



Β Α Σ Ι Λ Α Ι Ν Α Σ  
ΑΠΟ ΤΟ 1920

# Menu

42k | 49€ άτομο  
Dinner | only

## Ταραμοσαλάτα «Βασιλιννας»

σερβίρεται με Αραβικές πιτούλες

Ψαρόσουπα με κεφάλι από φρέσκια σφυρίδα

## Καλαμάρι σχάρας

(σερβίρεται με σαλάτα από μαυρομάτικα φασόλια, μους καπνιστής Τσακώνικης μελιτζάνας και μαρμελάδα τομάτας με λουκάνικο Δράμας)

## Λαυράκι

(σερβίρεται με πουρέ κουνουπιδιού και λαχανικά εποχής σε vinaigrette lime-κύμινο)

## Πικραμύγδαλο

(Parfait πικραμύγδαλο, καραμελωμένο φυστίκι Αιγίνης, αφρός ξινόμηλο – πράσινο τσάι και σουπιά κεράσι)

### Διατροφικός πίνακας



\* Διατροφική επιμέλεια Αφρόδιτη Ηλιάδου  
Διατροφολόγος/Διαιτολόγος





Β Α Σ Ι Λ Α Ι Ν Α Σ  
ΑΠΟ ΤΟ 1920

# Menu

42k | 49€ person

Dinner only

## Taramosalata “Vassilenas”

(fish-roe spread) served with flat bread

Fish soup prepared with brown grouper’s head

## Grilled Calamari

(served with black eyed peas salad, smoked eggplant mousse, tomato chutney and Drama sausage)

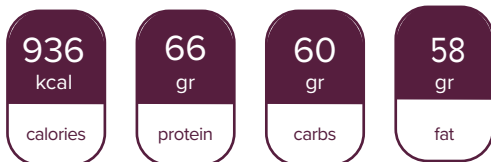
## Grilled Seabass

(served with cauliflower puree, seasonal vegetables dressed in lime & cumin vinaigrette)

## Bitter Almond

(Bitter Almond Parfait, caramelized pistachio, granny smith apple & green tea foam and cherry soup)

### Nutritional Data



\* Nutritional diligence Afroditi Iliadou  
Nutritionist /Dietician

