



Fish



MIT SIS SELECTION
LAGUNA

Soup

Fish soup
vegetables, saffron stamens,
white grouper fillet

Starters

Steamed mussels
vegetables, lemon zest

Caramelised scallop
braised beetroot with sweet garlic,
octopus carpaccio, spinach puree and luisa foam

Tuna fish tartare ^S
marinated with soya, mirin,
pickle cucumber, wakame and chilli fibre

Ceviche sea bass
fresh lemon, ginger,
sour apple and baby salad

Grilled octopus
baby potatoes, rocket, crispy prosciutto,
tomato confit, bean puree with truffle flavour

Main course

Lobster spaghetti
lobster bisque, fresh basil, tomato sauce

Crispy sea bass
sea bass fillet on thin slices of sourdough bread,
smoked eggplant mousse, pea puree, tomato jam, carrot

Grilled sea bream
sea bream fillet, celery puree,
crispy beetroot, olives, pickled onion



Grilled salmon
salmon fillet, guacamole,
chicory, lime, garlic cream

Grilled tuna
honey glaze, potato salad,
capers, fresh onion, fibre and asparagus

White grouper patty ^S
with 'Florina's' red pepper cream,
basil and chilli fibre

Tagliolini with cuttlefish ink
crispy mullet fillet, bottarga

Swordfish skewer
sautéed broccoli, carrot puree,
tricolor quinoa

*Lobster spaghetti extra portion, at extra charge 50€

Desserts

Lemon pie ^V

Sorbet variety ^{VG}

Crème brûlée ^V
fresh caramelized fruit

Sour apple tart ^V



Σούπα

Ψαρόσουπα
λαχανικά, στήμονες σαφράν,
φιλέτο λευκής σφυρίδας

Ορεκτικά

Μύδια αχνιστά
λαχανικά, άρωμα λεμονιού

Καραμελωμένο χτένι
παντζάρι μπρεζέ με γλυκό σκόρδο, χταπόδι καρπάτσιο,
πουρές σπανάκι και αφρός λουίζας

Ταρτάρ τόνου S
μαριναρισμένο με σάλτσα σόγιας, μίριν,
αγγούρι πίκλα, wakame και ίνες τσίλι

Σεβίτσε λαβράκι
με φρέσκο λεμόνι, τζίντζερ, ξινόμηλο και baby σαλάτα

Χταπόδι σχάρας
με baby πατάτες, ρόκα, τραγανό προσούτο,
confit τομάτας, πουρέ φασολιών και λάδι τρούφας

Κυρίως πιάτα

Αστακομακαρονάδα
bisque αστακού, φρέσκος βασιλικός, σάλτσα ντομάτας

Τραγανό λαβράκι
φιλέτο λαβράκι σε λεπτές φέτες προζυμένιου ψωμιού,
με μους καπνιστής μελιτζάνας, πουρέ αρακά,
μαρμελάδα τομάτα και καρτότο

Τσίπουρα σχάρας
φιλέτο τσιπούρας με πουρέ σέλερι, τραγανό παντζάρι,
ελιές και κρεμμυδάκια πίκλα



Σολομός σχάρας
φιλέτο σολομού με γουακαμόλε,
σικορέ, λάιμ και κρέμα σκόρδου

Τόνος σχάρας
γλάσο μελιού, πατατοσαλάτα, κάπαρη,
πράσινο κρεμμυδάκι, ίνες και σπαράγγια

Μπιφτέκι σφυρίδας ^S
με κρέμα πιπεριάς Φλωρίνης,
βασιλικό και ίνες τσίλι

Ταλιολίνι με μελάني σουπιάς
τραγανό φιλέτο μπαρμποουνιού, αυγοτάραχο

Ξιφίας σουβλάκι
μπρόκολο σοτέ, πουρές καρότο,
τρίχρωμη κινόα

*Αστακομακαρονάδα έξτρα μερίδα, με επιπλέον χρέωση 50€

Επιδόρπια

Λεμονόπιτα ^V

Ποικιλία σορμπέ ^{VG}

Κρέμ μπρουλέ ^V
φρέσκα καραμελωμένα φρούτα

Τάρτα με ξινόμηλα ^V



Suppe

Fischsuppe
Gemüse, Safranfäden,
Weißer Zackenbarschfilet

Vorspeisen

Gedünstete Muscheln
Gemüse, Zitronenschale

Karamellisierte Jakobsmuscheln
geschmorte Rote Beete mit Honigknoblauch, Carpaccio vom Oktopus,
Spinatpüree und Espuma von Zitronenverbene

Tatar vom Tunfisch ^S
in Sojasauce mariniert, Reiswein, eingelegte Gurken,
Wakame und Chilifädeno

Wolfsbarsch-Ceviche
mit frischer Zitrone, Ingwer, grünem Apfel jungem Salat

Gegrillter Oktopus
mit Minikartoffeln, Rucola, knuspriger Prosciutto,
Confit von Tomaten, Bohnenpüree und Trüffelaroma

Hauptspeisen

Hummer Spaghetti
Hummercreme, frisches Basilikum, Tomatensauce

Knuspriger Wolfsbarsch
Filet vom Wolfsbarsch auf dünnen Scheiben Sauerteigbrot,
Mousse aus geräucherten Auberginen, Erbsenpüree,
Tomatenkonfitüre und Möhren

Gegrillte Dorade
Filet von der Dorade mit Püree von Sellerieknollen,
knusprige Rote Beete, Oliven
und eingelegte Zwiebeln



Gegrillter Lachs

Filet vom Lachs mit Guacamole,
Chicoree, Limetten-Knoblauch-Creme

Gegrillter Thunfisch

Honigglasur, Kartoffelsalat, Kapern,
frische Zwiebeln, Ballaststoffe und Spargel

Pastete vom Zackenbarsch ^S

mit einer Creme aus roten Paprika "Florina",
Basilikum und Chilifäden

Tagliolini mit Sepiatinte

Knuspriges Filet von der Meeräsche,
Bottarga-Fischrogen

Schwertfisch am Spieß

sautierter Broccoli, Püree aus Möhren,
dreifarbige Quinoa

*Hummerspaghetti Extraportion, gegen Aufpreis 50€

Desserts

Zitronentorte ^V

Sorbets ^{VG}

Crème brûlée ^V

frische karamellisierte Früchte

Torte mit grünen Äpfeln ^V

Soupe

Soupe de poissons
légumes, étamines de safran,
filet de mérrou blanc

Entrées

Moules vapeur
légumes, zeste de citron

Saint jacques caramélisée
betterave braisée à l'ail doux, carpaccio de poulpe,
purée d'épinards et mousse de verveine

Tartare de thon ^S
mariné au soja, mirin, cornichons, wakame et piment

Ceviche de bar
au citron frais, gingembre, pomme acidulée et salade

Poulpe grillé
pommes de terre baby, roquette, prosciutto croquant,
confit de tomates, purée de haricots et saveur truffe

Plat principal

Spaghetti au homard
bisque de homard, basilic frais, sauce tomate

Bar croustillant
filet de bar sur de fines tranches de pain au levain,
purée d'aubergine fumée, purée de pois,
confiture de tomate et carotte

Pagre grillé
filet de pagre avec purée de céleri,
betteraves croquantes, olives et oignons marinés

FR

Saumon grillé

filet de saumon et guacamole,
endive, crème à l'ail et lime

Thon grillé

miel glacé, salade de pommes de terre,
câpres, oignons frais, fibre et asperge

Galette de mérrou blanc ^S

avec crème de poivron rouge de Florina,
basilic et chili

Tagliolini à l'encre de seiche

filet de rouget pané, poutargue

Espadon en brochettes

sauté de brocoli, purée de carottes,
quinoa tricolore

*Portion extra de spaghettis de homard, en supplément 50€

Desserts

Tarte au citron ^V

Sélection de sorbets ^{VG}

Crème brûlée ^V
fruits frais caramélisé

Tarte aux pommes acidulées ^V



Супы

Fish soup
овощи, цветы шафрана,
Белый Филе групера

Закуски

Steamed mussels
овощи, цедра лимона

Карамелизированные гребешки
тушеная свекла со сладким чесноком, карпаччо из осьминога,
пюре из шпината, пенка "Луиза"

Тартар из тунца ^S
соевый маринад, мирин, маринованные огурцы,
вакума, ломтики перца чили

Севиче из сибаса
со свежим лимоном, имбирем,
кислым яблоком и бэби-салатом

Осьминог на гриле
с бэби-картофелем, рукколой, прошутто, томатным конфи,
фасолевым пюре и вкусом трюфеля

Основные блюда

Lobster spaghetti
биск из лобстера, свежий базилик, томатный соус

Хрустящий сибас
филе сибаса на тонких ломтиках хлеба,
с муссом из копченых баклажанов, гороховым пюре,
томатным джемом и морковью

Морской лещ на гриле
филе морского леща с пюре из сельдерея,
хрустящей свеклой, оливками и маринованным луком



Лосось на гриле
филе лосося с гуакамоле, цикорием,
лаймом и чесночным соусом

Туец на гриле
медовой глазури, картофельный салат,
каперсы, свежий лук, спаржа

Котлета из белого групера ^S
с кремом из красного перца "Флорина"
базиликом и ломтиками перца чили

Тальюлини с чернилами каракатицы
хрустящее филе кефали, боттарга

Рыба-меч на вертеле
обжаренная брокколи,
морковное пюре, киноа трехцветная

*дополнительная порция спагетти с лобстером
За дополнительную плату 50€

Десерты

Лимонный пирог ^V

Sorbet variety ^{VG}

Крем-брюле ^V
свежие карамелизированные фрукты

Яблочный тарт ^V

Zupy

Zupa rybna
warzywa, pręciki szafranowe i filet,
Filet z granika białego

Przystawki

Małże na parze
warzywa, skórka z cytryny

Karmelizowane przegrzebki
duszone buraki ze słodkim czosnkiem, carpaccio z ośmiornicy,
purée szpinakowe i pianka Luisa

Tatar z tuńczyka ^S
marynowana z soją, sosem mirin, ogórkiem kiszonym,
wakame i błonnikiem chili

Ceviche z okoniem morskim
ze świeżą cytryną, imbirem,
kwaśnym jabłkiem i młodą sałatką

Grillowana ośmiornica
z młodymi ziemniaczkami, rukolą, chrupiącym prosciutto,
konfiturą pomidorową, purée z fasoli i aromatem truflowym

Dania główne

Spaghetti z homarem
sos z homara, świeża bazylia, sos pomidorowy

Chrupiący okoń morski
filet z okonia morskiego na cienkich kromkach chleba na zakwasie
z musem z wędzonego bakłażana, purée z groszku,
dżemem pomidorowym i marchewką

Grillowany filet z dorady
z purée z selera, chrupiącymi buraczkami,
oliwkami i marynowaną cebulą



Grillowany łosoś
filet z łososia z guacamole, cykorią
limonką i kremem czosnkowym

Grillowany tuńczyk
z glazurą miodową, sałatką ziemniaczaną,
kaparami, świeżą cebulą, błonnikiem i szparagami

Pasztet z białego granika ^S
z kremem z czerwonego pieprzu "Florina",
bazylią i błonnikiem chili

Tagliolini z atramentem mątwy
chrupiący filet z barweny, bottarga

Szaszłyki z rybą miecz
brokuły sauté, purée z marchwi,
trzykolorowa komosa ryżowa

*Dodatkowa porcja spaghetti z homarem, za dopłatą 50€

Desery

Szarlotka cytrynowa ^V

Sorbet ^{VG}

Crème brûlée ^V
świeże karmelizowane owoce

Tarta z kwaśnymi jabłkami ^V

Create your
own story



MITSIS

www.mitsis.com