



# B I G B L U E



MITSIS  
HOTELS

NORIDA

BEACH HOTEL





## APPETIZERS

### TUNA CARPACCIO

marinated tuna carpaccio, avocado, squid mayonnaise,  
mandarin, citrus vinaigrette

### BRAISED OCTOPUS WITH TRADITIONAL FAVA (YELLOW SPLIT PEA PURÉE)

braised octopus, fava infused with lemon grass, fried caper, tomato tartar

### SHRIMP

shrimp skewer, lime, green pepper pesto

### STEAMED MUSSELS

steamed mussels, ouzo sauce, fennel, butter, lemon zest

### CRAB FISH BALLS

fried crab balls, garlic mayonnaise, cherry tomato confit

## SALADS

### FRESH SALMON SALAD

mesclun, smoked salmon, cream cheese, lemon zest,  
cherry tomatoes, dressing with smoked Florina peppers

### NIÇOISE SALAD

tuna, green beans, egg, potato, cherry tomatoes, lemon dressing

### SUMMER VEGETARIAN SALAD

summer vegetables, tomatoes, olives, capers, carob rusk,  
cucumber, watermelon, feta cheese, samphire, mint, olive oil

## PASTA- RISOTTO

### GNOCCHI WITH CHEESE

potato gnocchi, truffle-infused cream, Greek graviera cheese

### SHRIMP LINGUINE WITH SAFFRON

linguine, Mediterranean shrimp, onion, garlic, saffron-infused cream



### ORZO WITH CUTTLEFISH

orzo, slow-cooked cuttlefish with ink,  
seasonal vegetables, butter, lime zest

## MAIN DISHES

### SWORDFISH SOUVLAKI

swordfish skewer, mixed rice, grilled bok choy

### MULLET SAVORO

mullet fillet in parchment paper, wild greens, tomatoes, capers

### TUNA ROLL

sautéed tuna with an aromatic crust of lime, sesame,  
coriander, baby vegetables, basil oxymeli (a honey and vinegar syrup)

### TRADITIONAL FRIED COD

herb-battered Pelagic cod, traditional garlic dip, potato crisps

### GRILLED CALAMARI

stuffed with feta, taramas (fish roe dip), capers

### SEA BASS FILLET

grilled, carrot purée, asparagus

## DESSERTS

### PANNA COTTA

almond panna cotta, Aegina pistachio crumble, forest fruits

### BANOFFEE

crispy crust, vanilla cream, butter caramel, hazelnut praline

### ETON MESS

strawberries, fresh cream, strawberry syrup

### FRUITS

seasonal fruits



## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

### CARPACCIO OF TUNA

καρπάσιο μαριναρισμένου τόνου, αβοκάντο, μαγιονέζα σουπιάς, μανταρίνι, βινεγκρέτ με εσπεριδοειδή

### BRAISED OCTOPUS WITH TRADITIONAL FAVA

χταπόδι μπρεζέ, φάβα αρωματισμένη με lemon grass, τηγανητή κάπαρη, ταρτάρ τομάτας

### SHRIMPS

γαρίδα σουβλάκι, λάιμ, πέστο πράσινης πιπεριάς

### STEAMING MUSSELS

μύδια αχνιστά, σάλτσα με ούζο, φινόκιο, βούτυρο, ξύσμα λεμόνι

### CRAB FISH BALLS

τηγανητοί καβουροκεφτέδες, μαγιονέζα σκόρδου, τοματίνια κονφί

## ΣΑΛΑΤΕΣ

### FRESH SALMON SALAD

Μεσκλάν, καπνιστός σολομός, κρέμα με φιλαδέλφια, ξύσμα λεμόνι, τοματίνια, ντρέσινγκ με καπνιστή πιπεριά Φλωρίνης

### NICOISE SALAD

Τόνος, φασολάκια, αυγό, πατάτα, τοματίνια, ντρέσινγκ λεμονιού

### SUMMER VEGGETERIAN SALAD

καλοκαιρινός μπαχτσές, τομάτα, ελιά, κάπαρη, παξιμάδι με χαρούπι, αγγούρι, καρπούζι, φέτα, κρίταμο, δυόσμο, ελαιόλαδο

## PASTA - RISSOTI

### GNOCCHI WITH CHESSE

νιόκι πατάτας, κρέμα αρωματισμένη με τρούφα, ελληνική γραβιέρα

### LINGUINE WITH SHRIMPS & SAFRAN

Λιγκουίνι, γαρίδες μεσογείου, κρεμμύδι, σκόρδο, αρωματισμένη κρέμα με σαφράν



### ORZO WITH CUTTLEFISH

Κριθαράκι, σιγομαγειρεμένη σουπιά με το μελάκι της, λαχανικά εποχής, βούτυρο, ξύσμα λάιμ

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

### SOUVLAKI SWORDFISH

σουβλάκι ξυφία, ανάμεικτο ρύζι, boy choy σχάρας

### MULLET SAVORO

φιλέτο μπαρμπούνη στη λαδόκολλα, άγρια χόρτα, τομάτα, κάπαρη

### TUNA ROLL

τόνος σοτέ σε αρωματική κρούστα από λάιμ, σουσάμι, κόλιανδρος, baby λαχανικά, οξύμελι βασιλικού

### TRADITIONAL FRIED COD

πελαγίσιο βακαλάος σε αρωματικό κουρκούτι, παραδοσιακή σκορδαλιά, τσιπς πατάτας

### ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΧΑΡΑΣ

γεμιστό με φέτα, ταραμάς, κάπαρη

### ΛΑΥΡΑΚΙ ΦΙΛΕΤΟ

σχάρας, πουρές καρότου, σπαράγγια

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

### PANNA COTA

πανακότα αμυγδάλου, κράμπλ φυστίκι Αιγίνης < φρούτα του δάσους

### BANOFEE

τραγανή βάση, κρέμα βανίλιας, καραμέλα βουτύρου, πραλίνα φουντούκι

### ETON MESS

φράουλες, κρέμα γάλακτος, σιρόπι φράουλας

### FRUITS

φρούτα εποχής

 χορτοφαγικό πιάτο



## VORSPEISEN

### THUNFISCH-CARPACCIO

Marinierter Thunfisch-Carpaccio, Avocado,  
Tintenfischmayonnaise, Mandarine, Zitrusvinaigrette

### GESCHMORTER TINTENFISCH MIT TRADITIONELLEM FAVAPÜREE (GELBE SPALTERBSEN)

Geschmorter Tintenfisch, Fava mit Zitronengras, gebratene Kapern, Tomatentartar

### GARNELEN

Garnelenspieß, Limette, grüner Paprika-Pesto

### GEDÜNSTETE MUSCHELN

Gedünstete Muscheln, Ouzo-Soße, Fenchel, Butter, Zitronenschale

### KRABBENFISCHBÄLLCHEN

gebratene Krabbenbällchen, Knoblauchmayonnaise, confierte Kirschtomaten

## SALATE

### FRISCHER LACHS-SALAT

Mesclun, Räucherlachs, Philadelphia-Sahne, Zitronenschale,  
Kirschtomaten, Dressing mit geräucherter Florina-Paprika

### NIZZA-SALAT

Thunfisch, grüne Bohnen, Ei, Kartoffel, Kirschtomaten, Zitronendressing

### VEGETARISCHER SOMMERSALAT

Sommergemüse, Tomaten, Oliven, Kapern, Johannisbrot-Zwieback, Gurken,  
Wassermelone, Feta-Käse, Meerfenchel, Minze, Olivenöl

## NUDELN - RISOTTO

### GNOCCHI MIT KÄSE

Kartoffelgnocchi, Trüffelcreme, griechischer Graviera-Käse

### LINGUINE MIT GARNELEN IN SAFRANSOSSE

Linguine, mediterrane Garnelen, Zwiebeln, Knoblauch, Safran-Sahne



## ORZO MIT TINTENFISCH

Orzo, langsam gekochter Tintenfisch mit Tinte,  
Saisongemüse, Butter, Limettenschale

## HAUPTSPEISEN

### SCHWERTFISCH-SOUVLAKI

Schwertfischspieß, gemischter Reis, gegrillter Pak Choi

### ROTBARBEN-SAVORO

Rotbarbenfilet in Pergamentpapier, wildes Gemüse, Tomaten, Kapern

### THUNFISCHROLLE

Gebatener Thunfisch mit einer aromatischen Kruste aus Limette, Sesam,  
Koriander, Babygemüse und Basilikum-Oxymeli (ein Honig-Essig-Sirup)

### TRADITIONELLER GEBRATENER KABELJAU

Mit Kräutern gebratener pelagischer Kabeljau,  
traditioneller Knoblauchdip, Kartoffelchips

### GEGRILLTE CALAMARI

Gefüllt mit Feta, Taramas (Fischrogen-Dip), Kapern

### SEEBARSCHFILET

Gegrillt, Möhrenpüree, Spargel

## DESSERTS

### PANNA COTTA

Mandel-Panna-Cotta, Aegina-Pistazien-Crumble, Waldfrüchte

### BANOFFEE

Knusprige Kruste, Vanillecreme, Butterkaramell, Haselnusspraline

### ETON MESS

Erdbeeren, frische Sahne, Erdbeersirup

### OBST

Obst der Saison

 vegetarisch



## ENTRÉES

### CARPACCIO DE THON

carpaccio de thon mariné, avocat, mayonnaise à la seiche,  
mandarine, vinaigrette aux agrumes

### POULPE BRAISÉ ET FAVA TRADITIONNELLE (PURÉE DE POIS CASSÉS JAUNES)

poulpe braisé, fava à la citronnelle, câpres frites, tartare de tomates

### CREVETTES

brochette de crevettes, citron vert, pesto de poivron vert

### MOULES VAPEUR

moules à la vapeur, sauce ouzo, fenouil, beurre, zeste de citron

### BOULETTES DE CRABE

boulettes de crabe frites, mayonnaise à l'ail, tomates cerises confites

## SALADES

### SALADE DE SAUMON FRAIS

mesclun, saumon fumé, crème Philadelphia, zeste de citron,  
tomates cerises, vinaigrette aux poivrons de Florina fumés

### SALADE NIÇOISE

thon, haricots verts, œuf, pommes de terre, tomates cerises, vinaigrette au citron

### SALADE VÉGÉTARIENNE D'ÉTÉ

légumes d'été, tomates, olives, câpres, biscotte de caroube,  
concombre, pastèque, féta, salicorne, menthe, huile d'olive

## PÂTES - RISOTTOS

### GNOCCHI AU FROMAGE

gnocchis de pommes de terre, crème infusée à la truffe, fromage grec graviera

### LINGUINE AUX CREVETTES AU SAFRAN

linguine, crevettes méditerranéennes, oignon, ail, crème infusée au safran





### ORGE À LA SEICHE

orge, seiche mijotée avec son encre,  
légumes de saison, beurre, zeste de citron vert

## PLATS PRINCIPAUX

### SOUVLAKI D'ESPADON

brochette d'espadon, riz mixte, bok choy grillé

### ROUGET «SAVORO»

filet de rouget en papier sulfurisé, légumes sauvages, tomates, câpres

### ROLL AU THON

thon sauté en croûte aromatique de citron vert, sésame, coriandre,  
légumes gelés, oxymeli (sirop de miel et vinaigre) au basilic

### MORUE FRITE TRADITIONNELLE

morue pélagique panée aux herbes,  
trempe traditionnelle à l'ail, chips de pomme de terre

### CALAMARS GRILLÉS

farcis à la féta, tarama (trempe aux œufs de poisson), câpres

### FILET DE BAR

grillé avec sa purée de carottes et ses asperges

## DESSERTS

### PANNA COTTA

panna cotta aux amandes, crumble aux pistaches d'Égine, fruits des bois

### BANOFFEE

enveloppe croustillante, crème à la vanille, caramel au beurre, praliné de noisette

### ETON MESS

fraises, crème fraîche, sirop de fraise

### FRUITS

fruits de saison

 végétarien



## ANTIPASTI

### CARPACCIO DI TONNO

carpaccio di tonno marinato, avocado, maionese di calamari, mandarino, vinaigrette agli agrumi

### POLPO BRASATO CON FAVA

(PUREA DI PISELLI GIALLI) TRADIZIONALE

polpo brasato, fava aromatizzata alla citronella, capperi fritti, tartare di pomodoro

### GAMBERETTI

spiedino di gamberetti, lime, pesto di peperoni verdi

### COZZE AL VAPORE

cozze al vapore, salsa all'ouzo, finocchio, burro, scorza di limone

### POLPETTE DI GRANCHIO

polpette di granchio fritte, maionese all'aglio, pomodorini confit

## INSALATE

### INSALATA FRESCA AL SALMONE

insalata mista, salmone affumicato, crema di Philadelphia, scorza di limone, pomodorini, condimento con peperoni "Florina" affumicati

### INSALATA NIZZARDA

tonno, fagiolini, uovo, patate, pomodorini, condimento al limone

### INSALATA VEGETARIANA ESTIVA

verdure estive, pomodori, olive, capperi, fette biscottate di carrube, cetriolo, anguria, feta, finocchio marino, menta, olio di oliva

## PASTA / RISOTTI

### GNOCCHI AL FORMAGGIO

gnocchi di patate, crema al tartufo, formaggio graviera greco

### LINGUINE AI GAMBERETTI CON ZAFFERANO

linguine, gamberetti del Mediterraneo, cipolla, aglio, crema allo zafferano



### ORZO ALLA SEPPIA

orzo, seppia al nero cotta lentamente,  
erdure di stagione, burro, scorza di lime

## PIATTI PRINCIPALI

### SOUVLAKI DI PESCE SPADA

spiedino di pesce spada, riso misto, pak choi grigliato

### MUGGINE IN SAURO

filetto di muggine in carta forno, erbe selvatiche, pomodori, capperi

### INVOLTINO DI TONNO

tonno saltato in padella con crosta aromatizzata al lime, sesamo,  
coriandolo, verdure novelle, oxymeli (sciroppo di miele e aceto) al basilico

### MERLUZZO FRITTO TRADIZIONALE

merluzzo oceanico in pastella alle erbe, intingolo all'aglio tradizionale, patatine

### CALAMARI ALLA GRIGLIA

con ripieno di feta, taramas (intingolo alle uova di pesce) e capperi

### FILETTO DI SPIGOLA

spigola alla griglia, purea di carote, asparagi

## DESSERT

### PANNA COTTA

panna cotta alle mandorle, crumble al pistacchio di Egina, frutti di bosco

### BANOFFEE

crosta croccante, crema alla vaniglia, caramello al burro, pralina di nocciole

### ETON MESS

fragole, panna fresca, sciroppo alla fragola

### FRUTTA

frutta di stagione



## PRZYSTAWKI

### CARPACCIO Z TUŃCZYKA

carpaccio z marynowanego tuńczyka, awokado, majonez z kałamarnicą, mandarynka, winegret cytrusowy

### OŚMIORNICA DUSZONA Z TRADYCYJNĄ FAWĄ (PURÉE Z ŻÓŁTEGO GROCHU ŁUSKANEGO)

ośmiornica duszona, fava z trawą cytrynową, kapary smażone, tatar pomidorowy

### KREWETKI

szaszłyk z krewetkami, limonka, pesto z zielonej papryki

### MAŁŻE NA PARZE

małże na parze, sos z ouzo, koper włoski, masło, skórka z cytryny

### PULPECIKI RYBNE Z KRABA

smażone pulpeciki z kraba, majonez czosnkowy, confit z pomidorków koktajlowych

## SALATKI

### ŚWIEŻA SAŁATKA Z ŁOSOSIEM

młode listki, losoś wędzony, serek kremowy Philadelphia, skórka z cytryny, pomidorki koktajlowe, sos sałatkowy z wędzoną papryką florina

### SAŁATKA NICEJSKA

tuńczyk, zielona fasolka szparagowa, jajko, ziemniak, pomidorki koktajlowe, cytrynowy sos sałatkowy

### WEGETARIAŃSKA SAŁATKA LETNIA

warzywa letnie, pomidory, oliwki, kapary, sucharek z karobem, ogórek, arbuz, ser feta, soliród, mięta, oliwa z oliwek

## MAKARON I RISOTTO

### GNOCCHI Z SEREM

gnocchi ziemniaczane, śmietana z truflą, grecki ser graviera

### LINGUINE Z KREWETKAMI I SZAFRANEM

linguine, krewetki po śródziemnomorsku, cebula, czosnek, śmietana z szafranem



## ORZO Z MAŁTĄ

orzo, mąta wolno gotowana z atramentem,  
warzywa sezonowe, masło, skórka z limonki

## PRZYSTAWKI

### SOUVLAKI Z MIECZNIKA

szaszлык z miecznikiem, ryż mieszany, grillowana kapusta chińska

### BARWENA SAVORO

filet z barweny w papierze pergaminowym, dzika zielenina, pomidory, kapary

### ROLKA Z TUŃCZYKIEM

tuńczyk podsmażany w aromatycznej limonkowej skórce, sezam, kolendra,  
warzywa baby, bazyliia oxymeli (syrup miodowy z octem)

### TRADYCYJNY DORSZ SMAŻONY

dorsz pelagiczny w panierce ziołowej,  
tradycyjny dip czosnkowy, chipsy ziemniaczane

### GRILLOWANE KALMARY

nadziewane fetą, taramas (dip z ikrą ryby), kaparami

### FILET Z OKONIA MORSKIEGO

grillowany, purée marchwiowe, szparagi

## DESERY

### PANNA COTTA

migdałowa panna cotta, kruszonka z pistacji z Eginy, owoce leśne

### BANOFFEE

chrupiąca skórka, krem waniliowy, karmel maślany, pralina orzechowa

### ETON MESS

truskawki, creme fraiche, syrop truskawkowy

### OWOCE

owoce sezonowe

 danie wegetariańskie

EAT | ENJOY | LOVE