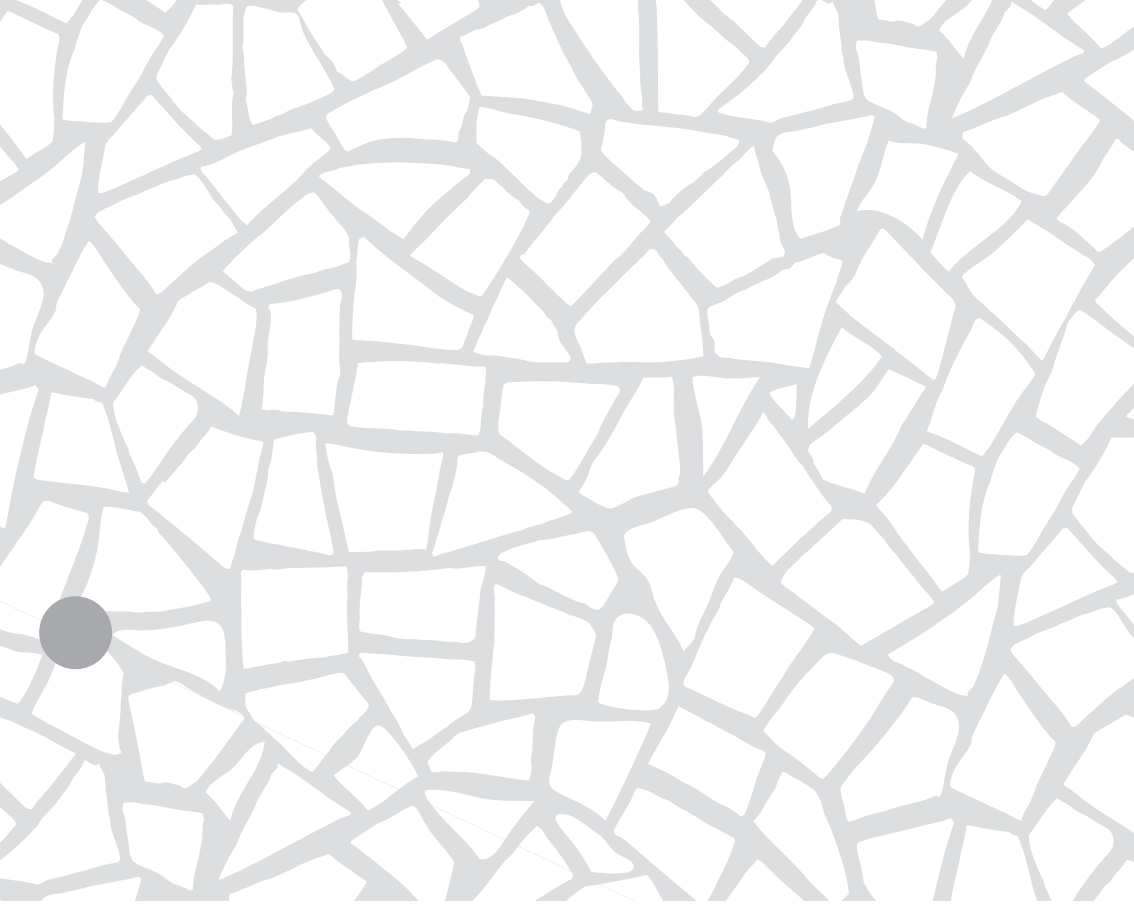




coeli
RESTAURANT

LUNCH & DINNER
menu

Ορεκτικά / Appetizers

Χωριάτικο Ψωμί Ξυλόφουρνου

Πικάντικη μους φέτας με πιπεριά Φλωρίνης, ελιές Άμφισσας, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

Wood-fired Country Bread

Spicy feta dip with Florina pepper, “Amfissa” olives, extra virgin olive oil

4.00 (ανά άτομο | per person)

V G N D

Ταρτάρ Καραβίδας Umami

Μπισκ με κρέμα από πιπεριά piquillo, λεμόνι, αλάτι maldon, χαβιάρι ikura

Umami Langoustine Tartar

Cream piquillo pepper with bisque sauce, lemon, maldon salt, ikura caviar

21.00

A D

Χτένια Guanciale

Μανιτάρια shimeji, κρέμα σελινόριζας, λεμόνι και φρέσκια τρούφα

Scallops Guanciale

Shimeji mushrooms, celeriac cream, lemon and fresh truffle

23.00

A D

Χταπόδι στο Γκριλ

Κρέμα κολοκύθας, σάλτσα πράσινων βοτάνων, τσίλι και σαλάτα με μάνγκο και καλαμπόκι

Grilled Octopus

Pumpkin cream, green herbs sauce, chilli, mango and corn salad

20.00

A D

Flamed Wagyu Rolls

Μανιτάρια duxelles και φρέσκια τρούφα

Mushrooms duxelles and fresh truffle

24.00

Gyoza με Αρνί

Κρεμώδες labneh, πούδρα μαύρου σκόρδου, καβουρδισμένο βούτυρο, κουκουνάρι και μπούκοβο

Lamb Gyoza

Creamy minted labneh, black garlic powder, brown butter with pine nuts and chilli flakes

19.00

G N D

Μαστέλο Χίου

Παντζάρι, τσάντνεϊ από φρούτα του δάσους και φιστίκι

Mastelo Cheese from Chios Region

Beetroot, wild berries chutney and pistachio

17.00

V N D

Φρεσκοκομμένες Σπιτικές Πατάτες

Μαγιονέζα kimchi και ξηρή μυζήθρα Πάρου

Freshly Cut Homemade Potatoes

Kimchi mayo, Parian dry “mizythra” cheese

12.00

V G D



ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ
VEGETARIAN



ΓΛΟΥΤΕΝΗ
GLUTEN



ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ
NUTS ALLERGY



ΑΛΚΟΟΛ
ALCOHOL



ΛΑΚΤΟΖΗ
DAIRY

Σαλάτες / Salads

Αιγαίοπελαγίτικη

Τοματίνια, μους φέτας, παξιμάδι από χαρούπι, φρέσκια ρίγανη, οξύμελο, ελιές και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

Aegean

Cherry tomatoes, feta cheese mousse, carob rusks, fresh oregano, oxymel, olives and extra virgin olive oil

16.00

V G D

Baby Gem

Κοτόπουλο, τραγανό prosciutto, κύβοι μάνγκο και αβοκάντο, pecorino romano, ημίλιαστα τοματίνια, σως Caesar

Chicken, crispy prosciutto, mango and avocado cubes, pecorino romano, semi-sunny dried tomatoes and Caesar's sauce

17.00

D

Μπουράτα

Ψητά τοματίνια, μπρουσκέτα με βασιλικό, coppa di Parma, φουντούκι και πέρλες βαλσάμικο

Burrata

Roasted cherry tomatoes, bruschetta with basil, coppa di Parma, hazelnuts and balsamic pearls

18.00

G N D

Θαλασσινών

Ψητά χτένια, χταπόδι και γαρίδες με πράσινη σαλάτα, καρότο, φρέσκο κρεμμυδάκι, αβοκάντο, μαϊντανό και καπνιστό ντρέσινγκ εσπεριδοειδών

Seafood

Grilled scallops, octopus, shrimps with green salad, carrot, spring onions, avocado, parsley and smoked citrus dressing

21.00

A

Ψητά Κολοκυθάκια

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

Roasted Zucchini

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

16.00

V N D



ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ
VEGETARIAN



ΓΛΟΥΤΕΝΗ
GLUTEN



ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ
NUTS ALLERGY



ΑΛΚΟΟΛ
ALCOHOL



ΛΑΚΤΟΖΗ
DAIRY

Ζυμαρικά - Ριζότο

Pasta - Risotto

Tagliolini με τартάρ από κόκκινες γαρίδες Κοιλάδας

Ούζο, μπίσκ, ξύσμα λεμονιού, φρέσκος βασιλικός

Tagliolini with tartar from red shrimps “Kiladas” variety

Ouzo, bisque, lemon zest, fresh basil

27.00

V G D

Risotto με Άγρια Μανιτάρια

King oyster, θυμάρι, φρέσκια τρούφα και αρσενικό Νάξου

Wild Mushroom Risotto

King oyster, thyme, fresh truffle and Naxian “arseniko” cheese

23.00

V D

Λιγγκούιιι με Αστακό

Μπίσκ, τσίλι, βούτυρο βασιλικού, τοματίνια

Lobster Linguine

Bisque, chilli, basil butter, cherry tomatoes

70.00 (1 άτομο | 1 person)

120.00 (2 άτομα | 2 people)

G A D

Ravioli Cacio e Pepe

Σιγομαγειρεμένα μοσχαρίσια παϊδάκια με σάλτσα κόκκινου κρασιού «ξινόμαυρο», ημίλιαστα τοματίνια, τσίλι και κατσικίσιο τυρί

Slow cooked beef short ribs in “xinomavro” red wine sauce with semi-sunny tomatoes, chilli and goat cheese

29.00

G A D

Κυρίως Πιάτα / Main Course

Κατσικάκι γεμιστό με τυρί “Σαν Μιχάλη Σύρου”

Fregola με κρέμα μελιτζάνας, ημίλιαστα τοματίνια και σχοινόπρασο

Baby Goat stuffed with “San Michali Syros” Cheese

Fregola with eggplant cream, semi-sunny tomatoes and chives

31.00

G A D

Κόκορας γεμιστός με Προβολόνη

Gnocchi με κρέμα από chorizo και πιπεριά piquillo

Rooster Stuffed with Provolone

Gnocchi, chorizo and piquillo pepper cream

26.00

G D

Solomillo Iberico Pork

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

Cream and roasted cauliflower, gorgonzola, mustard seed, chilli and lemon

29.00

D

Picanha Black Angus

Πουρές πατάτας με τρούφα, demi-glace με πιπέρι Sansho, μανιτάρια shiitake και φρέσκια τρούφα

Truffle potato puree, Sansho pepper demi-glace, shiitake mushrooms and fresh truffle

43.00

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 puree, baby potatoes, edamame, black garlic, dill and lemon cream

30.00

G D

Σφυρίδα στη Robata

Αιγαιοπελαγίτικη κακαβιά με λεμόνι, καλοκαιρινά λαχανικά, γαρίδες Κοιλιάδας και αχιβάδες

Grouper Robata

Aegean “kakavia” broth with lemon, summer vegetables, shrimps “Kiladas” variety and clams

36.00

D

Ψάρι Ημέρας

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

Catch of the Day

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

V
ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ
VEGETARIAN

G
ΓΛΟΥΤΕΝΗ
GLUTEN

N
ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ
NUTS ALLERGY

A
ΑΛΚΟΟΛ
ALCOHOL

D
ΛΑΚΤΟΣΗ
DAIRY

— Παιδικό Μενού / Kids Menu —

Λινγκουίνι Πομοντόρο

Τοματίνια, βασιλικός, παρμεζάνα

Linguine Pomodoro

Cherry tomatoes, basil, parmesan

13.00



Πέννες Καρμπονάρα

Μπέικον, μανιτάρια, θυμάρι, κρέμα παρμεζάνας

Penne Carbonara

Bacon, mushrooms, thyme, parmesan cream

14.00



Στικς Κοτόπουλο με Πάνκο

Τραγανές πατάτες και σως λεμονιού με πιπεριά Φλωρίνης

Chicken Breaded Sticks

Crunchy potatoes and lemon sauce with Florina pepper

16.00



Μπιφτέκια Black Angus

Πιτάκια, τραγανές πατάτες, μαγιονέζα ταρτούφο

Black Angus Patties

Pitta bread, crunchy potatoes, tartufo mayo

21.00



ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ
VEGETARIAN



ΓΛΟΥΤΕΝΗ
GLUTEN



ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ
NUTS ALLERGY



ΑΛΚΟΟΛ
ALCOHOL



ΛΑΚΤΟΖΗ
DAIRY

Επιδόρπια / Desserts

Γαλακτομπούρεκο

Τραγανό φύλλο, κανταΐφι, κρέμα σιμιγδαλιού και παγωτό καϊμάκι

Galaktomπούreko

Crispy phyllo, kadaifi, semolina cream and kaimaki ice cream

15.00

G N D

Semifreddo Gianduja

Καραμέλα βουτύρου, φεγγεντίνη με επικάλυψη πραλίνας φουντουκιού

Butter caramel, feuilletine with hazelnut praline coating

17.00

G N D

Summer Yuzu-Lemon Tart

Marshmallows, crumble βανίλιας με σορμπέ βατόμουρου

Marshmallows, crumble vanilla with raspberry sorbet

14.00

G D

Basque Cheesecake

Φράουλες και σορμπέ λάιμ

Strawberries and lime sorbet

14.00

G D

Πλατό Φρέσκων Φρούτων Εποχής με Μέλι

Fresh Seasonal Fruit Platter with Honey

16.00 (για 2 / for 2 people)

V

Παγωτό & Σορμπέ

Ice Cream & Sorbet

6.00 (η μπάλα) / (per scoop)

D V

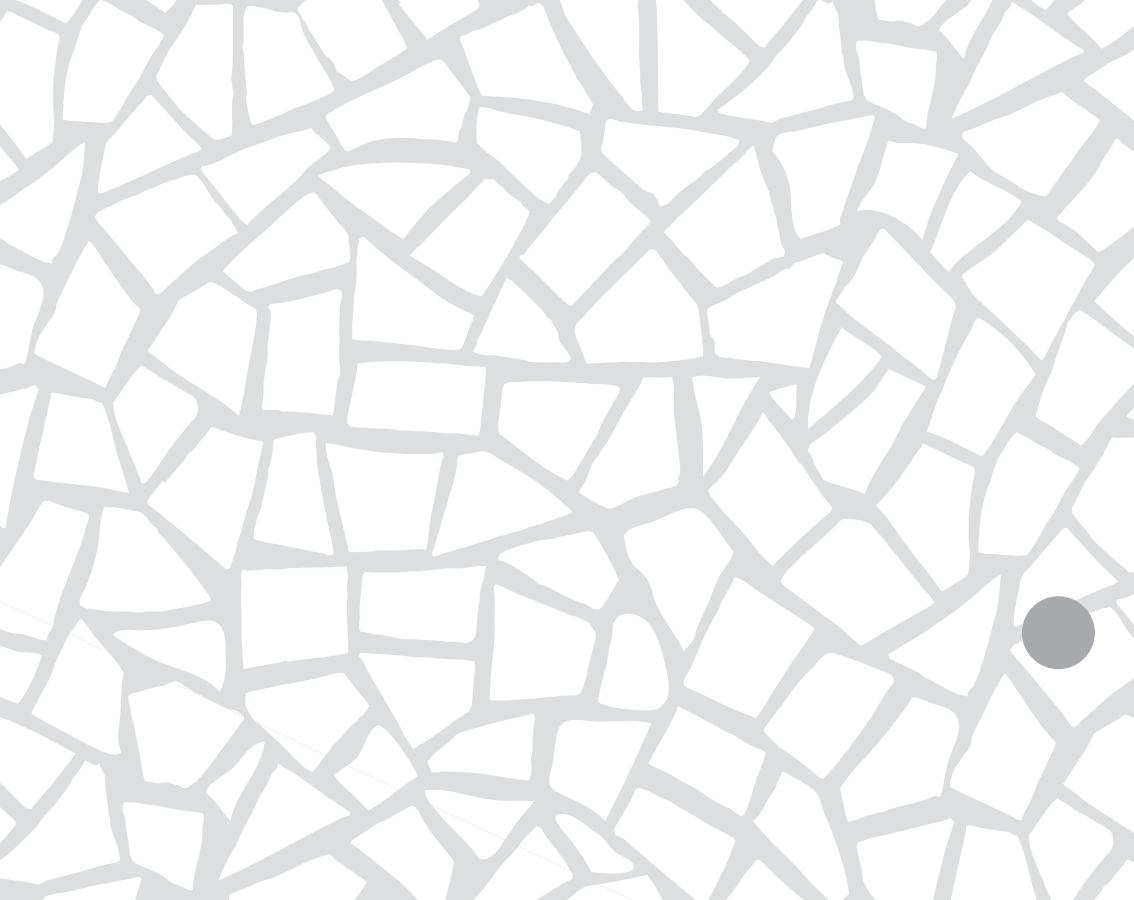
V
ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ
VEGETARIAN

G
ΓΛΟΥΤΕΝΗ
GLUTEN

N
ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ
NUTS ALLERGY

A
ΑΛΚΟΟΛ
ALCOHOL

D
ΛΑΚΤΟΖΗ
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