

Αραπητέ επισκέπτη,

Έφταξε μια νέα σεζόν και μαζί της μια νέα εποχή γεμάτη υποσχέσεις και εκπλήξεις.

Εδώ στο Miami Seafood Restaurant προσπαθούμε πάντα να σας προσφέρουμε κορυφαίες εμπειρίες καθώς και εξαιρετικές επιλογές ποιότητας και αξίας. Το μενού μας να ανανεώνεται κάθε σεζόν και με επιλογές πιάτων ημέρας θα φροντίζουμε να μην χάνετε νέες ενδιαφέρουσες γαστρονομικές εξελίξεις.

Ταράλληλα με το μενού που έχετε στα χέρια σας θα βρείτε και την λίστα κρασιών του εστιατορίου μας που ενημερώνεται πάντα ώστε συμπληρώνει το φαγητό σας και να σας χαρίζει μια ολοκληρωμένη γαστρονομική εμπειρία.

Εγώ προσωπικά και το εξειδικευμένο προσωπικό μας είμαστε πάντα στην διάθεση σας για να σας βοηθήσουμε με τις επιλογές σας.

Καλή σας δρεξη !

Η προσωπική σας Σεφ του Μαϊάμι
Σοφία Τεφτσή



The menu

Επιλογές ψωμιού και Ορεκτικά εισόδου σελίδα 1

Κρύα και Ζεστά Ορεκτικά σελίδα 2

Σαλάτες και Τυριά σελίδα 3

Θαλασσινά και Κυριώς Πιάτα σελίδα 4

Ζυμαρικά και Ρύζι σελίδα 5

Ψάρια και Κρέατα σελίδα 6

Άρτος και καλωσόρισμα 2€ / κατ' άτομο

Ψωμί | Bread

**Καλαθάκι με ψωμιά
(Breadbasket)** 3,00 €
Με ποικιλία από μικρά χειροποίητα ψωμάκια.

**Πίνσα Ρομάνα
(Pinsa Romana)** 3,50 €
Οργανικό λεπτό τραγανό ψωμί με ρυζάλευρο και προζύμι, αρωματισμένο με δενδρολίβανο και ελαιόλαδο.

Ορεκτικά εισόδου | Pre-appetizers

(Η διαθεσιμότητα διαμορφώνεται ημεροσίως -Availability is configured daily ,ask our waiter)

**Σεβίτσε με λαυράκι και ψίχα μπλε καβουριού
(Ceviche with seabass and blue crab)** 18,00 €
Συνοδεύεται με λαχανικά, φρέσκιες φύτρες και ταρτάρ αγγουριού.

**Ταρτάρ σολομού
(Salmon tartare)** 14,00 €
Με σάλτσα σόγιας ,αρωματικά, αβοκάντο και χειροποίητες πίκλες από ραπανάκι.

**Καρπάτσιο Σουπιάς
(Cuttlefish carpaccio)** 14,00€
Με μελάνι, χειροποίητο ταραμά ,πέρλες λεμονιού και φρέσκια σαλάτα.

**Στρειδιά
(Oysters)** 5,50 €/ τεμ
Με πέρλες λεμονιού και φύκια wakame.

**Αχινοσαλάτα
(Sea urchin salad)** 24,00 €
Φρέσκα φιλέτα αχινού με λαδολέμονο και φρυγανισμένο ψωμί στη φωτιά.

**Καπνιστό χέλι
(Smoked Eel)** 13,00 €
Στη σχάρα σε κρέμα φασολάδας με χειροποίητο τουρσί αγγουριού και φύκια της θάλασσας.

**Ζεστή Τσιροσαλάτα
(Warm dried mackerel with anise and capers)** 7,00 €
Φιλετάκια από καπνισμένο τσίρο, περασμένα στο τηγάνι με κρεμμύδι, φρέσκο άνηθο, ντοματίνια και καπαρόμπιλα.

**Αντζούγιες Ισπανίας
(Spanish anchovies)** 10,00 €
Φιλέτα αντζούγιες Ορτίζ με φλοιδες τσίλι.

**Γαύρος μαρινάτος
(Marinated anchovies)** 7,00€
Φιλέτα μαριναρισμένα σε ξύδι από κρασί και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο.
Σερβίρονται επάνω σε φρυγανισμένο ψωμί με τρίμμα από αυγοτάραχο Μεσολογγίου.

**Καπνιστό φιλέτο από σκουμπρί
(Smoked mackerel fillet)** 7,00 €
Σε ψημένο ψωμί παντζαριού με φλούδες αγγουριού, κρεμμύδι και ντομάτα.

**Παλέτα Θαλασσινών
(Seafood palette)** 20,00 €
Με χειροποίητο γαύρο μαρινάτο ,σκουμπρί καπνιστό , χταπόδι ξιδάτο και χέλι καπνιστό.

Ορεκτικά | Appetizers

Λευκός Ταραμάς (Fish roe salad) Κρεμώδης με αρώματα θάλασσας, συνοδεύεται με αβγά χελιδονόψαρου και tuille ψωμιού.	8,00 €
Αθηναϊκή σαλάτα (Athenian salad with seabass and blue crab) Λαυράκι και μπλε καβούρι με χειροποίητη μαγιονέζα, αγγουράκια , πατάτα Βραστή, καρότο, κάπαρη και αρωματικά.	12,00 €
Μελιτζάνα καπνιστή (Roasted smoked eggplant with greek feta cheese) Ψημένη και καπνισμένη στη φωτιά πάνω σε κριθαροκουλούρα με καρέ ντομάτας και φέτα Χαλκιδικής.	7,00 €
Τριλογία αλοιφών (Soft Salad trilogy) Χειροποίητο τζατζίκι, τυροκαυτερή και πάστα πιπεριάς Φλωρίνης.	8,00 €
Ντάμπλινγκς Μπακαλιάρου (Cod Dumplings) Τραγανά πουγκάκια , γεμισμένα με φιλέτο μπακαλιάρο, τυρί κρέμα και αρωματικά, με σκορδαλιά παντζαριού.	10,00 €
Ντολμάδες θαλασσινών (Stuffed cabbage leaves with seafood) Γεμιστοί με γαρίδες, ψαρικά και σάλτσα με λαχανικά.	12,00 €
Νιόκι πατάτας (Potato gnocchi with octopus and asparagus cream) Με χταπόδι, χειροποίητη κρέμα σπαράγγι.	15,00 €
Κεφτεδάκια ψαριού (Fried fish meatballs) Ζυμωμένα με αρωματικά βότανα με dressing γιαουρτιού.	7,00 €
Τηγανιά μανιταριών (Mushrooms in the pan) Λεύκα μανιτάρια με ντοματίνια, κρεμμυδάκι, δενδρολίβανο σβησμένο με λευκό κρασί, σόγια και κατσικίσιο κορμό γκραντινέ.	9,00 €
Ψητά λαχανικά (Grilled vegetables) Μελιτζάνες , κολοκύθια , πιπεριές κόκκινες και πράσινες, ντομάτες με μους φέτας και dressing μαϊντανού.	10,00 €
Χειροποίητα ντολμαδάκια (Stuffed vine leaves) Με τρυφερά αμπελόφυλλα και αρωματισμένο ρύζι. Σερβίρονται ζεστά με μικρές πιτούλες και μους γιαουρτιού.	7,00 €
Κολοκυθάκια τηγανητά (Fried courgettes with tzatziki or garlic sauce) Λεπτοκομμένα, παναρισμένα με αλεύρι και πασπαλισμένα με ανθό αλατιού. Συνοδεύονται με χειροποίητο τζατζίκι ή παραδοσιακή σκορδαλιά με καρύδι.	6,00 €
Πατάτες τηγανητές (Fried fresh potatoes) Φρέσκες πατάτες Αρχαγγέλου, τηγανητές και πασπαλισμένες με ανθό αλατιού.	4,50 €

Σαλάτες | Salads

Ελληνική (Greek) Ζουμερές ντομάτες, δροσερά αγγούρια, κρίταμο και παξιμάδια χαρουπιού σε μια παραδοσιακή συνταγή σε απόλυτη εκτέλεση.	11,00 €
Μαϊάμι (Miami) Τρυφερά πράσινα φύλλα, κόκκινο και άσπρο λάχανο, φλοιόδες καρότου, πιπεριά Φλωρίνης, φρέσκο κρεμμυδάκι, ζουμερά ντοματίνια, αγγούρι και μους φέτας.	11,00 €
Τρίχρωμη (Tricolore) Τρυφερή mesclun, quinoa, μαριναρισμένες γαρίδες και dressing με passion fruit.	11,00 €
Φακές με καπνιστή Πέστροφα (Lentils with smoked trout) Μείγμα από φακές, καπνιστή πέστροφα, σέλερι, καρότο φρέσκο κρεμμυδάκι και παλαιωμένο λευκό ξύδι.	12,00 €
Καισάρια (Caesars) Τρυφερά πράσινα φύλλα με τραγανές γαρίδες νιφάδες και dressing παρμεζάνας, ντοματίνια κονφιέ και κρουτόν από κουλούρι Θεσσαλονίκης.	12,00 €
Παντζάρι (Beetroot) Τρυφερά πράσινα φύλλα και πίκλες φρούτου εποχής (ροδάκινο ή αχλάδι).	9,00 €
Τονοσαλάτα (Tuna salad) Με ζυμαρικά Orecchiette , ντοματίνια, φιλέτα ελιάς καλαμών, φρέσκο κρεμμυδάκι, αρωματικά, αβγό και dressing λαδολέμονο.	12,00 €
Χόρτα εποχής (Steamed seasonal vegetables) Σερβίρονται ζεστά με καρέ φρέσκιας ντομάτας φέτα και μαρινάδα λαδολέμονο.	8,00 €

Τυριά | Cheese

Κιουνεφέ (Kunafa) Παραδοσιακό καντάφι με μαστιχωτό τυρί και σορμπέ λεμονιού.	9,00 €
Μαραθοτύρι Άνδρου (Marathotiri cheese from Andros island) Στη σχάρα με πιτούλια και ψωτή ντομάτα.	8,00 €
Μελίχλωρο Λήμνου (Melichloro Cheese from Limnos island pane with crispy semolina) Με κρούστα από σιμιγδάλι και χειροποίητη μαρμελάδα ντομάτα.	8,00 €
Φέτα Χαλκιδικής (Feta cheese rapped in crispy pastry) Τυλιγμένη σε τραγανό φύλλο Βηρυτού με μέλι, ποικιλία ξηρών καρπών και αποξηραμένων φρούτων.	7,00 €

Θαλασσινά | Seafood

Λουκουμάδες μπακαλιάρου (Spotted god fish donuts with garlic sauce)* Φρέσκο τηγανισμένο και τραγανό με χειροποίητη σκορδαλιά.	8,00 €
Καλαμάρι τηγανητό (Fried squid)* Παναρισμένο με αλεύρι και τηγανισμένο σε βαθύ τηγάνι.	9,00 €
Γαύρος (Fried anchovies) Τηγανητός ή σαγανάκι.	8,00 €
Γαριδόψιχα (Crispy shrimps tails fried with Fleur de Sel)* Παναρισμένες με panko ουρές γαρίδας με Ανθό αλατιού Μεσολογγίου.	18,00 €
Αχνιστά μύδια (Steamed mussels with white wine) Με λευκό κρασί και μουστάρδα.	8,50 €
Σαρδέλες (Grilled sardines) Παντρεμένες και ψυμένες στη φωτιά με φρέσκια ρίγανη. Συνοδεύεται από φρέσκια σαλάτα.	9,00 €
Καλαμάρι φρέσκο (Fresh squid) Ψημένο στη φωτιά συνοδεύεται από κινόα με λαχανικά και vinaigrette αρωματικών.	38,00 € / κιλό
Χταπόδι(Grilled Octopus)* Ψημένο στη φωτιά σερβίρεται με φάτα, κρέμα φασολάδας, κρίταμο και πίκλες κρεμμυδιού.	16,00 €
Χτένια σχάρας (King Scallops)* Με φρέσκο βούτυρο, πίκλα λεμονιού και μαύρο σκόρδο.	10,00 € / τεμ
Αστακοουρά (Lobster tail)* Ψημένο στη φωτιά με σκορδοβούτυρο και πράσινα λαχανικά.	65,00 €

Κυρίως πιάτα | Main dishes

Μυλοκόπι φρικασέ (Shi drum fricassee) Φιλέτο με κρούστα αρωματικών και σάλσα αβγολέμονο	16,00 €
Μπακαλιάρος (Cod fish fillet) Ψητό φιλέτο με πουρέ πατάτας αρωματισμένο με σκόρδο και λαδολέμονο.	16,00 €
Φιλέτο σολομού (Salmon fillet) Σολομός ψωτός με τραγανή κρούστα αρωματικών, τζίντζερ και παρμεζάνα , συνοδεύεται από πουρέ μελιτζάνας και πολύχρωμη κινόα.	18,00 €
Λαιράκι γεμιστό (Sea Bass fillet stuffed with salmon) Με σολομό, αρωματικά και πουρέ σελινόριζας.	16,00 €
Ταλιάτα τόνου (Tuna Steak) Με σπαγγέτι λαχανικών και dressing με χυμό μήλου.	18,00 €
Μπιφτέκι γαρίδας (Shrimp burger) Με ψημένο ψωμάκι , κρέμα guacamole, coleslaw, καραμελωμένα κρεμμύδια, ντομάτα ψωτή και γλυκοπατάτες τηγανητές με μαγιονέζα από γλυκό τσίλι.	22,00 €
Ψαρόσουπα (Fish soup with fresh fish) Βελούτε σούπα με φιλέτε ψαριού και γαρίδα	15,00€



Συμαρικά & Ρύζι | Pasta & Rice

Μπολονέζ Αστακού (Lobster bolognese) Linguine με αστακό και σάλτσα ραγού	34,00 €
Καρμπονάρα Θαλασσινών (Seafood Carbonara) Mafaldine με χτένια, χταπόδι, μύδια ψίχα και πούδρα μπέικον.	16,00 €
Κακαβιά (Bouillabaisse linguine) Linguine με σάλτσα από ψαρόσουπα με κρόκο Κοζάνης, θυμάρι και φιλέτο φρέσκου ψαριού.	16,00 €
Γαρίδες (Linguine with shrimps) Linguine με γαρίδες και σάλτσα από οστρακόδερμα.	24,00 €
Ραβιόλια (Ravvolace) Χειροποίητα ζυμαρικά γεμιστά με γαρίδα, σάλτσα bisque και λαχανικά.	28,00 €
Τραχανότο (Trahanoto with shrimps) Με γαρίδες και ζωμό οστρακοειδών.	12,00 €
Γιουβέτσι με καραβιδοουρές (Orzo pasta with crawfish) Με καπνιστή ντομάτα, βασιλικό και κεφαλοτύρι.	18,00 €
Ριζότο Μανιταριών (Mushroom Risotto) Με ποικιλία από άγρια μανιτάρια, φρέσκο θυμάρι και ξύσμα από μοσχολέμονο.	12,00 €
Παέγια Θαλασσινών (Seafood paella) Πικάντικη με πολύχρωμες πιπεριές.	18,00 €

Ψάρια | Fish

(Η διαθεσιμότητα διαμορφώνεται ημεροσίως - Availability is configured daily ,ask our waiter)

Φαγκριά (Pargus)	95,00 / κιλό
Συναγρίδες (Garnet)	95,00 / κιλό
Λαυράκια (Sea Bass)	70,00 / κιλό
Τσιπούρες (Gilthead Bream)	70,00 / κιλό
Μουσμούλια (Medlar)	75,00 / κιλό
Γλώσσες (Soles)	75,00 / κιλό
Μπαρμπούνια (Red mullets)	70,00 / κιλό
Κουτσομούρες (Mullets)	60,00 / κιλό
Γαρίδες τηγανητές ή σχάρας (Fried or grilled shrimps)	80,00 / κιλό
Γαρίδες σαγανάκι με φρέσκια τομάτα & τυρί φέτα (Shrimps with tomato sauce)	85,00 / κιλό
Γαριδομάνες τηγανητές ή σχάρας (Prawns)	85,00 / κιλό
Γαριδομάνες σαγανάκι (Prawns with tomato sauce)	90,00 / κιλό
Καραβίδες (Craw fish)	95,00 / κιλό

Κρέατα | Meat

Tomahawk μοσχαρίσια (Veal Tomahawk steak)

95,00 € / κιλό

Στη σχάρα, συνοδεύεται με αρωματικά (θυμάρι, ρίγανη, δεντρολίβανο, λεμονοπίτερο, καπνιστό αλάτι), βραχάκια πατάτας και μαγιονέζα με τρούφα.

Ταλιάτα μοσχαρίσια γάλακτος (Veal tagliata)

18,00 €

Στη σχάρα, συνοδεύεται με φρέσκια σαλάτα και πουρέ πατάτας αρωματισμένο με σκόρδο και πούδρα λεμονιού.

Μπιφτέκι 100% μοσχαρίσιο (Burger 100% veal)

18,00 €

Με ψημένο ψωμάκι, sweet chili mayonnaise ντομάτα, iceberg, καραμελωμένα κρεμμύδια, ψητό κατσικίσιο κορμό και γλυκοπατάτες τηγανητές.

