




RIVELIA

DINING EXPERIENCE



Εστιατόριο Μεσογειακής Κουζίνας
Mediterranean Restaurant

 Rivelia Dining Experience

 Rivelia  Rivelia_restaurant

Tel. +302375440260

DINING ME
EXPERIENCE NU 2023

Διαθέτουμε μαγειρευτά φαγητά ημέρας. Ρωτήστε μας για τα πιάτα και τις τιμές.
We serve cooked food every day. Ask us about the dishes and their prices.

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ | COLD APPETIZERS

Τζατζίκι / Tzatziki 5€

Με καπνιστό γιαούρτι και ελιές Χαλκιδικής | With smoked yogurt and Chalkidiki's olives

Ταραμάς λευκός / White tarama 6€

Αρωματισμένος με μοσχολέμονο και πούδρα αυγοτάραχο | With fish roe, lime and botargo powder

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Ελληνική / Greek 9€

Πολύχρωμα ντοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, παξιμάδι χαρουπιού, κρίταμος, φέτα
Colorful cherry tomatoes, cucumber, onion, carob rusk, samphire, feta cheese

Καλοκαιρινή / Summer 10€

Μαριναρισμένο κολοκύθι, φράουλα, κάσιους, χειροποίητη ρικότα με cranberries, βινεγκρέτ βερίκοκο
Marinated zucchini, strawberry, cashew nut, handmade ricotta with cranberries, apricot vinaigrette

Rivelia 11 €

Baby φυλλώματα, αχλάδι, σύκο, φουντούκι, ταλαγάνι, βινεγκρέτ ρακόμελο
Baby green leaves, pear, fig, hazelnut, talagani cheese, rakomelo vinaigrette

Καίσαρα / Caesar's 10€

Άισπεργκ, γαλλική σαλάτα, κρουτόν, γραβιέρα, κοτόπουλο φιλέτο, ντρέσινγκ αντζούγιας
Iceberg, lettuce, croutons, graviera cheese, chicken fillet, anchovies dressing

Ασιατική / Asian 12,5€

Κινέζικο λάχανο, ραντίτσιο, στικς καρότου, τραγανό φαγόπυρο, kimchi, tropical dressing, γαρίδες τεμπούρα*
Bok choy, radicchio, carrot, crunchy buckwheat, kimchi, tropical dressing, shrimps tempura*

Μεσογειακή / Mediterranean 9€

Παντζάρι, καρπούζι, βαλεριάνα, πέστο καρυδιού, βινεγκρέτ φραμπουάζ, Νιβατό Βερδικούσας
Beetroot, watermelon, valerian salad, walnut pesto, vinaigrette framboise, Nivato cheese

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ | HOT APPETIZERS

Σκουμπρί καπνιστό / Smoked Mackerel 7€

Στη σχάρα, με δροσερή πατατοσαλάτα και κρίταμο | Grilled, with potato salad and samphire

Χέλι καπνιστό / Smoked Eel 13,5€

Με λευκό ταραμά αρωματισμένο με wasabi και γίγαντες τουρσί | With white tarama, wasabi and pickled giant beans

Χειροποίητες πατάτες τηγαντές / Handmade french fries 4€

Τραγανές πατάτες με την φλούδα / Crispy Potatoes with Skin 5,5€

Διπλοψημένες baby πατάτες με αρωματικά και μους φέτας
Double-baked baby potatoes, with herbs and feta cheese mousse

Μελιτζάνα ψητή / Roasted Eggplant 7,5€

Με πουρέ ιμάμ και κρέμα κατσικίσιου τυριού | Imam puree and goat cheese cream

Κολοκυθάκια τηγαντά / Fried Zucchini 5,5€

Συνοδευμένα με γιαούρτι δυόσμου | With spearmint yogurt

Τυρολουκουμάδες / Cheese Croquettes 7€

Με φέτα Χαλκιδικής, χειροποίητη μαρμελάδα ντομάτας, πουρέ μανιταριών, φουντούκι
With feta cheese, handmade tomato marmalade, mushroom puree, walnut

Κατοικίσιος κορμός / Goat Cheese 8€

Με τραγανή βρώμη και χειροποίητη μαρμελάδα καρπούζι
With crispy oat and handmade watermelon jam

Χταπόδι* / Octopus* 16€

Σχάρας, γλασαρισμένο με unagi sauce, κρέμα φάβας και τραγανά φύλλα κάπαρης
Grilled, glazed with unagi sauce, fava and crunchy caper leaves

Καλαμάρι τηγαντό* / Fried squid* 10,5€

Με κρέμα μαύρου σκόρδου | With black garlic cream

Γαρίδες / Shrimps 13,5€

Παναρισμένες με πάνκο και σάλτσα σαγανάκι | Fried with panko crust and saganaki sauce

Σαρδέλες / Sardines 8€

Ψητές, πάνω σε μπρουσκέτα με σάλτσα ντομάτας, κρεμμύδι και μυρωδικά
Grilled, on a bruschetta with tomato sauce, onion και fresh herbs

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ | PASTA & RISOTTO

Χειροποίητα μαντί / Handmade manti 12,5€

Γεμιστά με μοσχαρίσιο κιμά και μπεσαμέλ γιαουρτιού | Stuffed with beef Bolognese and yogurt béchamel sauce

Παπαρδέλες / Papardelle 16,5€

Με μοσχαρίσια μάγουλα, σάλτσα από τα μάγουλα με κρασί και ξύγαλο Σπείας
With beef cheeks, sauce from cheeks with wine and ksigalo cheese

Ριζότο γεμιστά / Risotto "stuffed peppers" 9,5€

Με ντομάτα, πιπεριές, φέτα και λάδι δυόσμου | With tomato, peppers, feta cheese and spearmint oil

Τραχανότο / Trahanoto 12,5€

Με μανιτάρια τριφολάτι, πορτσίνι και τρούφα | With trifulati mushrooms, porcini και truffle

Κριθαρότο / Orzotto 15,5€

Με γαρίδες, κοκκινιστό, μυρωδικά και σαλάμι Λευκάδος | With shrimps, in tomato sauce, herbs and salami Lefkadots

Μαύρα Ταλιολίνι / Black tagliolini 18€

Με μελάνι σουπιάς, φρέσκο σολωμό, χτένια, σάλτσα караβίδας, λάδι αστακού και αυγά σολωμού
With cuttlefish ink, fresh salmon, scallops, crawfish sauce, lobster oil and salmon caviar

ΚΛΑΣΣΙΚΕΣ ΣΑΛΤΣΕΣ | CLASSIC SAUCES

Ναπολιτάνα / Napoletana 7€

Μπολονέζ / Bolognese 8€

ΑΠΟ ΤΗΝ ΘΑΛΑΣΣΑ | FROM THE SEA

Ψαρόσουπα / Fish Soup 10,5€

Βελουτέ, με φρέσκο ψάρι ημέρας | Velouté, with fresh fish of the day

Καλαμάρι σχάρας / Grilled Squid 14,5€

Με δροσερό ταμπουλέ κινόας και λαδολέμονο | With quinoa tabbouleh and lemon-oil sauce

Φιλέτο Λαυράκι / Sea Bass Fillet 16€

Σωτέ, με φρέγκολα μυρωδικών και σάλτσα οστρακοειδών | Sauté, with fregula and herbs, and shellfish sauce

Φιλέτο Σολωμού / Salmon Fillet 18 €

Με πουρέ παστινάκι, σπαράγγια και σάλτσα σαμπάνιας | With parsnip puree, asparagus and champagne sauce

ΦΡΕΣΚΑ ΨΑΡΙΑ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ | FRESH FISH & SEAFOOD

(Η διαθεσιμότητα αλλάζει ημερησίως / The availability changes daily)

- Τσιπούρα ή Λαυράκι ιχθ. | Dorade or Sea Bass Fish Farming 40 € / kg
Τσιπούρα ή Λαυράκι ελευθέρως / Dorade or Sea Bass Wild 55 € / kg
Φαγκρί / Sea Bream 60 € / kg
Μπακαλιάρος / Codfish 55 € / kg
Μυλοκόπι / Mylokoopi 65 € / kg
Συναγρίδα / Dentex 75 € / kg
Κουτσομούρα / Koutsomoura 55 € / kg
Μπαρμπούνι / Red Mullet 65 € / kg
Καλαμάρι / Squid 40 € / kg
Γαρίδες / Shrimps 60 € / kg

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSES

Μουσακάς / Mousakas 13,5€

Με μοσχαράκι μπρεζέ, baby πατάτες και μπεσαμέλ μελιτζάνας
With braise beef, baby potatoes και eggplant béchamel

Χοιρινή Πανσέτα / Pork Belly 12,5€

Γλασαρισμένη με κινέζικη BBQ sauce και πουρέ καλαμποκιού
Slow cooked, glazed with Chinese BBQ και sweet corn puree

Κοτόπουλο Φιλέτο / Chicken Fillet 11,5€

Σωτέ, με μανιτάρια, νιόκι πατάτας και σάλτσα πεκορίνο
Sauté with mushrooms, potato gnocchi and pecorino sauce

ΑΠΟ ΤΗΝ ΣΧΑΡΑ ΜΑΣ | ON THE GRILL

Σουβλάκι / Souvlaki 9,5€

Μπιφτεκάκια / Small Patties 9€

Φιλέτο κοτόπουλο / Chicken Fillet 9,5€

Συνοδεύονται με πατάτες τηγανητές | Coming with french fries

Χοιρινή μπριζόλα Tomahawk / Pork steak Tomahawk ≈700gr. 18€

Ταλιάτα Μόσχου από Flat Iron Angus Ουρουγουάης /

Beef Tagliata from Flat Iron Angus Uruguay ≈300gr. 28€

Strip Loin Steak Γαλλίας / Strip Loin Steak France ≈350gr. 22€

T-Bone Angus Grain fed USA 110€ / kg

SIDES

Πατάτες Τηγανητές με Παρμεζάνα & Λάδι
Τρούφας / French Fries with Parmesan
and Truffle Oil

Τηγανητές Γλυκοπατάτες /
Fried Sweet Potatoes

Σωτέ Λαχανικά / Sauté Vegetables

SAUCES

Μπεαρνέζ / Béarnaise



Πιπεριού / Pepper

Chimichurri / Chimichurri

Menu by: **Executive chef Stavros Georgiadis**

Στις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε extra παρθένο ελαιόλαδο και στα τηγανιτά μας υψηλής ποιότητας ηλιέλαιο. | For salads we use extra virgin olive oil and for fried dishes high quality sunflower oil.

Τα προϊόντα με σήμανση * (αστερίσκο) ενδέχεται να είναι κατεψυγμένα.
Products marked with * (asterisk) may be frozen.

Τα προϊόντα με σήμανση  είναι vegan και αρκετά πιάτα ενδέχεται να γίνουν κατ'όπιν συνεννόησης.
Products marked with  are vegan and many dishes can be after communication.

Ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες σε υλικά. | Inform us for allergies.