

Αγαπητέ επισκέπτη,

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

Εδώ στο Μαϊαμί 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.

Παράλληλα 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 χαρίσει 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 όρεξη!

Η προσωπική σας Σεφ του Μαϊάμι
Σοφία Τεφτσή

A stylized, handwritten signature in gold ink that reads "Sofia Teftsi" with the word "Chef" in a smaller, sans-serif font below it.

The menu

Επιλογές Ψωμιού και Σούπες **σελίδα 1**

Ορεκτικά εισόδου **σελίδα 2**

Κρύα και Ζεστά Ορεκτικά **σελίδα 3**

Σαλάτες και Τυριά **σελίδα 4**

Θαλασσινά και Κυρίως Πιάτα **σελίδα 5**

Ζυμαρικά και Ρύζι **σελίδα 6**

Ψάρια και Κρέατα **σελίδα 7**

Άρτος και καλωσόρισμα 2€ / κατ' άτομο

Ψωμί | Bread

Καλαθάκι με ψωμιά
(Breadbasket)

Με ποικιλία από μικρά χειροποίητα ψωμάκια.

3,00 €

Πίνσα Ρομάνα
(Pinsa Romana)

Οργανικό λεπτό τραγανό ψωμί με ρυζάλευρο και προζύμι, αρωματισμένο με δενδρόλίβανο και ελαιόλαδο.

3,50 €

Ελαιόλαδο Έξτρα παρθένο 100 ml (Extra Virgin Olive Oil)

2,50€

Σούπες | Soups

Ψαρόσουπα
(Fish soup with fresh fish)

Βελουτέ σούπα με φιλέτο ψαριού και γαρίδα.

16,00 €

Κρεμμυδόσουπα
(Onion soup)

Με σκορδόψωμο παρμεζάνας.

12,00 €



Κολοκυθόσουπα
(Pumpkin soup)

Βελουτέ σούπα με ψητή κολοκύθα και κολοκυθόσπορους.

12,00 €



Ορεκτικά εισόδου| Pre-appetizers

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

Ταρτάρ καραβίδας 20,00 €
(Langoustine tartare)

Με ξύσμα λεμονιού, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο και φύκια wakame*

Σεβίτσε με λαυράκι και ψίχα μπλε καβουριού 18,00 €
(Ceviche with seabass and blue crab)

Συνοδεύεται με ταρτάρ αγγουριού και ντοματίνια.

Ταρτάρ σολομού 14,00 €
(Salmon tartare)

Με σάλτσα σόγιας ,αρωματικά, αβοκάντο και χειροποίητες πίκλες από ραπανάκι.

Στρείδια 5,50 €/ τεμ
(Oysters)

Με πέρλες λεμονιού και φύκια wakame*.

Αχινοσαλάτα 24,00 €
(Sea urchin salad)

Φρέσκα φιλέτα αχινού με λαδολέμονο και φρυγανισμένο ψωμί στη φωτιά.

Καπνιστό χέλι 13,00 €
(Smoked Eel)

Στη σχάρα σε κρέμα φασολάδας με χειροποίητο τουρσί αγγουριού και φύκια της θάλασσας*.

Ζεστή Τσιροσαλάτα 7,00 €
(Warm dried mackerel with anise and capers)

Φιλετάκια από καπνισμένο τσίρο, περασμένα στο τηγάνι με κρεμμύδι, φρέσκο άνηθο, ντοματίνια και καπαρόμηνια.

Αντζούγιες Ισπανίας 10,00 €
(Spanish anchovies)

Φιλέτα αντζούγιες Ορτίς με φλοίδες τσίλι.

Γαύρος μαρινάτος 7,00 €
(Marinated anchovies)

Φιλέτα μαριναρισμένα σε ξύδι από κρασί και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο. Σερβίρονται επάνω σε φρυγανισμένο ψωμί με τρίμμα από αυγοτάραχο Μεσολογγίου.

Καπνιστό φιλέτο από σκουμπρί 7,00 €
(Smoked mackerel fillet)

Σε ψημένο ψωμί παντζαριού με φλούδες αγγουριού, κρεμμύδι και ντομάτα.

Παλέτα Θαλασσινών 20,00 €
(Seafood palette)

Με χειροποίητο γαύρο μαρινάτο ,σκουμπρί καπνιστό , χταπόδι* ξιδάτο και χέλι καπνιστό.



Ορεκτικά | Appetizers

Λευκός Ταραμάς (Fish roe salad)

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, καρότο, κάρφη 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 €

Ντάμπλινγκς Μπακαλιάρου (Cod Dumplings)

Τραγανά πουγκάκια , γεμισμένα με φιλέτο μπακαλιάρου*, 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 €

Αραντσίνι Τραχανά (Arancini with trahana)

Γεμισμένα με γαρίδα και λαχανικά και γαρνιρισμένα με μούς φέτας.

9,00€

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, δένδρολίβανο σβησμένο με λευκό κρασί, σόγια και καταικίσιο 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

Ψητό λάχανο hispi (Grilled hispi cabbage) Με λούτζα ξιφία, πούδρα μπέϊκον και dressing αντζούγιας	12,00€
Σπανάκι (Baby spinach) Με red crispy μαρούλι, αχλάδι ποσέ, αποξηραμένα φρούτα και vinaigrette μαυροκέρασο.	12,00€
Καρότο (Carrot) Σε φλοίδες με κρέμα gorgonzola, ζαχαρωμένους ξηρούς καρπούς και dressing εσπεριδοειδών.	11,00€
Παντζάρι (Beetroot) Καρπάτσιο με ταρτάρ πράσινου μήλου, ζελέ κόκκινου κρασιού και crumble μέλι με θυμάρι.	10,00 €
Ελληνική (Greek) Ζουμερές ντομάτες, δροσερά αγγούρια, φέτα, κρίταμο και παξιμάδια χαρουπιού σε μια παραδοσιακή συνταγή σε απόλυτη εκτέλεση.	11,00 €
Βραστά Λαχανικά (Steamed seasonal vegetables variety) Μηρόκολο, Κουνουπίδι, Καρότο, Παντζάρι, Κολοκύθι και Χόρτα.	10,00€
Χόρτα εποχής (Steamed seasonal greens) Σερβίρονται ζεστά με καρέ φρέσκιας ντομάτας φέτα και μαρινάδα λαδολέμονο.	8,00 €

Τυριά | Cheese

Κιουνεφέ (Kunafa) Παραδοσιακό κανταΐφι* με μαστιχωτό τυρί και σορμπέ λεμονιού.	9,00 €
“Μπέιγκελ” τυριών (Cheese ``Bagel``) Με τραγανή κρούστα και χεοροποίτο chutney φράουλας με τσίλι.	9,00 €
Μπάτζος Π.Ο.Π. (Batzos PDO cheese with crispy semolina) Με κρούστα από σιμιγδάλι και χειροποίητη μαρμελάδα ντομάτα.	7,00 €



Θαλασσινά | Seafood

Λουκουμάδες μπακαλιάρου (Spotted god fish donuts with garlic sauce) * Φρέσκο τηγανισμένοι και τραγανοί με χειροποίητη σκορδαλιά.	8,00 €
Καλαμάρι τηγανητό (Fried squid)* Παναρισμένο με αλεύρι και τηγανισμένο σε βαθύ τηγάνι.	9,00 €
Γαριδόψιχα (Crispy shrimps tails fried with Fleur de Sel)* Παναρισμένες με ρανκο ουρές γαρίδας με Ανθό αλατιού Μεσολογίου.	18,00 €
Αχνιστά μύδια (Steamed mussels with white wine) Με λευκό κρασί και μουστάρδα.	8,50 €
Σαρδέλες (Grilled sardines) Παντρεμένες και ψημένες στη φωτιά με φρέσκια ρίγανη. Συνοδεύεται από φρέσκια σαλάτα.	9,00 €
Καλαμάρι φρέσκο (Fresh squid) Ψημένο στη φωτιά συνοδεύεται με πολέντα αρωματικών.	38,00 € /κιλό
Χταπόδι(Grilled Octopus)* Ψημένο στη φωτιά σερβίρεται με φάβα, κρέμα φασολάδας, κριταμο και πίκλες κρεμμυδιού.	16,00 €
Χτένια σχάρας (King Scallops) * Με φρέσκο βούτυρο, πίκλα λεμονιού και μαύρο σκόρδο.	10,00 € / τεμ

Κυρίως πιάτα | Main dishes

Φαγκρί στιφάδο (Sea bream with onion stew) Σε κλασσική εκτέλεση με πουρέ και τσίπς φρέσκιας πατάτας.	20,00 €
Μυλοκόπι πρασσοσέλινο (Shidrum fillet with cooked leeks and celery) Ψητό φιλέτο με πρασσοσέλινο και σάλτσα αυγολέμονο.	16,00 €
Λαυράκι α λα πολιτα (Sea Bass fillet with artichokes ala polita) Με πουρέ αγκινάρας, καρότου, αρακά και λάδι άνηθου.	18,50 €
Σολομός φιλέτο (Salmon fillet) Σολομός ψητός με κρούστα αρωματικών, συνοδεύεται από πουρέ καρότο και σπαράγγια σοτέ.	18,00 €
Τόνος σχάρας (Tuna Steak) Με φρέσκια σαλάτα και σάλτσα teriyaki.	18,00 €



Ζυμαρικά & Ρύζι | Pasta & Rice

Γαρίδες (Linguine with shrimps) Linguine με γαρίδες και σάλτσα φρέσκιας ντομάτας.	24,00 €
Καρμπονάρα θαλασσινών (Seafood Carbonara) Mafaldine με χτένια*, χταπόδι*, μύδια ψίχα και πούδρα μπέικον.	16,00 €
Κυδώνια (alle Vongole) Linguine με ζωμό οστρακοειδών και άρωμα λεμονιού.	18,00 €
Γιουβέτσι με караβιδοουρές* (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, με καλαμάρι*, χταπόδι* και γαρίδα.	18,00 €



Ψάρια | Fish

(Η διαθεσιμότητα διαμορφώνεται ημερησίως - 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 (Mulletts)	60,00 / κιλό
Γαρίδες τηγανντές ή σχάρας (Fried or grilled shrimps)	80,00 / κιλό
Γαρίδες σαγανάκι με φρέσκια τομάτα & τυρί φέτα (Shrimps with tomato sauce)	85,00 / κιλό
Γαριδομένες τηγανντές ή σχάρας (Prawns)	85,00 / κιλό
Γαριδομένες σαγανάκι (Prawns with tomato sauce)	90,00 / κιλό
Αστακός (Lobster)	120,00 / κιλό
Καραβίδες (Craw fish)	95,00 / κιλό

* Όλα τα ψάρια διατίθενται σε ωμές κοπές.

Κρέατα | Meat

Tomahawk μοσχαρίσια (Veal Tomahawk steak)	95,00 € / κιλό
Στη σχάρα, συνοδεύεται με αρωματικά (θυμάρι, ρίγανη, δεντρολίβανο, λεμονοπίπερο, 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 τηγανντές.	

