



# Big Blue



MIT SIS  
NORIDA

## Appetizers

### Tuna carpaccio

marinated fresh tuna fillet with citrus vinaigrette,  
squid ink flavored mayonnaise, avocado & herbs

### Fava & octopus

slow cooked octopus, split pea pure flavored with lemongrass,  
fried capers & tomato "tartar"

### Smoked mackerel

grilled eggplant, fresh tomato,  
scallions with pickled fennel & chives oil

### Steamed mussels

fresh seared vegetables selection,  
lemon sauce with "ouzo" & parsley

### Arancini al caprese V

dip frying rice balls with mozzarella cheese,  
flavored with fresh basil & pesto rosso sauce

## Salads

### Salmon salad

mesclum marinated with grilled bell peppers vinaigrette,  
smoked salmon, cherry tomatoes & cream cheese with lemon zest

### Niçoise salad

fresh tuna with selection of vegetables,  
poached egg, Kalamata olives & lemon vinaigrette

### Summer salad V

Watermelon, tomato, cucumber, olive oil,  
wine vinegar, spearmint served with carob rusk,  
black olives pickled Crithmum & feta cheese

## Pasta & Risotto

### Frutti di mare

linguine, shrimps, calamari, vongole,  
mussels & fresh tomato sauce with herbs oil

### Prawns risotto

risotto with sautéed prawns, green asparagus flavored  
with chives & caramelized lemon

### Tortellini with cheese V

stuffed pasta with cheese, traditional "graviera",  
cream & freshly ground black pepper

## Main Dishes

### Salmon

grilled fillet of salmon with vegetables  
"noodles" tomato confit & pink peppercorn sauce

### Sea bream

fillet of sea bream on the grill boiled leafy greens salad,  
baby carrots & lemon oil sauce

### Calamari

squid & bok choy from the grill with aromatic butter,  
tomato confit & gremolata sauce

### Codfish

fried cod in aromatic batter served  
with potato chips & beetroot garlic sauce

## Desserts

### Panna cotta v

pineapple compote with basil  
& almond crumble

### Lemon tart v

buttery biscuit filled with lemon curd  
& crunchy meringue

### Eton mess v

whipped cream, fresh strawberries  
& strawberry sauce

Fresh seasonal fruits



## Ορεκτικά

### Καρπάτσιο τόνου

μαριναρισμένο φρέσκο φιλέτο τόνου με βινεγκρέτ εσπεριδοειδών, μαγιονέζα με μελάني σουπιάς, αβोकάντο και μυρωδικά

### Φάβα & χταπόδι

σιγομαγειρεμένο χταπόδι, πουρές φάβας αρωματισμένους με λεμονόχορτο, τηγανητή κάπαρη και "ταρτάρ" τομάτας

### Καπνιστό σκουμπρί

μελιτζάνα σχάρας, φρέσκια τομάτα, φρέσκα κρεμμυδάκια με μάραθο πίκλα και λάδι σχοινόπρασου

### Μύδια αχνιστά

ποικιλία φρέσκων καψαλισμένων λαχανικών, σάλτσα λεμονιού με ούζο και μαϊντανό

### Agnolini al caprese V

τηγανητοί ρυζοκεφτέδες με μοτσαρέλα, με φρέσκο βασιλικό και σάλτσα pesto rosso

## Σαλάτες

### Σαλάτα σολομού

ανάμεικτη σαλάτα μαριναρισμένη με βινεγκρέτ στρογγυλής πιπεριάς σχάρας, καπνιστός σολομός, τοματίνια και τυρί κρέμα με ξύσμα λεμονιού

### Νισουάζ

φρέσκος τόνος με ποικιλία λαχανικών, αυγό ποσέ, ελιές Καλαμάτας και βινεγκρέτ λεμονιού

### Καλοκαιρινή σαλάτα V

καρπούζι, τομάτα, αγγούρι, ελαιόλαδο, ξύδι από κρασί, δυόσμος, σερβίρεται σε παξιμάδι χαρουπιού, μαύρες ελιές, κρίταμο πίκλα και φέτα

## Ζυμαρικά & Ριζότο

### Frutti di mare

λιγκουίни, γαρίδες, καλαμαράκια, αχιβάδες, μύδια και φρέσκια σάλτσα τομάτας, με λάδι μυρωδικών

### Ριζότο με γαρίδες

ριζότο με σοταρισμένες γαρίδες, πράσινα σπαράγγια με σχοινόπρασο και καραμελωμένο λεμόνι

### Τορτελίνια με τυρί V

γεμιστά ζυμαρικά με τυρί, παραδοσιακή γραβιέρα, κρέμα και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

V χορτοφαγικό πιάτο



## Κυρίως πιάτα

### Σολομός

φιλέτο σολομού σχάρας με "βουντλς" λαχανικών  
και σάλτσα confit τομάτας και ροζ πιπεριού

### Τσιπούρα

φιλέτο τσιπούρας στη σχάρα με σαλάτα  
από βραστά φυλλώδη λαχανικά, baby καρότα και λαδολέμονο

### Καλαμάρι

σουπιά και bok choy σχάρας με αρωματικό βούτυρο,  
confit τομάτας και σάλτσα γκρεμολάτα

### Μπακαλιάρος

τηγανητός μπακαλιάρος, σε αρωματικό χυλό,  
σερβίρεται με τηγανητές πατάτες και σκορδαλιά με παντζάρι

## Επιδόρπια

### Πανακότα <sup>v</sup>

ανανάς κομπόστα με βασιλικό  
και κραμπλ αμυγδάλου

### Τάρτα λεμονιού <sup>v</sup>

μπισκότα βουτύρου γεμιστά με κρέμα λεμονιού  
και τραγανή μαρέγκα

### Eton mess <sup>v</sup>

κρέμα σαντιγί, φρέσκες φράουλες  
και σάλτσα φράουλας

Φρέσκα φρούτα εποχής

## Vorspeisen

### Carpaccio Vom Tunfisch

mariniertes frisches Tunfischfilet mit Zitrus-Vinaigrette,  
Mayonnaise mit Sepiatinte, Avocado und Kräuter

### Püree Von Platterbsen & Oktopus

langsam gegarter Oktopus, Platterbsenpüree  
mit Zitronengras gewürzt, Tatar aus gebratenen Kapern und Tomaten

### Geräucherte Makrele

gegrillte Aubergine, frische Tomaten, Lauchzwiebeln  
mit eingelegtem Fenchel und Schnittlauchöl

### Gedämpfte Muscheln

verschiedene frisch angebratene Gemüse,  
Zitronensauce mit Ouzo und Petersilie

### Arancini al caprese V

panierte Reisbällchen mit Mozzarella  
mit frischen Basilikum und rotem Pesto gewürzt

## Salate

### Lachssalat

Mesclun-Salat, mariniert in einer Vinaigrette mit gegrillten Paprika,  
geräucherter Lachs, Kirschtomaten, Frischkäse mit Zitronenschale

### Salat Niçoise

frischer Tunfisch mit verschiedenem Gemüse, pochiertes Ei,  
Kalamata-Oliven und Zitronen-Vinaigrette

### Sommersalat V

Wassermelone, Tomaten, Gurke, Olivenöl, Weinessig,  
Minze mit Johannsbrot-Zwieback gereicht, schwarze Oliven,  
eingelegter Meerfenchel und Fetakäse

## Pasta & Risotto

### Frutti Di Mare

Linguini, Krabben, Tintenfisch, Venusmuscheln,  
Muscheln und frische Tomatensauce mit Kräuteröl

### Risotto mit Garnelen

Risotto mit sautierten Garnelen, grüner Spargel  
und gewürzt mit Schnittlauch und karamellisierte Zitrone

### Tortellini mit Käse V

gefüllte Pasta mit Käse, traditioneller Graviere, Sahne  
und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

## Hauptspeisen

### Lachs

gegrilltes Filet vom Lachs mit Gemüse, Nudeln,  
Confit von Tomaten und Sauce mit grünem Pfeffer

### Seebrasse

Filet von der Seebrasse vom Grill, gekochter grüner Blattsalat,  
junge Möhren und Zitronen-Ölsauce

### Tintenfisch

Tintenfisch und Bok Choy vom Grill mit aromatischer Butter,  
Confit von Tomaten und Gremolata-Sauce

### Kabeljau

gebratener Kabeljau in aromatischer Butter, serviert  
mit frittierten Kartoffeln und einer Sauce aus Rote Beete und Knoblauch

## Nachspeisen

### Panna cotta V

Ananas-Kompott mit Basilikum  
und Mandelsplittern

### Zitronentorte V

butterzarter Teig, gefüllt mit Lemon Curd  
und knackigem Baiser

### Eton mess V

Schlagsahne, frische Erdbeeren  
und Erdbeersauce

Frischen Saisonalen Früchten

## Hors-d'œuvre

### Carpaccio de thon

filet de thon mariné à la vinaigrette aux agrumes,  
mayonnaise à l'encre de seiche, avocat et herbes

### Fava et poulpe

poulpe à cuisson lente, purée de pois cassés aromatisée à la citronnelle,  
câpres frits et "tartare" de tomate

### Maquereau fumé

aubergine grillée, tomate fraîche,  
oignons verts avec huile de fenouil mariné et ciboulette

### Moules vapeur

sélection de légumes frais saisis,  
sauce au citron, à l'ouzo et au persil

### Arancini al caprese V

boulettes de riz frites à la mozzarella,  
aromatisé au basilic frais et à la sauce pesto rosso

## Salades

### Salade de saumon

mesclun mariné avec des poivrons grillés vinaigrette, saumon fumé,  
omates cerises et fromage à la crème avec zeste de citron

### Salade Niçoise

thon frais avec sélection de légumes, œuf poché,  
olives de Kalamata et vinaigrette au citron

### Salade d'été V

pastèque, tomate, concombre, huile d'olive, vinaigre de vin,  
menthe verte servie avec pain de caroube,  
olives noires au vinaigre de Crithmum et feta

## Pâtes & Risotto

### Fruits de mer

linguine, crevettes, calamars, vongole, moules  
et sauce tomate fraîche avec huile aux herbes

### Risotto de crevettes

risotto aux crevettes sautées, asperges vertes aromatisées à la ciboulette  
et au citron caramélisé

### Tortellini au fromage V

pâtes fourrées au fromage, "graviera" traditionnel,  
crème et poivron fraîchement moulu



FR

## Plats principaux

### Saumon

filet grillé de saumon aux légumes  
"nouilles" confit de tomates et sauce poivre rose

### Daurade

filet de daurade sur le grill salade de légumes verts bouillis,  
mini carottes et sauce huile citron

### Calamar

calamars et bok choy grillés au beurre aromatique,  
tomates confites et sauce gremolata

### Morue

morue frite au beurre aromatique, servie avec des frites  
et une sauce à l'ail et à la betterave

## Desserts

### Panna cotta <sup>V</sup>

compote d'ananas au basilic  
avec crumble d'amande

### Tarte au citron <sup>V</sup>

biscuit au beurre fourré de crème de citron  
et de meringue croustillante

### Eton mess <sup>V</sup>

crème fouettée, fraises fraîches  
et sauce à la fraise

Fruits frais de saison

## Antipasti

### Carpaccio di tonno

filetto di tonno fresco marinato con vinaigrette agli agrumi, maionese al nero di seppia, avocado ed erbe aromatiche

### Purea di fava e polpo

polpo cotto a fuoco lento, purea di piselli spezzati aromatizzata alla citronella, capperi fritti e "tartara" di pomodoro

### Sgombro in camicia

melanzane alla griglia, pomodoro fresco, scalogno con finocchio marinato e olio all'erba cipollina

### Cozze al vapore

selezione di verdure fresche sbollentate, salsa al limone con "ouzo" e prezzemolo

### Arancini alla caprese V

polpette di riso fritte con mozzarella, aromatizzate con basilico fresco e salsa al pesto rosso

## Insalate

### Insalata di salmone

mesclum marinato con vinaigrette di peperoni grigliati, salmone affumicato, pomodori ciliegini e crema di formaggio con scorza di limone

### Insalata nizzarda

tonno fresco con selezione di verdure, uovo in camicia, olive kalamata e vinaigrette al limone

### Summer salad V

Cocomero, pomodoro, cetriolo, olio d'oliva, aceto di vino, menta verde, servita con fette biscottate alla carruba, olive nere, Crithmum sottaceto e formaggio feta

## Pasta & Risotti

### Frutti di mare

linguine, gamberetti, calamari, vongole, cozze e salsa di pomodoro fresco con olio alle erbe

### Risotto ai gamberi

risotto con gamberetti saltati, asparagi verdi aromatizzati con erba cipollina e limone caramellato

### Tortellini al formaggio V

pasta ripiena al formaggio, "graviera" tradizionale, panna e pepe nero macinato al momento

IT

## Piatti principali

### Salmone

filetto di salmone alla griglia con noodle  
di verdure pomodoro confit e salsa al pepe rosa

### Orata

filetto di orata alla griglia insalata di verdure a foglia bollite,  
carotine baby e salsa all'olio e limone

### Calamari

calamari e bok choy alla griglia con burro aromatico,  
pomodoro confit e salsa gremolata

### Baccalà

baccalà fritto in pastella aromatica servito  
con patatine e salsa all'aglio di barbabietola

## Dolci

### Panna cotta <sup>v</sup>

composta di ananas con basilico  
e crumble di mandorle

### Crostata di limone <sup>v</sup>

biscotto al burro ripieno di lemon curd  
e meringa croccante

### Eton mess <sup>v</sup>

panna montata, fragole fresche  
e salsa di fragole

Frutta fresca di stagione




## Закуски

Карпаччо из тунца  
маринованное филе тунца с цитрусовым соусом,  
майонезом с чернилами кальмара, авокадо и зеленью

Фава и осьминог  
осьминог, приготовленный на медленном огне,  
гороховое пюре с лимонграссом, жареные каперсы и томатный "тартар"

Копченая скумбрия  
баклажаны на гриле, свежие помидоры,  
зеленый лук с маринованным укропом и чесночным маслом


Мидии на пару  
выбор свежих обжаренных овощей,  
лимонный соус с узо и петрушкой

Аранчини аль капрезе   
обжаренные рисовые шарики с сыром моцарелла,  
приправленные свежим базиликом и соусом песто росссо

## Салаты

Салат с лососем  
месклам, маринованный с соусом м из запеченного на гриле сладкого перца,  
копченый лосось, помидоры черри и сливочный сыр с лимонным соусом


Салат нисуаз  
свежий тунец с разнообразными овощами, яйцом-пашот,  
оливками каламата и лимонным соусом

Летний салат   
арбуз, помидоры, огурцы, оливковое масло, винный уксус,  
мята, подается с сухариками из рожкового дерева,  
маринованными черными оливками и сыром фета

## Паста и Ризотто

Фрутти ди маре  
лингвини, креветки, кальмары, вонголе,  
мидии и соус из свежих томатов с маслом из трав

Ризотто с креветками  
ризотто с тушеными креветками, зеленой спаржей,  
чесноком и карамелизированным лимоном

Тортеллини с сыром   
паста фаршированная сыром, традиционной "гравьерой",  
сливками и свежемолотым черным перцем



## Основные блюда

### Лосось

филе лосося на гриле с овощной "лапшой",  
томатным конфи и соусом из розового перца

### Дорада

филе дорады на гриле, салат из отварной листовой зелени,  
молодой моркови и лимонно-масляного соуса

### Кальмары

кальмары и бок-чой на гриле с ароматным маслом,  
томатным конфи и соусом гремолата

### Треска

жареная треска в ароматном кляре,  
подается с картофельными чипсами и свекольно-чесночным соусом

## Десерты

### Панна котта

ананасовый компот с крамблом  
из базилика и миндаля

### Лимон тарт

маслянистый бисквит с начинкой из лимонного курда  
и хрустящей меренги

### Итон месс

взбитые сливки, свежая клубника  
и клубничный соус

Свежие сезонные фрукты

## Przekąski

### Carpaccio z tuńczyka

marynowany świeży filet z tuńczyka z cytrusowym winegretem, majonezem o smaku atramentu kałamarnicy, awokado i ziołami

### Fava & ośmiornica

wolno gotowana ośmiornica, puree z groszku z trawą cytrynową, smażone kapary i pomidorowy tatar

### Wędzona makrela

grillowany bakłażan, świeży pomidor, cebula dymka z marynowanym koprem włoskim i oliwą szczypiorkową

### Mule na parze

świeże warzywa, sos cytrynowy z ouzo i natką pietruszki

### Arancini al caprese V

smażone kulki ryżowe z serem mozzarella, aromatyzowane świeżą bazylią i sosem pesto rosso

## Salatki

### Salatka z łososiem

marynowanym w winegrecie z grillowaną papryką, wędzonym łososiem, pomidorkami koktajlowymi i serkiem śmietankowym z sosem cytrynowym

### Salatka nicejska

świeży tuńczyk z warzywami, jajkiem w koszulce, oliwkami kalamata i cytrynowym winegretem

### Salatka letnia V

Arbuz, pomidor, ogórek, oliwa z oliwek, ocet winny, mięta zielona podawane z sucharkiem z chleba świętojańskiego, czarnymi oliwkami, marynowaną kruszonką i serem feta

## Makaron i Risotto

### Frutti di mare

linguine, krewetki, kalmary, vongole, małże i sos ze świeżych pomidorów z oliwą ziołową

### Risotto z krewetkami

risotto z krewetkami sauté, zielonymi szparagami, szczypiorkiem i karmelizowaną cytryną

### Tortellini z serem V

makaron z serem, tradycyjnym serem graviera, śmietaną i świeżo zmielonym czarnym pieprzem



## Dania główne

### Łosoś

grillowany filet z łososia z nitkami warzyw,  
pomidorami confit i sosem z różowego pieprzu

### Dorada

filet z dorady na grillu z sałatką z gotowanych warzyw liściastych,  
marchewką i sosem z oliwy cytrynowej

### Kalmary

Kalmar i bok choy z grilla z aromatycznym masłem,  
pomidorami confit i sosem gremolata

### Dorsz

smażony dorsz w aromatycznym cieście podawany  
z frytkami ziemniaczanymi i buraczanym sosem czosnkowym

## Desery

### Panna cotta

kompot ananasowy z bazylią  
i kruszonką migdałową

### Tarta cytrynowa

maślany biszkopt wypełniony kwaśnym kremem cytrynowym  
i chrupiącą bezą

### Eton mess

bita śmietana, świeże truskawki  
i sos truskawkowy

Świeże owoce sezonowe

Create your  
own story



MITSIS

[www.mitsis.com](http://www.mitsis.com)