

DILAILA



Restaurant - Café - Bar

Menu 2018

Ορεκτικά / Starters/ Antipasti

Ψωμί & ντιπ/ Bread & Dip/ Pane & salsa

Τζατζίκι παντζαριού/Beetroot tzatziki/tzatziki con rape rosse

Παντζάρια, γιαούρτι, σκόρδο, ελαιόλαδο

Beetroots, yoghurt, garlic, olive oil

Rape rosse, yogurt, aglio, oglio

Τζατζίκι/ Tzatziki

Αγγούρι, γιαούρτι, σκόρδο

Cucumber, yoghurt, garlic

Cetrioli, yogurt, aglio

Σκορδαλιά / Garlic sauce/ salsa di aglio

Σκόρδο, ψωμί, πατάτες, αμύγδαλα

Garlic, bread, potatoes, almonds

Aglione, pane, patate, mandorle

Χούμους μελιτζάνας / Eggplant humus / Humus di melanzane

Ψητή μελιτζάνα, ρεβίθια, ταχίνι

Grilled eggplant, chickpeas, tahini

Melanzane grigliate, ceci, tahini

Τουλουμοτύρι / Tulumotiri

Λειψιώτικο κρεμώδες τυρί με μέλι και δύσομο

Creamed cheese from Lipsi with honey and mint

Formaggio di carpa da Lipsi con meile e menta

Σαλάτες / Salads/ Insalate

Σαλάτα Dilaila/Greek Salad Dilaila/Insalata Greca Dilaila

Λειψιώτικο κατσικίσιο τυρί, φέτα, ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, κολοκύθι, ελιές, κάπαρη, κρουτόν

Goat cheese from Lipsi, feta, tomato, cucumber, pepper, onion, zucchini, olives, capers, croutons

Formaggio di carpa da Lipsi, feta, pomodoro, cipolla, cetriolo, zucchini, olive, capperi, crostini di pane

Καρπουζοσαλάτα / Watermelon Salad/ Insalata d' Anguria

Καρπούζι, ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, κριταμα, φέτα, κρουτόν

Watermelon, tomato, cucumber, onion, rock samphire, feta, croutons

Anguria, pomodori, cetrioli, cipolla, finocchio marino, feta, crostini di pane

Πορτοκαλοσαλάτα από την Μάνη/ Orange salad from Mani/ Insalata d'arancia da Mani

Πορτοκάλι, φέτα, κρεμμύδι, ελιές, κάπαρη, κριταμα, φυσικί αιγίνης

Orange, feta, onion, olives, capers, rock samphire

Arance, feta, cipolla, finocchio marino, capperi

Κολοκυθοσαλάτα/ Zucchini salad/ Insalata di zucchini

Κολοκύθι, καρότο, κριταμο, κάπαρη, σάλτσα εσπεριδοειδών

Zucchini, carrot, onion, rock samphire, capers, citrus fruits sauce

Zucchini, carote, cipolla, finocchio marino, capperi, salsa di agrumi

Ρεβυθούλα / Chickpeas salad / Insalata di ceci

Ρεβύθια, πεπόνι, σύκα, αμύγδαλα, σάλτσα εσπεροδοειδών

Chickpeas, melon, figs, almonds, citrus fruits sause

Ceci, melone, fichi, mandorle, salsa di agrumi

Χρυσούλα / Wheat sweet salad / Insalata dolce di grano

Σιτάρι, αχλάδι, κρανμπερι, καρύδια, βασιλικός, πετιμέζι καρπουζιού

Wheat, pear, cranberry, walnuts, basil, watermelon molasses

Grano, pera, mirtillo rosso, noci, basilico, melassa d'arguria

Φακές σαλάτα με χταπόδι / Lentil salad with octopus / Insalata di lenticche e polpo

Βιολογικές φακές, χταπόδι, πιπεριές φλωρίνης, μυρωδικά

Organic lentils, octopus, red sweet peppers, herbs

Lenticchie bio, polpo. Rosso e dolce pepperoni, erbe

Πρώτα πιάτα / Appertizers / Piatti primi

Τρελοφέτα λαχανικών/Trelofeta vegetarian/Trelofeta vegeteriana

Φέτα στο φούρνο, σάλτσα ντομάτας & λαχανικών, Λειψιώτικο τυρί

Baked feta, tomato & vegetable sauce, Lipsi goat cheese

Feta al forno,salsa di pomodori & verdure,formaggio di carpa da Lipsi

Τρελοφέτα με κιμά/ Trelofeta with minced meat/ Trelofeta con carne macinata

Φέτα στο φούρνο, σάλτσα ντομάτας,λαχανικών & κιμά, Λειψιώτικο τυρί

Baked feta, tomato, vegetable and minced meat sauce, Lipsi goat cheese

Feta al forno, salsa di pomodori,verdure & carne macinata, formaggio da Lipsi

Τηγανιτή φέτα με μέλι & πετιμέζι / Fried feta with honey and grape molasses/ Feta frita con miele e melassa di uva

Φέτα τυλιγμένη σε σφολιάτα, με μέλι, πετιμέζι σταφυλιού και σουσάμι

Feta wrapped in puff pastry, topped with honey, grape molasses & sesame

Feta frita in pasta fillo, con miele, melassa di uva e sesamo

Ελιές τηγανιτές με καρπούζι / Fried olives with watermelon / Olive fritte con anguria

Ελιές, κρεμμύδι,σκόρδο,μαραθόριζα,σταφίδες,ντομάτα, καρπούζι,δενδρολίβανο

Olives, onions,garlic,fennel,raisins,tomato,watermelon,rosemary

Olive,cipolla,aglio,finocchio,uva passa, pomodori,anguria,rosmarino

Χορτόψαρο / Chortopsaro / Hortopsaro

Τσιγαριαστά χόρτα του κήπου μας, ντομάτα, ταρτάρ τόνου, σάλτσα εσπεριδοειδών

Sautéed vegetables from our garden, tuna tartar, citrus fruits sauce, herbs

Sautéed verdure dal nostro giardino, tonno fresco tritato, salsa di agrumi, erbe

Ταρτάρ Τόνου Dilaila / Tuna Tartar Dilaila / Tartare di tonno Dilaila

Ψιλοκομμένο ντόπιο φιλέτο τόνου με μάραθο, λεμόνι, ελαιόλαδο

Finely chopped of fresh local tuna with fennel, lemon and olive oil

Tartare di tonno tritato a mano con finocchio, limone e olio di olive

Καλαμάρι καρπάτσιο / Squid's carpaccio / Carpaccio di calamaro

Καλαμάρι κομμένο σε λεπτές φέτες με σάλτσα εσπεριδοειδών

Squid cut in thin slices con citrus fruits sauce

Carpaccio di calamaro con salsa di agrumi

Χταπόδι καρπάτσιο / Octopus carpaccio / Carpaccio di polpo

Χταπόδι κομμένο σε λεπτές φέτες με σάλτσα εσπεριδοειδών

Octopus cut in thin slices con citrus fruits sauce

Carpaccio di polpo con salsa di agrumi

Μοσχάρι καρπάτσιο / Beef carpaccio / Carpaccio di manzo

Λεπτοκομμένο μοσχαρίσιο φιλέτο κομμένο με μπαχαρικά

Beef fillet thinly sliced with spices

Fillete di manzo tagliato a carpaccio e marinato all'erbe

Κυρίως πιάτα/ Main dishes / Piatti principali

Ψάρι μαριναρισμένο / Marinated fish / Pesce marinato

Ψάρι μαριναρισμένο σε ξύδι, σκόρδο, μαϊντανό, αλάτι & πιπέρι

Fish marinated in vinegar, garlic, parsley, salt & pepper

Pesce marinato in aceto, aglio, prezzemolo, sale & pepe

Τόνος στη σχάρα / Grilled tuna / Tonno alla grilia

Φρέσκο φιλέτο τόνου – μέχρι μέτρια ψημένο

Fresh tuna grilled up to medium

Filetto di tonno fresco a cottura fino a media

Μακαρονάδα τόνου/ Spaghetti with tuna/ Spaghetti al tonno

Μακαρόνια σπαγγέτι με ταρτάρ φρέσκου τόνου σε σάλτσα φρέσκιας ντομάτας

Spaghetti with fresh tuna tartar and fresh tomato sause

Spaghetti al tonno fresco tritatto con salsa di pomodori fresci

Μακαρονάδα ~~φρέσκια~~ λαχανικών ή με κιμά / Spaghetti vegetarian or with minced meat/ Spaghetti con verdure o al ragu

Μακαρόνια σπαγγέτι με λαχανικά ή με κιμά, φέτα & λειψιώτικο τυρί

Spaghetti with vegetables or minced meat, feta & Lipsi goat cheese

Spaghetti con verdure o al ragu, feta & formaggio di carpa da Lipsi

Μοσχαρίσια μπριζόλα / Beef Steak / Costoletta di vitello

Ρωτήστε μας για την τιμή/ Ask us for the price/ Chiederci per il prezzo

Μοσχαρίσια μπριζόλα μαριναρισμένη σε ελαόλαδο & λειψιώτικα μυρωδικά

Beef steak marinated in olive oil and herbs from Lipsi

Costoletta di vitello marinata al olio ed erbe da Lipsi



Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση αναλυτικών αποδείξεων μηχανής θεωρημένων από τη Δ.Ο.Υ. Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις. Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση της οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Αγορανομικός υπεύθυνος καταστήματος: Χριστόδουλος Γαμπιέρης