

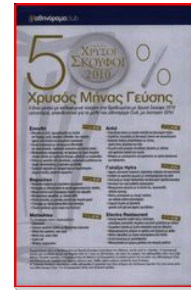
ΧΡΥΣΟΣ ΜΗΝΑΣ ΓΕΥΣΗΣ

Μέσο: ΑΘΗΝΟΡΑΜΑ

Ημ. Έκδοσης: . . . 1/7/2010 Ημ. Αποδελτίωσης: . . . 1/7/2010

Σελίδα: 6

Innews AE - Αποδελτίωση Τύπου - <http://www.innews.gr>



αθηνόραμαclub

5

ΧΡΥΣΟΙ
ΣΚΟΥΦΟΙ
2010

Χρυσός Μήνας Γεύσης

Ειδικά μενού με καλοκαιρινό «αέρα» στα βραβευμένα με Χρυσό Σκούφο 2010 εστιατόρια, αποκλειστικά για τα μέλη του αθηνόραμα Club, με έκπτωση 50%!

Σπονδή

€ 130 € 65

- Ντομάτα σε ζελέ, αρωματισμένη με λεμόνι και θυμάρι, ωμές ντομάτες «Olivette» και «ανανά», αφρός από λουίζα και αρωματικά χορταρικά
- Λευκά σπαράγγια με παλαιωμένο Mimolette και ακονόηρασο, πορτοκάλι σαγκουίνι και σσπιγί ρόκας
- Μπακαλιάρος αγωγισμένος στο φούρνο, σε ζυμό ντομάτας «Green Zebra» με λεμόνι και θυμάρι, μελιτζάνα με κοριάνδρο
- Πάπικα με κρούστα από γλυκάνισο, μισοψημένα ροδόκινα και πουρέ γλυκοπατάτας με φρέσκα αμύγδαλα
- Τραχανή σφολιάτα σε ελαφριά κρέμα λεμονόχορτου, σορμπέ λουίζα, τραχανή καραμέλα

Βαρούλκο

€ 110 € 55

- Μαρινάτο λαβράκι με καρπάσιο αγγουριού
- Καλαμάρι με σάλτσα pesto σε φωνιά φρυγανισμένη πατάτας
- Μικρή σούπα από πετρόψαρα Αιγαίου και σφουρίδα
- Μπιφτεκάκια σφουρίδας με σάλτσα BBQ
- Ριζότο σουπιές με μαντάρι porcini και λημνιά κρασί
- Τσιπούρα με τάρτα καλοκυθίου και κόππαρη
- Γλυκό (ανάλογα με τα κέφια του Λευτέρη)

Matsuhisa

Το Omakase menu περιλαμβάνει:

- Edamame
- Salmon sashimi σαλάτα με Matsuhisa νιρέσινγκ
- White fish sashimi, new style
- Black cod, yusu miso
- Sushi roll
- Whisky cappuccino

€ 90 € 45

Απλά

€ 60 € 30

- Καρπάσιο πόνου με λιαστό κπαπόδι και βινεγκρέτ ούζου
- Σαρδέλες τεμπούρα με βινεγκρέτ σούκου και γλυκολέμονο
- Κροκέτα παστού μπακαλιάρου με κτένια, σιρόπι lime, βασιλικό και τοπί
- Κεμπιπά από μοσχάρι ελευθέρας βοσκής με σάλτσα από φρέσκια χαρίσα και λεμόνι
- Μιλφέιγ με μασκαρπόνε και φρούλες σε σιρόπι βασιλικού και balsamico

Γαλάζια Hytra

€ 30 € 40

- Αφρός καπνιστού χοιρινού, καρπάσιο λαβράκι και φουντούκι
- Λυθρίνι σε κρούστα ψωμιού με παντζαρόφυλλα και αϊοί
- Σκουμπρί με πουρέ τριπταμβιρ και βινεγκρέτ πράσινο-σοουσίμι
- Κονσομέ και υγρό ραβιόλι καλαμαριού
- Μπαρμπούνι ψημένο με τα λείπια του, κουνουπίδι, σάλτσα αγγούρι
- Φιλέτο μοσχάριου με πουρέ πατάτας και σάλτσα sherry-σελινόριζας
- Σορμπέ λεμόνι με βασιλικό, γρανίτα από γιή και αφρός αμυγδαλού

Electra Restaurant

€ 72 € 36

- Apuse bouche (maki roll με κόππαρη, κύλινδρος καπνιστής ντομάτας και ψητή μελιτζάνα με σόγια)
- Χωριάτικη σαλάτα με ζεστό κατοικίσιο τυρί και αθερίνα
- Μαριναρισμένος γάυρος σε φύλλο από οξύμει με φάβα
- Φιλέτο σφουρίδας με άγρια σκινναράκια αλά πολπα
- Ζεστό λουκούμι με τριαντάφυλλο
- Μπουγτσάκι με κρέμα μαστίκας και παγωτό μαχλέπι

Συμμετέχουν όλα τα βραβευμένα με Χρυσό Σκούφο εστιατόρια της Αθήνας, εκτός από το «Varais». Η προσφορά ισχύει για τα ειδικά μενού και διαρκεί από τη 1 έως τις 28 Ιουλίου, για όλες τις ημέρες της εβδομάδας πλην του Σαββάτου. Κλείστε τραπέζι, ενημερώνοντας ότι θέλετε να δοκιμάσετε το ειδικό μενού για τα μέλη του αθηνόραμα Club και δίνοντας τον αριθμό της κάρτας μέλους σας. Κάθε κάρτα μέλους καλύπτει έως 8 άτομα. Η Τράπεζα Κύπρου προσφέρει κάθε εβδομάδα 3 τραπέζια των δύο ατόμων σε κατόχους καρτών της που είναι μέλη του αθηνόραμα Club. Για πληροφορίες δείτε στη διπλανή σελίδα.

ΧΡΥΣΟΣ ΜΗΝΑΣ ΓΕΥΣΗΣ

Μέσο: ΑΘΗΝΟΡΑΜΑ

Ημ. Έκδοσης: . . . 1/7/2010 Ημ. Αποδελτίωσης: . . 1/7/2010

Σελίδα: 7

Innews AE - Αποδελτίωση Τύπου - <http://www.innews.gr>



Funky Gourmet € 100 € 50

- Apuse bouche
- Καβούρι με αφρό καρύδας και ζελέ κόκκινου λάχανου
- Σολομός με αρώματα Thai και κρέμα wasabi
- Μοσχαράκι με πατάτες confit, ταρτάρ μελιτζάνας, μπεσαμέλ
- «Γη» (μπισκότιο κακάο, λεμόνι, παγωτό γλυκοπατάτα)

Kiku € 30 € 40

- Miso soup (σούπα από φασόλιο σόγιας, τόφου και θαλάσσια φύκια)
- Shake teriyaki (σολομός στη σχάρα με σάλτσα teriyaki)
- Yasai itame (ανάμεικτα λαχανικά σσιτέ)
- Ohitashi (σπανάκι στον ατμό με ελαφριά σάλτσα σόγιας)
- Nigiri sushi: 2 κομμάτια shake (σολομός), 1 κομμάτι suzuki (λαβράκι), 1 κομμάτι tako (χασοπύδι)
- Ρύζι
- Παγωτό με πράσινο τσάι

Milos Estiatorio € 30 € 40

Το ειδικό μενού είναι για δύο άτομα

- Για αρχή: Παικνία σπικικών γεύσεων για δύο (μελιτζανοσαλάτα, φάβα Σαντορίνης, παραμοσαλάτα)
- Δεύτερο πιάτο: επιλογή δύο πιάτων ανάμεσα σε Ταρτάρ σολομού αρωματισμένο με lime και ελαιόλαδο Ανιστό κυδώνια και γυαλιστερές Πράσινη σαλάτα με ανήβ, ραντισιο, σαλαπικά εποχής, ελαιόλαδο και λευκό μπαλαμάκο
- Τρίτο πιάτο: επιλογή δύο πιάτων ανάμεσα σε Σουπιό ψητή με ριζότο από το μελάνι της Γαριδόκι Αίγινας πηγανιτό Ντοματοσαλάτα με τη φέτα της Χίρας
- Κυρίως πιάτο
Λαβράκι ψητό με κάρπασο Σαντορίνης, λαδολέμονο και χόρτο εποχής ή Κριθαράκι κυλωμένο με βασιλικό, ντομάτα και παλαιωμένη κρητική μυζήθρα
- Επιδόρπιο
Λουκουμάδες με μέλι Κυθήρων και καρύδια ή Σπικτό παγωτό καϊμάκι με σιρόπι φρούλας

Première € 77 € 38,50

- Χιένιο «ταρτάρ» και σολομός, αρωματισμένα με lime, μρωδικά και σιρόπι balsamico
- «Τουρνεϊνό» από μοσχαράκι γάλακτος με «τσάνει» πράσου, πορτοκάλι και μονιάρια mouilles
- Ενισχυμένη δόση σοκολάτας Première
- Διπλή απόλαυση σοκολάτας από μους-σαμπαγιόν και απαλής κρέμας με σορμπέ πορτοκάλι