



"在餐桌上共享美食,不仅能让人们聚在一起,更能丰富用餐体 验"——Costas Spiliadis

我们的工作人员将非常乐意带您参观今日的新鲜鱼市,向您介绍每 一款鱼的种类、来源以及今日精选鲜鱼的独特风味

OYSTERS/CAVIAR

全鱼和海鲜	
按公斤计价	

OYSTERS/CAVIA	R	全鱼和海鲜。 第188章 1880年———————————————————————————————————	
时令生蚝	市价 6 件 /12 代	按公斤计价	
奥西特拉鱼子酱 148/30克 贝鲁迦鱼子酱 350/30克	<i>255/50克</i> <i>575/50克</i>	烤物 红鲷鱼、希腊 Balada 鱼、欧洲海鲈、金头鲷、圣彼得鱼、多佛比目鱼、5 鲆、石斑鱼、尖嘴海鲷、希腊 Steira 鱼	大菱
<u>生</u> 鱼		海盐烤鱼	₪ 20
刺身 烤琥珀鱼、三文鱼、欧洲海鲈、金头鲷	36	分 希腊大份鱼拼盘(至少2人份) 另加 石鲉鱼、希腊 Rofos 鱼、希腊 Caponi 鱼	120
<i>塔塔</i> 烤琥珀鱼、金枪鱼、三文鱼	42	2 全鱼刺身 皇帝鱼、欧洲海鲈、金头鲷、班帝鱼	
酸橘汁腌鱼 欧洲海鲈	42	2 炸小鱼 红鲷鱼、鳀鱼、沙丁鱼、小沙丁鱼、希腊小鲷鱼	
Milos 经典美食		龙虾 深海芬迪湾、新斯科舍省 烤制,配希腊炸土豆	
希腊涂抹酱 希腊鱼子酱料、乳酪黄瓜、希腊奶酪辣酱、烤皮塔		Astakomakaronada(雅典风味龙虾意面) 另加 龙虾沙拉、菊苣、意大利苦苣、茴香、希腊梅塔莎白兰地	1 20
Milos 特色美食 微炸西葫芦片和茄片 希腊煎奶酪、乳酪黄瓜	45	<i>摩洛哥皇家奶油虾</i> 烤皇家虾,配劲爽雪莉酒	
荷兰辣椒 烤三色椒 特级初榨橄榄油陈醋	34	KAKAVIA (希腊渔夫汤,至少两人份) 今日主厨精选鱼类	
蘑菇 灰喇叭菌、小香菇、生蚝、舞茸菌	38	3	
	40	<u>鱼</u> 排	
茄盒 内部填满菲达奶酪、马诺里奶酪和凯法洛-格拉约		大眼金枪鱼 刺身级,芝麻脆皮、有机甜菜和希腊蒜香十豆酱	68
章鱼 刺身品质地中海章鱼,炭烧	48	红标三文鱼 圣托里尼风味慢炖豆子	62
蟹肉饼 切萨皮克湾、马里兰州风味蟹肉饼	45	<i>肉类</i>	
炸鱿鱼 鲜嫩鱿鱼圈,过油微炸	42	羊排	78
墨鱼 配黑墨汁烩饭	42	菲力牛排	78
<i>烤虾</i> 优质新喀里多尼亚蓝虾	45	, USDA 级黑安格斯牛排配希腊炸薯条 肋眼牛排	98
番茄沙拉 正宗番茄沙拉	44	21 天干式熟成黑安格斯牛排配希腊炸土豆	
绿叶沙拉 罗马生菜心、莳萝、葱花	32	SIDE DISHES	
		希腊克里特岛野菜 烤蔬菜配薄荷酸奶 芦笋 有机甜菜 希腊黄色豌豆泥 希腊烤豆子 育空黄金土豆沙拉 希腊炸土豆 蒸时令蔬菜	22 28 19 22 19 19 19 19