πιπεριά Φλωρίνης, κρεμώδες labneh και σχοινόπρασο

Slow Cooked Baby Goat

Couscous, “talagani” cheese, Florina pepper, creamy labneh and chives

27.00

G D

Κοτόπουλο Tandoori

Προβολόνε, ndujia ριζότο, σως γιαουρτιού με δυόσμο

Chicken Tandoori

Provolone, ndujia risotto, yoghurt mint sauce

24.00

G D

Μπριζολάκι Iberico

Κρέμα και ψητό κουνουπίδι, γκοργκοτζόλα, σιναπόσπορος, τσίλι και λεμόνι

Iberico Pork Chop

Cream and roasted cauliflower, gorgonzola, mustard seed, chili and Lemon

28.00

D

USA Rib Eye Black Angus

Φρέσκια τρούφα, πουρές topinambur, king oyster, demi-glace με πιπέρι Sancho

Fresh truffle, topinambur purée, king oyster, demi-glace with Sancho pepper

45.00

G A D

Λαβράκι à la Polita

Πουρές αγκινάρας και καρότου, baby πατάτες, edamame, μαύρο σκόρδο, κρέμα με άνηθο και λεμόνι

Sea Bass à la Polita

Artichoke and carrot purée, baby potatoes, edamame, black garlic, dill and lemon cream

27.00

G D

Μαύρος Μπακαλιάρος

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

Black Cod

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

32.00

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



ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ
VEGETARIAN



ΓΛΟΥΤΕΝΗ
GLUTEN



ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ
NUTS ALLERGY



ΑΛΚΟΟΛ
ALCOHOL



ΛΑΚΤΟΣΗ
DAIRY

— *Παιδικό Μενού / Kids Menu* —

Λινγκουίνι Πομοντόρο

Τοματίνια, βασιλικός, παρμεζάνα

Linguini Pomodoro

Cherry tomatoes, basil, parmesan

13.00

V G D

Πέννες Καρμπονάρα

Μπέικον, μανιτάρια, θυμάρι, κρέμα παρμεζάνας

Penne a la Carbonara

Bacon, mushrooms, thyme, parmesan cream

14.00

G D

Στίκς Κοτόπουλο με Πάνκο

Τραγανές Πατάτες και σως λεμονιού με πιπεριά Φλωρίνης

Panko Crusted Chicken Sticks

Crunchy Potatoes and lemon sauce with Florina pepper

16.00

G

Μπιφτεκάκια Black Angus

Πιτάκια, τραγανές πατάτες, μαγιονέζα ταρτούφο

Black Angus Minced Beef

Pitta bread, crunchy potatoes, tartufo mayo

18.00

G D



ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ
VEGETARIAN



ΓΛΟΥΤΕΝΗ
GLUTEN



ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ
NUTS ALLERGY



ΑΛΚΟΟΛ
ALCOHOL



ΛΑΚΤΟΣΗ
DAIRY

Επιδόρπια / Desserts

Semifreddo Gianduja γάλακτος

Φουντούκι και καραμέλα βουτύρου
(για 2 άτομα)

Semifreddo milk Gianduja

Hazelnut and butter caramel
(for 2 people)

22.00

V G N D

Μιλφέιγ Μπακλαβάς

Τραγανό φύλλο, καραμελωμένοι ξηροί καρποί,
παγωτό μαστίχα και μέλι

Millefeuille Baklava

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

14.00

V G N D

Summer Yuzu-Lemon tart

Καμμένη μαρέγκα, crumble βανίλιας και sorbet βατόμουρο
Burnt meringue, vanilla crumble with framboise sorbet

13.00

V G D

Pavlova

Φράουλες, κρέμα από βανίλια Μαδαγασκάρης και sorbet λεμόνι
Strawberries, Madagascar vanilla cream and lemon sorbet

12.00

V G D

Πλατό Φρέσκων Φρούτων Εποχής με Μέλι

(για 2 άτομα)

Fresh Seasonal Fruits Platter with Honey

(for 2 people)

16.00

V

Παγωτό & Σορμπέ

(διάφορες γεύσεις)

Ice-cream & Sorbet

(variety of flavors)

6.00 (η μπάλα) | (per scoop)

V D



ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ
VEGETARIAN



ΓΛΟΥΤΕΝΗ
GLUTEN



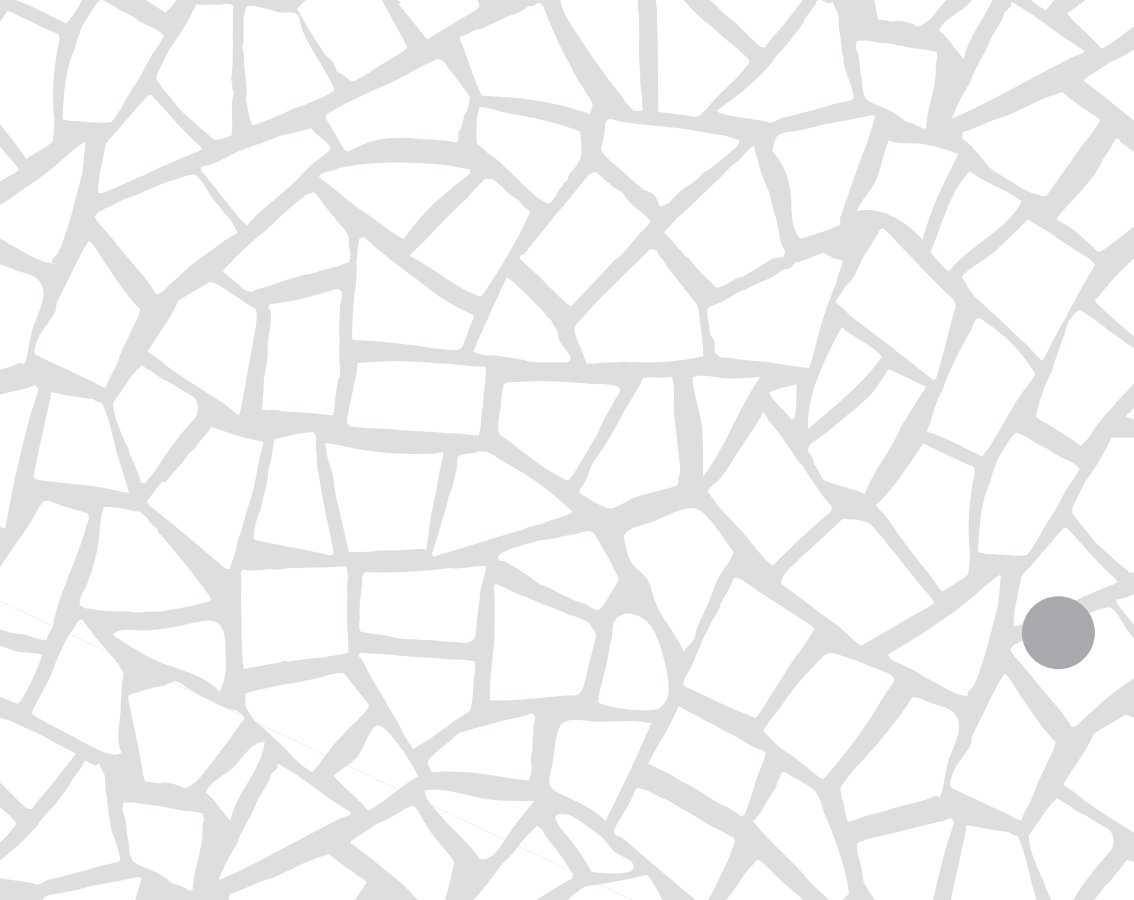
ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ
NUTS ALLERGY



ΑΛΚΟΟΛ
ALCOHOL



ΛΑΚΤΟΣΗ
DAIRY



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^o
RESORT & SPA
★ ★ ★ ★ ★

www.parosagnanti.gr