



I T A L I A N



MITSIS
HOTELS

GRAND HOTEL

BEACH HOTEL





STARTERS – SALADS

BEEF TARTAR

spicy mayonnaise, pickles of vegetables, chive oil

CARPACCIO OF TUNA

orange gel, mayonnaise with cuttlefish,
capers, tomato powder

GRILLED CAULIFLOWER

raisin crème, pickle green apple, pecorino sauce,
cucumber sprouts

MOZZARELLA

tomato, fresh pesto, arugula, basil cream,
roasted peanut

GOAT CHEESE SALAD

mix salad, prosciutto, caramelized almond,
peach, citrus fruit dressing

MEET THE GREEN SALAD

mesclan, spinach, peach, cherry tomatoes, parmesan,
sauce with red pepper & white balsamic vinegar



PASTA - RISOTTO

AL PESTO

mozzarella, cherry tomatoes, peanut, garlic

TORTELLINI

truffle oil, kale, parmesan

TRADITIONAL CARBONARA

spaghetti, guanciale, egg, parmesan, black pepper

PAPPARDELLE CON POLLO

portobello mushroom, parmesan, truffle, thyme

SWEET PUMPKIN RISOTTO

cream cheese, thyme, basil oil

SMOKED EGGPLANT WITH SCALLOP RISOTTO

smoked eggplant, sauteed scallops, citrus fruit jelly



PIZZA

MARGHERITA

tomato sauce, mozzarella, basil

PROSCIUTTO

tomato sauce, mozzarella, parmesan,
arugula, truffle oil

DIAVOLA

tomato sauce, mozzarella, peperoni,
sweet chili flakes

GORGONZOLA

fresh cream, kale, gorgonzola cheese, onion, egg



MAIN COURSES

BARBERA VEAL STEAK

parsley root puree, air baguette with truffle,
red wine sauce

PRIMAVERA SAUTÉED PORK SIRLOIN

terin of potatoes, baby carrot, butterscotch with orange

MEDITERRANEAN SALMON

baby vegetables, ketchup from cucumber,
butter lemon with thyme

FLORENTINE CHICKEN BREAST

carrot & ginger puree, seasonal greens,
café de Paris sauce, basil oil

DESSERTS

NAKAMELA WHITE CHOCOLATE

violet meringues, butterscotch

CHEESECAKE

pistachio praline, red fruits, hazelnut feuilletine



ΟΡΕΚΤΙΚΑ - ΣΑΛΑΤΕΣ

BEEF TARTAR

spicy μαγιονέζα, πίκλες λαχανικών,
λάδι σχοινόπρασου

CARPACCIO OF TUNA

τζέλ πορτοκάλι, μαγιονέζα σουπιάς,
καπαρόμπλα, πούδρα ντομάτας

GRILLED CAULIFLOWER

κρέμα σταφίδα, πίκλα πράσινο μήλο,
σάλτσα πεκορίνο, φύτρες αγγουριού

MOZZARELLA

τομάτα, φρέσκο πέστο, ρόκα, κρέμα βασιλικού,
καβουρδισμένο φιστίκι

GOAT CHEESE SALAD

ανάμεικτη σαλάτα, κατσικίσιο τυρί, προσούτο,
κροκάν αμύγδαλο, ροδάκινο, ντρέινγκ εσπεριδοειδών

MEET THE GREEN SALAD

μεσκλάν, σπανάκι, ροδάκινο, τοματίνια, κρουτόν,
φλέιξ παρμεζάνας, ντρέινγκ πιπεριάς Φλωρίνης,
λευκό βαλσάμικο



PASTA - RISOTTO

AL PESTO

σπαγγέτι, μοτσαρέλα, τοματίνια, φιστίκι, σκόρδο

TORTELLINI

τρούφα, κάλε, λάιμ, παρμεζάνα

TRADITIONAL CARBONARA

spaghetti γκουαντσάλε, αυγό, παρμεζάνα, πιπέρι

PAPPARDELLE CON POLLO

μανιτάρι πορτομπέλο, τυρί παρμεζάνα, τρούφα, θυμάρι

SWEET PUMPKIN RISOTTO

τυρί κρέμα, θυμάρι, λάδι βασιλικού

SMOKED EGGPLANT

WITH SCALLOP RISOTTO

κρέμα καπνιστής μελιτζάνας, χτένι σωτέ,
τζέλ εσπεριδοειδών



PIZZA

MARGHERITA

σάλτσα τομάτα, τυρί μοτσαρέλα, βασιλικό

PROSCIUTTO

σάλτσα τομάτας, τυρί μοτσαρέλα, parmesan cheese,
ρόκα, λάδι τρούφας

DIAVOLA

σάλτσα τομάτας, τυρί μοτσαρέλα, πεπερόνι,
γλυκό μπούκοβο

GORGONZOLA

κρέμα γάλακτος, λαχανίδα, τυρί gorgonzola,
κρεμμύδι, αυγό



ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

BARBERA VEAL STEAK

πουρές ρίζα μαϊντανού, air baguette τρούφας,
σάλτσα κόκκινου γλυκού κρασιού

PRIMAVERA SAUTÉED PORK SIRLOIN

τερίνα πάτατας, καρότο νουαζέτ,
καραμέλα κρέατος αρωματισμένη με πορτοκάλι

MEDITERRANEAN SALMON

baby λαχανικά σωτέ, κέτσαπ αγγουριού,
βουτυρολέμονο με θυμάρι

FLORENTINE CHICKEN BREAST

πουρέ καρότο-τζιντζερ, χόρτα εποχής,
σως Café de Paris, λάδι βασιλικού

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

NAKAMELA WHITE CHOCOLATE

βιολέτες μαρέγκας, κρέμα passion fruit

CHEESECAKE

πραλίνα φυστίκι, κόκκινα φρούτα, φεγιεντίν φουντούκι



STARTER - SALATE

TATAR VOM RIND

scharfe Mayonnaise, eingelegtes Gemüse,
Schnittlauchöl

CARPACCIO VOM THUNFISCH

Orangengel, Mayonnaise mit Tintenfisch,
Kapern, Tomatenpulver

GEGRILLTER BLUMENKOHL

Rosinencreme, eingelegter grüner Apfel,
Pecorino-Soße, Gurkensprossen

MOZZARELLA

Tomate, frisches Pesto, Rucola,
Basilikumcreme, geröstete Erdnuss

ZIEGENKÄSE-SALAT

gemischter Salat, Rohschinken, karamellierte Mandel,
Pfirsich, Zitrusfruchtdressing

GRÜNER SALAT

Mesclun, Spinat, Pfirsich, Kirschtomaten,
Parmesan, Soße mit rotem Pfeffer und weißem Balsamico-Essig



PASTA - RISOTTO

AL PESTO

Mozzarella, Kirschtomaten, Erdnuss, Knoblauch

TORTELLINI

Trüffelöl, Grünkohl, Parmesan

TRADITIONELLE CARBONARA

Spaghetti, Guanciale, Ei, Parmesan, schwarzer Pfeffer

PAPPARDELLE CON POLLO

Portobello-Pilz, Parmesan, Trüffel, Thymian

SÜSSES KÜRBIS-RISOTTO

Frischkäse, Thymian, Basilikumöl

RISOTTO MIT GERÄUCHERTEN AUBERGINEN UND JAKOBSMUSCHELN

geräucherte Auberginen,
sautierte Jakobsmuscheln, Zitrusfruchtgelee



PIZZA

MARGHERITA

Tomatensoße, Mozzarella, Basilikum

PROSCIUTTO

Tomatensoße, Mozzarella,
Parmesan, Rucola, Trüffelöl

DIAVOLA

Tomatensoße, Mozzarella, Peperoni,
Sweet-Chili-Flocken

GORGONZOLA

frische Sahne, Grünkohl, Gorgonzola, Zwiebel, Ei

HAUPTSPEISEN

BARBERA-KALBSSTEAK

Petersilienwurzelpüree, Trüffel-Air-baguette, Rotweinsoße

SAUTIERTE SCHWEINELENDE PRIMAVERA

Terrine aus Kartoffeln, Babymöhre,
Butterscotch mit Orange

MEDITERRANER LACHS

Babygemüse, Gurkenketchup,
Zitronenbutter mit Thymian

FLORENTINER HÄHNCHENBRUST

Möhren-Ingwer-Püree, Gemüse der Saison,
Café de Paris-Soße, Basilikumöl



DESSERTS

WEISSE NAKAMELA-SCHOKOLADE 
violette Baisers, Butterscotch

KÄSEKUCHEN 
Pistazienstreusel, rote Früchte, Haselnuss-Feuilletine



ENTRÉES – SALADES

TARTARE DE BŒUF

mayonnaise épicée, légumes marinés, huile de ciboulette

CARPACCIO DE THON

gelée à l'orange, mayonnaise à la seiche,
câpres, poudre de tomate

CHOU-FLEUR GRILLE 🍃

crème de raisins secs, pomme verte marinée,
sauce au pecorino, pousses de concombre

MOZZARELLA 🍃

tomate, pesto frais, roquette, crème de basilic, cacahuètes grillées

SALADE DE FROMAGE DE CHEVRE

mesclun, jambon, amandes caramélisées,
pêche, sauce aux agrumes

MEET THE GREEN SALAD 🍃

mesclun, épinards, pêche, tomates cerises, parmesan,
sauce au poivron rouge et au vinaigre balsamique blanc



PÂTES - RISOTTOS

PESTO

mozzarella, tomates cerises, cacahuètes, ail

TORTELLINI

huile de truffe, chou kale, parmesan

CARBONARA TRADITIONNELLE

spaghetti, guanciale, œuf, parmesan, poivre noir

PAPPARDELLE AU POULET

champignon portobello, parmesan, truffe, thym

RISOTTO AU POTIRON

crème au fromage, thym, huile de basilic

RISOTTO A L'AUBERGINE FUMEE ET AUX COQUILLES SAINT-JACQUES

aubergine fumée, coquilles Saint-Jacques sautées, gelée aux agrumes



PIZZA

MARGHERITA

sauce tomate, mozzarella, basilic

JAMBON

sauce tomate, mozzarella, parmesan,
roquette, huile de truffe

DIABLE

sauce tomate, mozzarella, poivron,
flocons de piment doux

GORGONZOLA

crème fraîche, chou kale, gorgonzola, oignon, œuf

PLATS PRINCIPAUX

STEAK DE VEAU AU BARBERA

purée de racines de persil,
truffe air baguette à la truffe, sauce au vin rouge

ALOYAU DE PORC SAUTE 'PRINTEMPS'

terrine de pommes de terre, petites carottes,
caramel à l'orange

SAUMON A LA MEDITERRANEENNE

petits légumes, ketchup de concombre,
beurre au citron et thym


BLANC DE POULET A LA FLORENTINE

purée de carotte et de gingembre, légumes verts de saison,
sauce café de Paris, huile de basilic



DESSERTS

NAKAMELA AU CHOCOLAT BLANC 
meringues à la violette, caramel

CHEESECAKE 
praliné de pistache, fruits rouges,
feuillantine à la noisette



ЗАКУСКИ – САЛАТЫ

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

острый майонез, маринованные овощи,
чесночное масло

КАРПАЧЧО ИЗ ТУНЦА

апельсиновый гель, майонезный соус
с каракатицей, каперсы, томатный порошок

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА НА ГРИЛЕ Ⓥ

соус из изюма, маринованное зеленое яблоко,
соус пекорино, огурец

МОЦАРЕЛЛА Ⓥ

помидоры, свежий песто, руккола, крем
с базиликом, жареный арахис

САЛАТ С КОЗЬИМ СЫРОМ

микс-салат, прошутто, карамелизированный миндаль,
персик, цитрусовая заправка

ЗЕЛЕНый САЛАТ Ⓥ

салат месклан, шпинат, персик, помидоры черри,
пармезан, соус с красным перцем
и белым бальзамическим уксусом



ПАСТА - РИЗОТТО

АЛЬ ПЕСТО

моцарелла, помидоры черри, арахис, чеснок

ТОРТЕЛЛИНИ

трюфельное масло, капуста, пармезан

ТРАДИЦИОННАЯ КАРБОНАРА

спагетти, гуанчиале, яйцо, пармезан, черный перец

ПАППАРДЕЛЛЕ КОН ПОЛЛО

грибы портобелло, пармезан, трюфель, тимьян

СЛАДКОЕ ТЫКВЕННОЕ РИЗОТТО

сливочный сыр, тимьян, базиликовое масло

РИЗОТТО С МОРСКИМИ ГРЕБЕШКАМИ И КОПЧЕНЫМИ БАКЛАЖАНАМИ

копченые баклажаны, обжаренные морские гребешки,
цитрусовое желе



ПИЦЦА

МАРГАРИТА

томатный соус, моцарелла, базилик

ПРОШУТТО

томатный соус, моцарелла, пармезан,
руккола, трюфельное масло

ДИАВОЛА

томатный соус, моцарелла, пепперони,
сладкие хлопья чили

ГОРГОНЗОЛА

свежие сливки, капуста, сыр горгонзола, лук, яйцо



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ БАРБЕРА

пюре из корней петрушки, воздушный багет с трюфелем,
соус из красного вина

СВИНАЯ ВЫРЕЗКА ПРИМАВЕРА

терин из картофеля, бэби-морковь,
ириски с апельсином

СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ ЛОСОСЬ

бэби-овощи, кетчуп из огурцов, масло
лимонное с тимьяном

КУРИНАЯ ГРУДКА ПО-ФЛОРЕНТИЙСКИ

пюре из моркови и имбиря, сезонные зеленые овощи,
соус «кафе де пари», базиликовое масло

ДЕСЕРТЫ

НАКАМЕЛА БЕЛЫЙ ШОКОЛАД

фиолстовые меренги, ириски

ЧИЗКЕЙК

фисташковое пралине, красные фрукты,
фельетине из фундука

EAT | ENJOY | LOVE