

SARADARI MENU

Saradari
FISH RESTAURANT

ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

Χειροποίητο ζυμωτό ψωμί αργής ωρίμανσης με χωριάτικο αρωματικό πελτέ, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο και Κρητικές ελιές 2.4

ΣΟΥΠΕΣ

ΚΑΚΑΒΙΑ 8.7
με φιλετάκια από πελαγίσιο ψάρι ημέρας

CARPUCCINO ΑΣΤΑΚΟΥ 9.8
με αφρόγαλα λεμονιού και χαβιάρι σεβρούγκα

GAZPACHO 6.7
φρέσκιας τομάτας με παγωτό φέτας και λάδι μέντας

ΣΑΛΑΤΕΣ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ 6.8
με βιολογική τομάτα, αγγούρι, κάπαρη, τριμμένη τομάτα, φέτα ΠΟΠ και εφτάζυμο κριτσίνι

ΠΡΑΣΙΝΑΔΕΣ 11.7
με καπνιστό σολομό, σκόνη απάκι και καπνιστή Caesar's

ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ 8.8
βελανίδια, με pesto βασιλικού χτυπημένο στο γουδί, φρέσκια μυζήθρα, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο και γυρευτό αλάτι

ΦΡΕΣΚΕΣ ΠΡΑΣΙΝΑΔΕΣ 11.5
baby ρόκα με τραγανό kale, σπανάκι και μαρούλι με sweet chili sauce, καπνιστό τσίρο και baby mozzarella

ΑΛΙΠΑΣΤΑ & ΑΛΟΙΦΕΣ

ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ 5.8
σε δύο υφές με λευκό ταραμά και ταραμά με μελάνι σουπιάς

ΓΑΥΡΟΣ ΜΑΡΙΝΑΤΟΣ 8.5
με χόρτα αχνιστά εποχής, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, μοσχολέμονο και γυρευτό αλάτι

ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΣΙΑΒΑΤΤΑ 10.8
με κρέμα ρέγγας, λευκό ταραμά, καπνιστό σκουμπρί, κοκκάρι και τοματίνι βελανίδι

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΑΛΟΙΦΕΣ 9.5
(παντζαροσαλάτα, ταραμοσαλάτα, τζατζίκι, Αθηναϊκή)

ΩΜΟΦΑΓΙΑ

SEVICHE ΜΠΑΡΜΠΟΥΝΙ 12
με πιπεριά jalapenos, ginger, κόλιανδρο, φρέσκο κρεμμύδι και μάνγκο

SEVICHE ΑΣΤΑΚΟΥ στο κέλυφος του, με μανταρίνι, πέρλες lime και wakame 28

CARPACCIO ΤΟΝΟΥ με ρόκα baby, τοματίνια και καπνιστή sauce 12

CARPACCIO TENDER LOIN 13.8
με κρέμα παστινάκι, passion fruit, καπνιστό κεφαλοτύρι δωδεκάμηνης ωρίμανσης και βουτυράτα σπαράγγι

ΣΟΛΟΜΟΣ GRAVLAX, αχνιστά χόρτα εποχής με μοσχολέμονο, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο και αγιολί φινόκιο 11.5

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΦΑΒΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ 5.4
με καραμελωμένα κρεμμύδια και κάπαρη

ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΝΤΑΚΟΣ 5.5
με τριμμένη βιολογική τομάτα, φέτα ΠΟΠ, ξύγαλο Σητείας και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο

ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ 5.8
με συνταγή της κυρίας Νίκης

ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ 4.5

ΤΑΛΑΓΑΝΙ ΣΧΑΡΑΣ 7.4
με τομάτα ψητή, ρόκα baby, μαυροσούσαμο και κρέμα σύκου

ΠΑΣΤΟΥΡΜΑΔΟΠΙΤΑΚΙ 8.8
με χωριάτικο φύλλο, ταλαγάνι, ξύγαλο Σητείας και γλυκό τριαντάφυλλο

ΓΑΡΙΔΕΣ σβησμένες με ούζο, ελαφριά κρέμα γάλακτος και φρεσκοκομμένο άνηθο 11.5

ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ 11
με φέτα ΠΟΠ, τομάτα και μυρωδικά

ΓΑΡΙΔΕΣ ΤΕΜΠΟΥΡΑ 14.8
με τραγανό φινόκιο, κόκκινο λάχανο και μαγιονέζα λεμονιού

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΑΓΡΙΑ σωτέ με pesto μαϊντανού και βασιλικού, τοματίνια και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο 9.5

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΤΗΓΑΝΗΤΟ 11.8

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΧΑΡΑΣ με pesto βασιλικού και fondue παρμεζάνας 12.7

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΧΑΡΑΣ 11
με λαδολέμονο μουστάρδας, ξύσμα λεμονιού και γυρευτό θαλασσινό αλάτι

ΣΟΥΠΙΑ ΚΡΑΣΑΤΗ μαγειρεμένη στο μελάνι της με μάραθα 9.8

ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ 11.8
με ρίγανη και λαδόξιδο

ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ με φρέσκο κρεμμύδι, σκόρδο, μαϊντανό και Βιδιανό κρασί 10.8

ΑΧΙΝΟΣΑΛΑΤΑ 13.5

ΣΤΡΕΙΔΙΑ ή **ΦΡΕΣΚΑ ΟΣΤΡΑΚΑ** 4 / τεμ.
Ημέρας

ΖΥΜΑΡΙΚΑ - ΡΙΖΟΤΟ

ΡΙΖΟΤΟ με θαλασσινά (μύδια, γαρίδες, καλαμάρι) και μυρωδικά 12.8

ΚΑΪΚΙΣΙΑ ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ 14.5

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ με αχνιστά οστρακοειδή ημέρας, σάλτσα από τα ζουμιά τους, φιλέτο πελαγίσου ψαριού και αυγά χρυσής ρέγγας 19

ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ 16
με φρέσκο και καπνιστό σολομό, τσίπουρο με γλυκάνισο και άνηθο

ΡΙΖΟΤΟ 13.5
με βασιλομανίταρα, πάστα ελληνικής τρούφας, μυρωδικά και κρέμα παρμεζάνας

ΝΙΟΚΙ με χταπόδι, βουβαλίσιο λουκάνικο και τρούφα 14.8

ΑΣΤΑΚΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ (500gr αστακός) 55

ΡΟΦΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ 24

ΨΑΡΙ

ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ 60 - 80 / κιλό
ρωτήστε μας για τις επιλογές της ημέρας

ΑΣΤΑΚΟΣ 95 / κιλό

ΣΑΡΔΕΛΕΣ ΨΗΤΕΣ 9.5
με τομάτα, μαϊντανό και ελαιόλαδο

ΓΑΡΙΔΕΣ ΨΗΤΕΣ 19
με λαδολέμονο μουστάρδας και φρέσκο μαϊντανό

ΦΙΛΕΤΟ ΤΟΝΟΥ με σωτέ λαχανικά 18.8

ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΟΜΟΥ 17.8
με σωτέ λαχανικά και αρωματικό βούτυρο

BURGER ΣΦΥΡΙΔΑΣ 13.8
με brioche από μελάνι σουπιάς, καραμελωμένα κρεμμύδια, BBQ γαρίδας και pickle sauce

ΠΕΣΚΑΝΔΡΙΤΣΑ ΣΩΤΕ 16.8
με κρέμα σελινόριζας, φρέσκο εστραγκόν και σάλτσα από λιαστό κρασί και σόγια

ΚΡΕΑΣ

ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΛΑΙΜΟΥ 12
βιολογικής εκτροφής με κους κους και λαχανικά σωτέ

ΜΠΙΦΤΕΚΙ με πατάτες τηγανητές 11

RIB EYE BLACK ANGUS 32
με σωτέ λαχανικά και αρωματικό βούτυρο

SURF & TURF 64
με Rib eye black angus, αστακό, σωτέ λαχανικά, σπαράγγια και βούτυρο café de Paris

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

ΝΕΡΟ 1lt	2
ΞΥΝΟ ΝΕΡΟ 250ml	3
ΞΥΝΟ ΝΕΡΟ 750ml	4
COCA COLA	2.5
COCA COLA LIGHT	2.5
SPRITE	2.5
FANTA ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ	2.5
FANTA ΛΕΜΟΝΙ	2.5
TONIC WATER	2.5
SODA WATER	2.5

ΦΡΕΣΚΟΙ ΧΥΜΟΙ

ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ	4
ΑΝΑΝΑΣ	4
ΜΗΛΟ	3.5
ΜΠΑΝΑΝΑ	3.5
ΑΝΑΜΕΙΚΤΟΣ με φρέσκα φρούτα εποχής	5
SMOOTHIE	6.5

ΚΑΦΕΣ

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ	2
ΣΤΙΓΜΙΑΙΟΣ ΚΑΦΕΣ	2.5
FRAPPÉ	3
FRAPPÉ ΠΑΓΩΤΟ	4.5
FREDDO	3
CAPPUCCINO	3
ESPRESSO	2.5
AMERICANO	2.5
CAFFÈ LATTE	3.5
MILKSHAKE	6
ΤΣΑΪ	2.5
ICE TEA	3.5
ΣΟΚΟΛΑΤΑ	3
IRISH COFFEE	5
TIA MARIA COFFEE	5

ΜΠΥΡΕΣ

FIX ΒΑΡΕΛΙ 300ml	2.8
FIX ΒΑΡΕΛΙ 400ml	3.5
FIX DARK 330ml	3.5
FIX ANEY 330ml	3.5
KAISER 330ml	3.5
NOTOS LAGER	6
SCHNEIDER WEISSE 500ml	4.5
MYTHOS ICE 330ml	5

ΟΥΖΟ ΚΑΡΑΦΑΚΙ 200ml

ΠΛΩΜΑΡΙ	8
ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ ΠΡΑΣΙΝΟ	8
ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ ΜΠΛΕ	8.5
ΠΙΤΣΙΛΑΔΗ	10

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ 50ml

ΡΑΚΗ	1.5
ΟΥΖΟ	2.5
SKINOS ΜΑΣΤΙΧΑ	4
ΜΕΤΑΧΑ 3*	4
ΜΕΤΑΧΑ 5*	5
ΜΕΤΑΧΑ 7*	6
ΜΕΤΑΧΑ 12*	11

ΤΣΙΠΟΥΡΟ & ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ ΠΑΡΑΔΕΙΣΟΣ ΠΑΤΕΡΙΑΝΑΚΗ Βιδιανό 200ml	12
ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΤΣΙΛΙΛΗ ΜΟΣΧΑΤΟ ΑΜΒΟΥΡΓΟΥ ΚΑΙ ΡΟΔΙΤΗΣ Χωρίς γλυκάνισο 200ml	8
ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ ΤΣΙΛΙΛΗ Chardonnay 200ml	10
ΤΣΙΠΟΥΡΟ DARK CAVE 50ml	8

DIGESTIVES - BITTERS

FERNET BRANCA	6
CAMPARI	6
APEROL	6
LIMONCELLO	4

COGNAC

CURVOISIER V.S.	6
HENNESSY V.S.	6
REMY MARTIN V.S.O.P	5

VERMOUTH

OTTO ATHENS VERMOUTH	5
NOILLY PRAT DRY	5
MARTINI BIANCO	6
MARTINI ROSSO	6
ANTICA FORMULA	5

WHISKEY 50ml

CARDHU	8
CHIVAS	9
JOHNNIE WALKER RED LABEL	7
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	9
JAMESON	7
BUSHMILLS	8
JACK DANIEL'S	9
LAGAVULIN 16 YEARS	9

GIN 50ml

BEEFEATER	7
GORDON'S	7
GOLD 999.9	12
HENDRICK'S	10
TANQUERAY 10	10
BOMBAY	7

VODKA 50ml

ABSOLUT	7
NEMIROFF ORIGINAL	7
GREY GOOSE	9
BELUGA	9
VAN GOGH MELON	8
VAN GOGH ACAI-BLUEBERRY	8

RUM 50ml

HAVANA CLUB ANEJO 3 Y.O.	7
SANTIAGO DE CUBA C.B	7
SANTIAGO DE CUBA ANEJO	8
SANTIAGO DE CUBA 11 Y.O.	9
DIPLOMATICO E.RESERVA	12
ALAMEA SPICED RUM	7
CACHACA	7

TEQUILA 50ml

OLMECA BLANCO	7
OLMECA REPOSADO	7
OLMECA DARK CHOCOLATE	7
DON JULIO REPOSADO	9

Το μενού επιμελείται ο σεφ Χρήστος Λάπας. Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν τις νόμιμες επιβαρύνσεις. Το κατάστημα διαθέτει βιβλίο παραπόνων. Χρησιμοποιούμε φέτα ΠΟΠ, παρθένο ελαιόλαδο για τις σαλάτες και τις παρασκευές μας και ηλιέλαιο για τα τηγανητά. Αγορανομικός υπεύθυνος Γιάννης Κορδώνης.