



# Bristol

drink & dine

## Snack menu

Ψωμάκια και κρισίνια και ντιπ.....	1,50€
<i>Bread &amp; crostini bread sticks with Mediterranean dip</i>	
Τοστ με τυρί και ζαμπόν ή γαλοπούλα.....	2,80€
<i>Toasted bread with cheese, ham or smoked sliced turkey</i>	
Club sandwich με φιλέτο κοτόπουλο και τραγανό μπέικον.....	5,50€
<i>Club sandwich with grilled chicken filet and crispy bacon</i>	
Ciabatta με ψητά λαχανικά, μοτσαρέλα και πέστο βασιλικού.....	6,50€
<i>Grilled vegetable Ciabatta bread with mozzarella and basil</i>	
Τορτιγία από σπανάκι με καπνιστό σολομό, δροσερή σαλάτα και κρέμα γιαουρτιού.....	9,00€
<i>Spinach tortilla with smoked salmon and fresh salad and Greek yogurt</i>	
Hamburger 100% μοσχάρι με cheddar τομάτα, μαρούλι και τηγανιτές πατάτες.....	7,00€
<i>Traditional Cretan cheese pie with grilled vegetables and small rucola salad with balsamic vinegar dressing and sesame seeds</i>	
Σαλάτα με φιλέτο κοτόπουλο δροσερά ανάμικτα λαχανικά και dressing μουστάρδας.....	9,00€
<i>Chicken salad with mix salad and yogurt-mustard dressing</i>	
Scrambled eggs με καπνιστό χοίρινο και ντοματίνια.....	4,50€
<i>Scrambled eggs with smoked pork and cherry tomatoes</i>	
Στραπατσάδα με μυζήθρα και φρέσκιες τηγανιτές πατάτες.....	5,00€
<i>"Strapatsada" Greek style breakfast eggs with tomato, potatoes and low fat local cheese</i>	
Ασπράδια με καπνιστό σολομό, σπαράγγια και σκινόπρασο.....	6,00€
<i>Egg white omelet with smoked salmon, asparagus and chive</i>	
Ομελέτα επιλογής.....	5,50€
<i>Create your favorite omelet with your choice ingredients</i>	
Pan cakes με σοκολάτα και φρούτα του δάσους.....	5,50€
<i>Pancakes with chocolate and Berrys</i>	
Γιαούρτι με φρούτα, μέλι και ξηρούς καρπούς.....	5,50€
<i>Greek yogurt, honey, walnut and fresh fruit</i>	
Φρούτα εποχής.....	5,00€
<i>Fresh fruit variety</i>	
Ποικιλία αλλαντικών τυριών για 4 ή 2 άτομα.....	18,00€/9,00€
<i>Cold cut and cheese variety with green apple chantey for 4 or 2 person</i>	

## Ορεκτικά & Σαλάτες / Starters & Salads

Καροτόσουπα βελουτέ με κροστίνι και μους ανθότυρου.....	4,50€
<i>Veloute carrot soup with cream cheese</i>	
Μανούρι σάκας με ψητό παντζάρι, κουκουνάρι και μύρτιλο.....	5,50€
<i>Grilled goat cheese with beetroot, pine nut and gooseberry</i>	

Σφακιανή πίτα με ψητά λαχανικά, καραμελωμένο μπαλσάμικο και σουσάμι ..... 6,50€ <i>Traditional Cretan cheese pie with grilled vegetables and small rucola salad with balsamic vinegar dressing and sesame seeds</i>	
Φοντύ τυριών ..... 12,00€ <i>Cheese fondue</i>	
Φιλετάκια μοσχάρι «al Piato» με ρόκα, παρμεζάνα και παλαιωμένο μπαλσάμικο ..... 9,50€ <i>Beef filet «al Piato», small rucola salad with parmesan cheese and balsamic vinegar</i>	
Μεσογειακή ανάμικτη σαλάτα με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και μυζήθρα ..... 8,00€ <i>Mediterranean salad with extra virgin olive oil, cherry tomatoes cucumber local herbs and low fat cheese</i>	
Σαλάτα εποχής με χειμερινά λαχανικά, ρόδι, καρύδια και ξυνόμπλο ..... 6,50€ <i>Winter season salad with pomegranate, walnuts and green apple</i>	
Πράσινη σαλάτα με ξηρό ανθότυρο, ημίλιαστα ντοματίνια και γρέισινγκ με πετιμέζι ..... 7,50€ <i>Green salad with low fat cheese, semi sun dried tomatoes and grape molasses dressing</i>	

## Πάστα & Ριζότο / Pasta & Risotto

Παπαρδέλες με κοτόπουλο και μανιτάρια, δενδρολίβανο και παρμεζάνα ..... 9,00€ <i>Pappardelle with chicken fillet, mushrooms, rosemary and parmesan cheese</i>	
Strotzapreti λαχανικών με βασιλικό και μοτσαρέλα ..... 7,00€ <i>Strozzapretti with vegetables, cherry tomatoes, basil and mozzarella cheese</i>	
Σιουφικτό με απάκι, σάλτσα βουτύρου με φασκόμυλο, ρόκα και ντοματίνια ..... 8,00€ <i>Handmade pasta with smoked pork, butter and sage sauce, rucola and cherry tomatoes</i>	
Ριζότο άγριων μανιταριών με άρωμα τρούφας και τραγανό προσούτο ..... 9,00€ <i>Black truffle flavored, wild mushroom risotto</i>	
Ριζότο με φιλέτο μοσχάρι ραντίτσιο και μαυροδάφνη ..... 12,00€ <i>Beef filet risotto with radicchio and "mavrodafni" wine</i>	

## Κυρίως πιάτα / Main courses

Φιλέτο μοσχάρι με σάλτσα κανθαρέλλας, πατάτες baby σοτέ και σπαράγγια σάφρας ..... 22,00€ <i>Beef filet Cantharella sauce, new potatoes and grilled asparagus</i>	
Χοιρινό φιλέτο με βερμούτ, μανιτάρια και μαύρο ρύζι ..... 12,00€ <i>Pork tenderloin in vermouth sauce with mushrooms and black rice</i>	
Σολομός σε κρούστα με λαχανικά ατιμού, ταμπουλέ με αβοκάντο και σάλτσα βουτύρου με μοσχολέμονο ..... 14,00€ <i>Salmon fillet in crust with avocado tabbouleh, lime sauce and steamed vegetable</i>	
Κοτόπουλο φιλέτο με κάρυ, κόκκινη πιπεριά και τραγανό μπασμάτι με σκινόπρασο ..... 11,00€ <i>Chicken carry with crispy basmati rice</i>	

## Επιδόρπια / Desserts

Cheesecake με κομπόστα βύσσινο και βάση με καραμελωμένα φουντούκια ..... 6,00€ <i>Cheesecake with sour cheery and hazel biscuit</i>	
Ζεστή τάρτα μήλο με καραμέλα και παγωτό βανίλια ..... 6,00€ <i>Apple tart with butterscotch sauce and vanilla ice cream</i>	
Λαβα κεικ σοκολάτας με κάρδαμο, ροζ πιπέρι και παγωτό βανίλια ..... 6,00€ <i>Lava chocolate cake with cardamom, crushed red pepper and vanilla ice cream</i>	
Μπράουνι με καρύδι, πορτοκάλι και παγωτό φιστίκι ..... 5,50€ <i>Brownie with walnuts, orange jest and pistachio ice cream</i>	
Μπαβαρουάζ γιαουρτιού με καραμελωμένους ξηρούς καρπούς και κράνμπερις ..... 5,50€ <i>Yogurt bavarois with caramelized nuts and cranberry</i>	