

Ριζότο

- 1 f Μανιταριών** 12€
Με φρέσκα μανιτάρια, βούτυρο τρούφας και καβουρδισμένο κουκουνάρι.
- Μπριζόλας και Μπρεζάολας** 13€
Με κρέμα απο μπύρα και λαχανικά και μπριζολάκι χοιρινό ψημένο με φέτες μπρεζάολας.
- Μαργαρίτα με τσορίθο** 13€
Με όλα τα συστατικά και τα αρώματα του κλασικού κοκτέιλ και τραγανό τσορίθο.
- Κοτόπουλο "Σαλτιμπόκα"** 13€
Με φιλέτο κοτόπουλου ψημένο με προσούτο και φασκόμηλο και σάλτσα κρασιού.
- Κατοικίσιου τυριού** 13€
Κρεμώδες ριζότο με κρόκους αυγών, πέστο ρόκας και ψημένο κατοικίσιο τυρί.
- Γεμιστά** 13€
Το παραδοσιακό πιάτο των νησιτίσιμων γεμιστών σε συνταγή ριζότου με κενέλ ελληνικής σαλάτας
- Ζυμαρικά**
- 1 f Μπουκατίνι Κάτσο ε Πέπε** 15€
με πεκορίνο ρομάνο και φρεσκοσπασμένο μαύρο πιπέρι
- 1 f Λινγκουίνι «άλιο, όλιο ε πεπεροντσίνο»** 13€
με ελαιόλαδο, σκόρδο, πιπερίτσα & αρωματικό τριμμένο φρυγανισμένο ψωμί. Πικάντικο.
- 1 f Μπουκατίνι Καρμπονάρα** 15€
με αυγό, τυρί πεκορίνο ρομάνο και τραγανό γκουαντισάλε
- Καζαρέτσε με μοσχαρακι ραγού** 15€
Με τρυφερά κομμάτια αργομαγειρεμένου μοσχарιού με κόκκινο κρασί και λαχανικά και σερβιρισμένο επάνω σε κρέμα παρμεζάνας.
- Καζαρέτσε γκοργκοντζόλα** 15€
με αχλάδι και πεκάν καβουρδισμένα.
- 1 f Μπουκατίνι αλ' αματριτσάνα** 15€
Ντομάτα Σαν Μαρζάνο, γκουαντισάλε και πεκορίνο Ρομάνο. Ελαφρώς πικάντικο.
- 1 f Λινγκουίνι αλά Πουτανέσκα** 15€
Αυθεντική συνταγή με αντζούγια, ελιές, κάπαρη, σκόρδο και ντοματίνια. Σερβίρεται με αρωματικό τριμμένο φρυγανισμένο ψωμί. Ελαφρώς πικάντικο.
- Καζαρέτσε με μελιτζάνα** 15€
Με φρέσκια ντομάτα, ανθότυρο φρέσκο και ψηρό και φρέσκο βασιλικό
- Νιόκι "2 καπνιστά"** 15€
Σε σάλτσα από μελάνι σουπιάς με ρεγγοβούτυρο, καπνιστό σολωμό και κρέμα λιμοντσέλο.

ΗΕΛΙΟΤΡΟΠΕ

M E N U

Ορεκτικά & Σαλάτες

- Αραντσίνι** 12€
Με ψημένο κολοκύθι και καπνιστό τυρί Μετσοβόνη επάνω σε σάλτσα μαρινάρα
- 1 f Βιτέλο Τονάτο** 14€
Λεπτές φέτες απο μοσχάρι με σάλτσα τόνου.
- Τρουφάκια Τοσκάνης** 12€
Τρουφάκια από 4 είδη τυριού τυλιγμένα σε κουκουνάρι με ξινοπικάντικο μέλι βασιλικού
- Καλοκαιρινή σαλάτα** 11€
Με καρπούζι, ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κάπαρη, δυόσμο, πίκλα κρεμμυδιού και μπαλίτσες φέτας και αυθότυρου.
- Σαλάτα Σεβρ** 10€
Πράσινη σαλάτα με ψητό κατοικίσιο τυρί "Σεβρ", μαριναρισμένα μανιτάρια, σάλτσα πράσινου μήλου και λάιμ.
- Σαλάτα Καίσαρα** 10€
Πράσινα φυλλώδη, φιλέτο κοτόπουλου σχάρας παμεζάνα, κρουτόν και αυθεντική σάλτσα Καίσαρα.
- Σαλάτα "Ηλιοτρόπιο"** 10€
Πράσινα φυλλώδη, φιλέτα πορτοκαλιού, ξηροί καρποί, προσούτο τραγανό σπασμένο και σάλτσα πορτοκαλιού.
- Σαλάτα Γκοργκοντζόλα** 11€
Πράσινα φυλλώδη, με κρέμα γκοργκοντζόλα, σάλτσα από φρούτα του δάσους, μπέικον, κρουτόν και κουκουνάρι.
- Επιδόρπια**
- Σοκολατόπιτα σουφλέ** 8€
- Μπανόφι** 8€
- 1 f Πανακότα** 8€

INFO
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΑΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

Στο τηγάνισμα, μαγείρεμα και ωμό στις σαλάτες, χρησιμοποιείται εξήτρα παρθένο ελαιόλαδο.

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΦΥΛΛΑ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε, το μενού μας μπορεί (ή είναι πιθανό) να περιέχει ίχνη από αλλεργιογόνες ουσίες οι οποίες μπορεί να σας προκαλέσουν αλλεργία ή δυσανεξία»

Risotto

- Mushroom** 12€
Fresh mushrooms, truffle butter and roasted pine nuts.
- Bresaola and pork chop** 13€
With cream of beer and vegetable and a roasted pork chop with bresaola slices.
- Margarita with chorizo** 13€
With all the ingredients and flavours of the classic cocktail and crunchy chorizo.
- Saltimbocca chicken** 13€
Chicken with prosciutto with wine sauce
- All' uovo e formaggio di capra** 13€
Creamy risotto with egg yolks, arugula pesto and grilled goat cheese.
- "Yemista"** 13€
The traditional vegetarian dish of "yemista" in risotto recipe with feta cheese quenelle

Pasta

- Bucatini Cacio e pepe** 15€
Rich pecorino romano and freshly crushed black pepper.
- Linguini aglio, olio e peperoncino** 13€
with olive oil, garlic, chilli and flavored grated toasted bread. Spicy.
- Bucatini alla Carbonara** 15€
With eggs, Pecorino Romano and crunchy guanciale
- Casarecce al Ragù** 15€
Tender long cooked veal ragu served on parmiggiano cream.
- Casarecce alla gorgonzola** 15€
with pear and roasted pecan nuts.
- Bucatini al' amatriciana** 15€
San Marzano tomato, guanciale and pecorino Romano. Mildly spicy.
- Linguini ala puttanesca** 15€
Authentic recipe with anchovy, olives, capers, garlic and cherry tomatoes. Served with flavored grated toasted bread. Mildly spicy.
- Casarecce con le melanzane** 15€
With fresh tomato sauce, fried eggplant, ricotta and fresh basil
- Gnocchi "Due affumicati"** 15€
In cuttlefish ink sauce with smoked herring butter, limonchello cream and smoked salmon

HELIOTROPE

MENU

Appetizers & Salads

- Arancini** 12€
With grilled zucchini and Greek smoked cheese on marinara sauce
- Vitelo tonnato** 14€
Tender thin veal slices with tuna sauce.
- Tuscany truffles** 12€
Savory truffles of 4 kinds of cheese coated with pine nuts, sour and spicy basil honey
- "Greek summer" salad** 11€
With watermelon, tomato, cucumber, bell pepper, capers, spearmint, pickled onion and balls of feta cheese and ricotta
- Chevre salad** 10€
Leafy vegetable with grilled chevre cheese, marinated mushroom and a green apple and lime sauce
- Ceasar's** 10€
Leafy vegetable, grilled chicken, parmiggiano, crostini and the original Ceasar's sauce.
- "Iliotropio"** 10€
Leafy vegetable, orange slices, nuts, crunchy prosciutto and orange sauce.
- Gorgonzola salad** 11€
Leafy vegetable, with gorgonzola cream, fruit of the forest sauce, bacon, croutons and pine nuts.

Dessert

- Chocolate fondant** 8€
- Banoffee** 8€
- Panna Cotta** 8€

INFO

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT-INVOICE)

Oil used in cooking and salads' dressing, is extra virgin olive oil.

The facility is obliged to have printed documents in a special case beside the exit for setting out of any existed complaint.

Please inform the staff of the company for any allergies or intolerances you may have, the menu us may (or is likely to) contain traces of allergenic substances which may cause you allergies or intolerance "



HELIOTROPÉ

★ ★ ★ ★

Σνακ

**Κλάμπ σάντουιτς
κοτόπουλου με φρέσκες
πατάτες τηγανητές** 10€

**Κλάμπ σάντουιτς σολωμού
με φρέσκες πατάτες
τηγανητές** 10€

**Burger τρουφάτο με φρέσκες
πατάτες τηγανητές** 12€

*Με ντομάτα, κατσικίσιο τυρί,
κρέμα τρούφας, καραμελωμένο
κρεμμύδι και μπέικον*

**Premium burger με φρέσκες
πατάτες τηγανητές** 12€

*Με 100% μοσχαρίσιο μπιφτέκι 150gr. ,
κροκέτα κουνουπιδιού, καπνιστό
τυρί Μετσοβόνη και σωτέ
σπανάκι με μπέικον*

INFO

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΑΗΡΗΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ
ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

Στο τηγάνισμα, μαγείρεμα και ωμό στις σαλάδες, χρησιμοποιείται εξίχνιο παρθένο ελαιόλαδο.

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΦΥΛΛΑ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ
ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή
δυσανεξίες που μπορεί να έχετε, το μενού μας μπορεί (ή είναι πιθανό) να περιέχει
ίχνη από αλλεργιογόνες ουσίες οι οποίες μπορεί να σας προκαλέσουν αλλεργία
ή δυσανεξία»



HELIOTROPÉ

★ ★ ★ ★

Snack

**Club Sandwich with
chicken and fresh fries** 10€

**Club Sandwich with smoked
salmon and fresh fries** 10€

**Burger al tartufo with
fresh fries** 12€

*With tomato, goat cheese,
truffle cream, caramelized
onion and bacon*

Premium Burger 12€

*With 100% beef burger 150gr. ,
cauliflower rockett, Greek smoked
cheese and spinach
and bacon sauté*

INFO

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN
RECEIVED (RECEIPT-INVOICE)

Oil used in cooking and salads' dressing, is extra virgin olive oil.

The facility is obliged to have printed documents in a special case beside the
exit for setting out of any existed complaint.

Please inform the staff of the company for any allergies or intolerances
you may have, the menu us may (or is likely to) contain traces of allergenic
substances which may cause you allergies
or intolerance *