



# RIVELIA

DINING EXPERIENCE



GR **ME  
NU**

RIVELIA  
DINING  
EXPERIENCE



ME  
NU 2023

## ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

---

### Τζατζίκι 5,5€

Με καπνιστό γιαούρτι και ελιές Χαλκιδικής

### Ταραμάς Λευκός 6,5€

Αρωματισμένος με μοσχολέμονο και πούδρα αυγοτάραχου

### Καρπάτσιο Μοσχάρι 16€

Με μανιτάρια σιμέτζι, ρεπάνι, παστινάκι, αρσενικό Νάξου και μαγιονέζα τρούφας

### Ταρτάρ Φαγκρί 17€

Με gazracho ντομάτας, αγγούρι, μοσχολέμονο, φινόκιο, πράσινο μήλο, σχοινόπρασο, λάδι αστακού

### Σεβίτσε Λαβράκι 17€

Μαριναρισμένο με εσπεριδοειδή, passion fruit, τσίλι, κρεμμύδι και λάδι κόλιανδρου

### Πλατώ Τυριών & Αλλαντικών 16€

Με ελληνικά τυριά ωρίμανσης και αλλαντικά, κριτσίνια, chutney φρούτων

### Ψωμί με Ντιπ Ημέρας 1,5€ / άτομο

---

## ΣΑΛΑΤΕΣ

---

### Ελληνική 10€

Πολύχρωμα ντοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, παξιμάδι χαρουπιού, κρίταμος, φέτα

### Καλοκαιρινή 11,5€

Μαριναρισμένο κολοκύθι, φράουλα, κάσιους, δυόσμο, χειροποίητη ρικότα με cranberries, βινεγκρέτ βερίκοκο

### Rivelia 12€

Baby φυλλώματα, αχλάδι, σύκο, φουντούκι, ταλαγάνι, βινεγκρέτ ρακόμελο

### Καίσαρα 11€

Άισμπεργκ, γαλλική σαλάτα, κρουτόν, γραβιέρα, κοτόπουλο φιλέτο, crumble bacon, ντρέσινγκ αντζούγιας

### Ασιατική 14€

Κινέζικο λάχανο, ραντίτσιο, στικς καρότου, τραγανό φαγόπυρο, kimchi, tropical dressing, γαρίδες τεμπούρα\*

### Μεσογειακή 10€

Παντζάρι, καρπούζι, βαλεριάνα, πέστο καρυδιού, βινεγκρέτ φραμπουάζ, Νιβατό Βερδικούσας

---

# ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

---

## Σκουμπρί Καπνιστό 8€

Στη σάρα, με δροσερή πατατοσαλάτα και κρίταμο

## Χέλι Καπνιστό 15€

Με λευκό ταραμά αρωματισμένο με wasabi και γίγαντες τουρσί

## Χειροποίητες Πατάτες Τηγαντές 4,5€

## Τραγανές Πατάτες με την Φλούδα 6€

Διπλοψημένες baby πατάτες, με αρωματικά και μους φέτας

## Κολοκυθάκια Τηγαντά 6€

Συνοδευμένα με γιαούρτι δυόσμου

## Μελιτζάνα Ψητή 8,5€

Με πουρέ ιμάμ και κρέμα κασικίσιου τυριού

## Τυρολουκουμάδες 8€

Με φέτα Χαλκιδικής, χειροποίητη μαρμελάδα ντομάτας, πουρέ μανιταριών, φουντούκι

## Κασικίσιος Κορμός 9€

Με τραγανή βρώμη και χειροποίητη μαρμελάδα καρπούζι

## Χτένια Σωτέ 7€ / τμχ

Με πουρέ παστινάκι, πράσινο μήλο και σχοινόπρασο

## Χταπόδι\* 16€

Σχάρας, γλασαρισμένο με υπαγι sauce, κρέμα φάβας και τραγανά φύλλα κάπαρης

## Καλαμάρι Τηγαντό\* 12€

Με κρέμα μαύρου σκόρδου

## Γαρίδες 15€

Τηγαντές, παναρισμένες με πάνκο και σάλτσα σαγανάκι

## Σαρδέλες 9 €

Ψητές, πάνω σε μπρουσκέτα με σάλτσα ντομάτας, πίκλα κρεμμυδιού και μυρωδικά

---



## ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ

---

### Χειροποίητα Μαντί 14€

Γεμιστά με μοσχαρίσιο κιμά και μπεσαμέλ γιαουρτιού

### Παπαρδέλες 18€

Με μοσχαρίσια μάγουλα, σάλτσα από τα μάγουλα με κρασί και ξύγαλο Σπτείας

### Ριζότο Γεμιστά 11€

Με ντομάτα, πιπεριές, φέτα και λάδι δυόσμου

### Τραχανότο 14€

Μεμανιτάρια τριφολάτι, πορτσίνι και τρούφα

### Κριθαρότο 17€

Με γαρίδες, κοκκινιστό, μυρωδικά και σαλάμι Λευκάδος

### Μαύρα Ταλιολίνι 20€

Με μελάνι σουπιάς, φρέσκο σολωμό, χτένια, σάλτσα καραβίδας, λάδι αστακού και αυγά σολωμού

## ΚΛΑΣΣΙΚΕΣ ΣΑΛΤΣΕΣ

---

Ναπολιτάνα 8€ 

Μπολονέζ 9€

---

## ΑΠΟ ΤΗΝ ΘΑΛΑΣΣΑ

---

### Ψαρόσουπα 12€

Βελουτέ, με φρέσκο ψάρι ημέρας

### Καλαμάρι σάρας 16€

Με δροσερό ταμπουλέ κινόας και λαδολέμονο

### Φιλέτο Λαυράκι 18€

Σωτέ, με φρέγκκολα μυρωδικών και σάλτσα οστρακοειδών

### Φιλέτο Σολωμού 20€

Με πουρέ παστινάκι, σπαράγγια και σάλτσα σαμπάνιας

---

# ΦΡΕΣΚΑ ΨΑΡΙΑ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

(Η διαθεσιμότητα αλλάζει ημερησίως)

Τσιπούρα ή Λαυράκι ιχθ. 45€ / κιλό

Τσιπούρα ή Λαυράκι ελευθέρας 60€ / κιλό

Φαγκρί 65€ / κιλό

Μπακαλιάρος 60€ / κιλό

Μυλοκόπι 70€ / κιλό

Συναγρίδα 80€ / κιλό

Κουτσομούρα 60€ / κιλό

Μπαρμπούνι 70€ / κιλό

Καλαμάρι 45€ / κιλό

Γαρίδες 65€ / κιλό

Καραβίδες 85€ / κιλό

Αστακός 110€ / κιλό

Αστακός με Ζυμαρικά 120€ / κιλό

Τα ψάρια μας συνοδεύονται με γαρνιτούρα ημέρας και λαδολέμονο.

## ΚΥΡΙΩΣ

Μουσακάς Αποδομημένος 15€

Με μοσχαράκι μπρεζέ, baby πατάτες και μπεσαμέλ μελιτζάνας

Χοιρινή Πανσέτα 14€

Γλασαρισμένη με κινέζικη BBQ sauce και πουρέ καλαμποκιού

Κοτόπουλο Φιλέτο 13€

Σωτέ, με μανιτάρια, νιόκι πατάτας και σάλτσα πεκορίνο

## ΑΠΟ ΤΗΝ ΣΧΑΡΑ ΜΑΣ

Σουβλάκι 10,5€

Μπιφτεκάκια 10€

Φιλέτο Κοτόπουλο 10,5€

Συνοδεύονται με πατάτες τηγανητές

Χοιρινή Μπριζόλα Tomahawk ≈ 700γρ. 20€

Ταλιάτα Μόσχου από Flat Iron Angus

Ουρουγουάης ≈ 300γρ. 32€

Strip loin steak Γαλλίας ≈ 350γρ. 24€

T-Bone Angus Grain fed USA 110€ / κιλό

### ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ

Πατάτες Τηγανητές με  
Παρμεζάνα & Λάδι Τρούφας  
Τηγανητές Γλυκοπατάτες  
Σωτέ Λαχανικά

### ΣΑΛΤΣΕΣ

Μπεαρνέζ  
Πιπεριού  
Chimichurri

# ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

---

## Μπανόφι 8€

Μπισκότο σοκολάτας-φεγγετίνης με μους πραλίνας, μπανάνα, σάλτσα αλμυρής καραμέλας και πέρλες καραμέλας

## Πάβλοβα 8,5€

Namelaka λευκής σοκολάτας, σάλτσα κόκκινων φρούτων, κόκκινα φρούτα, crumble φραμπουάζ, ημισφαίριο μαρέγκας

## Chocolate Passion 9€

Ζεστό κέικ σοκολάτας, namelaka σοκολάτας γάλακτος, crumble σοκολάτας, παγωτό σοκολάτας και anglaise passion fruit

## Φρουτοσαλάτα 8€

Με φρούτα εποχής, χειροποίητο παστέλι και σιρόπι δυόσμου

---

Δημιουργία και επιμέλεια μενού:  
**Executive chef Σταύρος Γεωργιάδης**

Τα προϊόντα με σήμανση \* (αστερίσκο) ενδέχεται να είναι κατεψυγμένα.

Στις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε extra παρθένο ελαιόλαδο και στα τηγανιτά μας υψηλής ποιότητας ηλιέλαιο.

\*Τα προϊόντα με σήμανση  είναι **vegan** και αρκετά πιάτα ενδέχεται να γίνουν κατ'όπιν συνεννόησης.  
Ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες σε υλικά.



# RIVELIA

DINING EXPERIENCE

---

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ/ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).

ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΩΝ ΠΟΤΩΝ ΑΠΟ ΑΤΟΜΑ ΚΑΤΩ ΤΩΝ 17 ΕΤΩΝ ΠΟΥ ΔΕΝ ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΓΟΝΕΙΣ Ή ΚΗΔΕΜΟΝΕΣ.

ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ ΚΑΙ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ.

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΤΗΡΕΙ ΤΟ ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΑΛΛΑΓΗΣ ΤΙΜΩΝ ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ.

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΑ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ:  
ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΓΛΑΥΤΣΗΣ.

---