



Β Α Σ Ι Λ Α Ι Ν Α Σ
Α Π Ο Τ Ο 1 9 2 0

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΣΟΥΠΑ

Ψαρόσουπα με κεφάλι φρέσκιας σφυρίδας
€10

ΣΑΛΑΤΑ ΠΡΑΣΙΝΗ

Ντοματίνια, ρέβα, ραπανάκι και σπαράγγια με dressing lemongrass
€9

ΣΑΛΑΤΑ ΣΠΑΝΑΚΙ

Σπανάκι, ρόκα, φασολάκια, παντζάρι και σύγκλινο Μάνης
€11

ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ «ΒΑΣΙΛΛΙΝΑΣ»

σερβίρεται με μπρουσιέτες
€8

ΛΑΥΡΑΚΙ CARPACCIO

μαριναρισμένο σε lime
€12

ΤΑΡΤΑΡ

Φρέσκιες γαρίδες Κοιλιάδας, Μαγιάτικο, προζυμένα μπρουσιέτα,
καπνιστή μαγιονέζα και πίλλες σέλερι-φινόκιο
€15



Β Α Σ Ι Λ Α Ι Ν Α Σ
Α Π Ο Τ Ο 1 9 2 0

ΣΚΟΥΜΠΡΙ

καπνισμένο στον ξυλόφουρνο με ξύλα οξιάς,
σερβίρεται με σάλτσα αρωματικών και ξηρούς καρπούς
€9

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΧΑΡΑΣ

Φρέσκο καλαμάρι σχάρας με κινόα μαγειρεμένη σαν σπανακόρυζο
€15

ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ

με μαυρομάτια φασόλια, πιπεριά Φλωρίνης και σάλτσα πάπρικας
€15

ΝΤΟΜΑΤΟΥΖΟ ΑΧΙΝΟΥ

Ριζότο μαγειρεμένο σε νερό ντομάτας με αχινό
€18

ΛΑΧΑΝΟΝΤΟΛΜΑΔΕΣ

με σάλτσα κουνουπιδιού, αρωματισμένη με λάδι τρούφας
€12

ΜΑΓΟΥΛΟ ΣΟΦΡΙΤΟ

Μάγουλο μόσχου γάλακτος σοφρίτο με πουρέ πατάτας
€17



Β Α Σ Ι Λ Α Ι Ν Α Σ
Α Π Ο Τ Ο 1 9 2 0

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

ΓΙΟΥΒΕΤΣΑΚΙ ΓΑΡΙΔΕΣ

με καπνιστή ντομάτα και μυρώνια

€17

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΣΕ ΚΡΟΥΣΤΑ

με πολιτική και ταραμοσαλάτα

€15

ΣΦΥΡΙΔΑ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ

με σάλτσα μαϊντανού, σελινόριζα, αγουρίδα και φασολάκια

€30

ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ ΣΧΑΡΑΣ

με πουρέ από ψητά παντζάρια, σταμναγκάθι και ελληνική σαλάτα

€25

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ

€70/κιλό

PRIME RIB ΑΠΟ ABERDEEN BLACK ANGUS

στα κάρβουνα, με πατάτες τηγανητές και σπιτική κέτσαπ (για δύο άτομα)

€60/κιλό

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΔΙΑΦΡΑΓΜΑ

με καρότα κονφί, φρέσκαμανιτάρια και σάλτσα bordelaise

€22

ΑΡΝΑΚΙ ΜΠΟΥΤΙ

με καπνιστή μελιτζάνα

€20



Β Α Σ Ι Λ Α Ι Ν Α Σ
Α Π Ο Τ Ο 1 9 2 0

ΓΛΥΚΑ

FONDANT ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

με σως πορτοκαλιού, Grand Marnier, γλασαρισμένες φλούδες και sorbet μανταρινιού
€9

ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ

με κρέμα λευκής σοκολάτας και ζαχαρωμένα καρύδια, αρωματισμένη με μαστίχα
€8

PARFAIT ΣΟΥΜΑΔΑΣ

με βανίλια, compote από φρούτα του δάσους και nougatine αμυγδάλου
€8