bassia

Menu

Ορεκτικά – Appetizers – Antipasti

Χταπόδι μελωμένο, φάβα, σαλάτα φινόκιο **Octopus with honey**, yellow split-pea purée (Greek fava), fennel salad **Polpo al miele**, cicerchia e insalata di finocchio	**14,50**
Ταραμοσαλάτα με αυγοτάραχο και τραγανό φύλλο **Fish roe salad** (taramosalata) with crispy Greek phyllo dough **Insalata tarama fatta** con uova di pesce e pasta fillo	**8,00**
Τζατζίκι με τηγανιτά κολοκυθάκια & πέρλες μαύρου σκόρδου **Tzatziki** with fried zucchini & black garlic pearls **Tzatziki** con zucchine fritte e perle di aglio nero	**8,00**
Μελιτζάνα κοκκινιστή, καπνιστή ρέγκα, αρωματικό γιαούρτι **Eggplant** in tomato sauce, smoked herring, herbed yogurt **Melanzane** al pomodoro, aringa affumicata, yogurt aromatic	**13,00**
Χόρτα σχάρας, πρέντζα, καβουρδισμένα αμύγδαλα **Grilled greens**, prentza-(greek spread whey cheese), roasted almonds **Verdura alla griglia**, formaggio “prenza”, mandorle tostate	**9,50**
Καρπάτσιο λαβράκι με καπνιστό αλάτι σε σάλτσα εσπεριδοειδών. (leche de Tigre) **Sea bass carpaccio** with smoked salt in citrus sauce. (leche de Tigre) **Carpaccio di branzino** con sale affumicato in salsa di agrumi. (leche de Tigre)	**18,00**
Σεβίτσε γαρίδα, πικάντικο με χυμό εσπεριδοειδών, ροζ πιπέρι & μάνγκο. **Shrimp ceviche,** spicy with citrus juice, pink pepper & mango**.** **Ceviche di gamberi**, piccante con succo di agrumi, pepe rosa e mango.	**19,00**
Κρεμυδόπιτα με γραβιέρα και εστραγκόν **Onion pie** with local gruyere and taraggon **Pasta sfoglia ripiena con cipola,** groviera e drogoncello	**9,50**
Σαρδέλες στα κάρβουνα, πιπεριά φλωρίνης, κρίταμο τουρσί **Charcoal-grilled sardines**, Florina pepper, pickled sea fennel **Sarde alla griglia**, peperoni lunghi di Florina, finocchio marino sottaceto	**12,00**
Κεφτεδάκια με αντράκλα και σάλτσα φέτας **Meatballs** with purslane and feta-cheese sauce **Polpette** di carne con porcellana (o erba grassa o porcacchia), salsa di formaggio feta.	**11,00**
Μύδια αχνιστά με λεμόνι, κρασί, μουστάρδα και σκόρδο **Steamed Mussels** with garlic, white wine, lemon & mustard **Cozze al vapore** con limone, aglio, vino bianco e senape	**13,50**
Φορμαέλα ψητή με πέρλες λεμονιού **Roasted Formaela,** grilled cheese with lemon pearls **Formaella al forno** con perle di limone	**9,50**
Χουνκιάρ με καλαμάρι **Calamari** hünkar **Calamari** hünkar	**12,50**

Σαλάτες – Salads – Insalate

Σαλάτα «Η Μπασία» στην καλοκαιρινή χωριάτικη σαλάτα προσθέσαμε ντάκο, δυόσμο και ξύσμα λεμονιού
Bassia salad in the Greek salad we added local rye rusk, mint, and lemon zest
Insalata La Bassia La classica insalata greca con dakos, menta e scorza di limone
13,00

Σαλάτα με ντοματίνια, πρέτζα ζακύνθου, σάλτσα φράουλα, δυόσμο, κρίταμο
Salad with cherry-tomatoes, pretza cheese, strawberry sauce, spearmint, sea fennel
Insalata con pomodori ciliegini, formaggio pretza, salsa di fragole, menta, finocchio marino
14,00

Αγγούρι σαλάτα με γιαούρτι και ψητές γαρίδες
Cucumber salad with yogurt and grilled shrimp
Insalata di cetrioli con yogurt e gamberetti alla griglia
16,50

Σαλάτα ρόκα με ψητό ανθότυρο, κάπαρη, φρύσσα, τοματίνια, βινεγκρέτ βαλσάμικο-θυμαρίσιο μέλι
Rucola salad with grilled Anthotyro cheese, capers, 'fryssa' (traditional bread rusk), cherry tomatoes, balsamic and thyme-honey vinaigrette
Insalata di rucola con formaggio tipo ricotta cotto, capperi, cheppia (pesce), pomodorini, vinaigrette con balsamico e miele di timo
12,00

Μπριάμ με ροδέλες βιολογικών λαχανικών στο φούρνο και μυρωδικά ελληνικής γης.
Briam (Greek vegetable medley) - round slices of organic veggies in the oven with herbs of Greek origin.
Briam con fette di verdure biologiche al forno ed erbe greche
11,50

Κύρια πιάτα – Main Courses – Piatti principali

Κοτόπουλο νανάκι λεμονάτο με σαλάτα κολοκύθι και πατάτες **Lemon roast chicken (bantam)** with zucchini salad and potatoes **Pollo "Nanaki"** al limone con insalata di zucca e patate	**17,50**
Χοιρινά μπριζολάκια, λαδόπιτες, τυροκαυτερή, ψητές πιπεριές **Pork chops**, 'oil pies', spicy cheese spread (tyrokafteri), grilled peppers **Costolette di maiale**, tortini all'olio, crema piccante di formaggio, peperoni arrostiti	**15,00**
Terre major black Angus, μαριναρισμένο στην σχάρα με πατάτες **Terre major black Angus,** marinated on charcoal-grill, with potatoes **Angus nero Terre major**, grigliato e marinato con patate.	**28.00**
Σουβλάκι φρέσκου ξιφία με ντομάτα, κρεμμυδάκι, πιπεριά σε λαδολέμονο μουστάρδας **Fresh swordfish souvlaki** with tomato, peppers and onion in lemon, olive oil and mustard sauce **Spiedino di pesce spada fresco** con pomodoro, peperoni, cipolla e salsa all'olio, al limone e al senape	**23,50**
Λαβράκι / Sea bass / Spigola	**21,00**
Τσιπούρα / **Sea bream /** **Orata**	**21,00**
Καλαμάρι-κοντοσούβλι σε λαδολέμονο με το μελάνι του και πουρέ πατάτας **Calamari 'Kontosouvli'** in oil and lemon sauce with the ink pigment and potato puree **Polpa di calamaro** arrostita su spiedi alla salsa di olio e limone con il suo inchiostro e purè di patate.	**21,50**
Γαρίδες ψητές με λευκό ταραμά **Grilled shrimps** with white fish roe **Gamberi alla griglia** con taramà (uova di pesce) bianca	**21,00**
Ψάρι Α το κιλό **Prime fish per kilo** **Pesce di prima categoria al chilo**	**80,00**

Κύρια πιάτα – Main Courses – Piatti principali

Λαβράκι φρικασέ αυγολέμονο. **Sea bass fricassée** in egg-lemon sauce **Branzino in fricassea** con salsa d'uovo e limone.	**23.00**
Κριθαρότο με γαρίδα και ψίχα καραβίδας **Orzotto with shrimp** and langoustine flesh **Risoni con gamberi** e carne di scampo	**23,00**
Λιγκουίνι με αχιβάδες **Linguini alle vongole** **Linguini alle vongole**	**21,00**
Σπαγγέτι caccio e pepe με καραβίδες ταρτάρ **Spaghetti caccio e pepe** with crayfish tartare **Spaghetti al caccio e pepe** con tartare di scampi	**23,50**
Εξαιρετική αστακομαρονάδα κατόπιν παραγγελίας **Exceptional lobster pasta** upon request **Deliziosa pasta** all'aragosta su richiesta	**130.00**
Ριζότο, με λεμόνι δυόσμο κολοκυθάκι & τριμμένη βαρελίσια φέτα **Risotto** with lemon, spearmint, zucchini & grated barrel aged feta **Risotto** con limone, menta, zucchine e formaggio feta grattugiato	**18,00**
Λινγκουίνι, με μελιντζάνα τοματίνια σκόρδο μαϊντανό και φέτα (πικάντικο) **Linguine** with cherry tomatoes, eggplant, garlic, parsley and feta cheese (spicy) **Linguini** alle melanzane, con pomodorini, aglio, prezzemolo e formaggio feta (speziato)	**16,00**

Γλυκά – Desserts – Dolci

Τιραμισού **Tiramisu** **Tiramisù**	**9.00**
Γαλακτομπούρεκο με παγωτό **Galaktoboureko** with ice cream **Galaktoboureko** con gelato	**9,50**
Κρέμα γιαούρτι σοκολάτα, πεπόνι σε ώσμωση, ζελέ λεμόνι **Chocolate yogurt cream**, osmotized melon, lemon jelly **Crema di yogurt al cioccolato**, melone in osmosi, gelo di limone	**9.50**

Αλκοολούχα – Alcoholic drinks – Alcolici

Τσίπουρο «Βασιλιάς», 250ml **Tsipouro** "Vasilias", 250ml **Tsipouro** "Vasilias", 250ml	**9.50**
Ούζο καραφάκι 250ml **Ouzo**, 250ml **Ouzo**, 250ml	**9.00**
Μπίρα, μπουκάλι, 330ml **Beer**, bottle, 330ml **Birra**, bottiglia, 330ml	**5.00**
Κρασί 1L **Wine** 1L **Vino** 1L	**15.00**
Κρασί 0.5L. **Wine** 0.5L **Vino** 0.5L	**7.50**

Χωρίς αλκοόλ – Non-alcoholic drinks – Non-alcolici

Αναψυκτικά **Refreshments** **Bevande analcoliche**	**4.00**
Νερό 1L **Water 1L** **Acqua 1L**	**3.50**
Ανθρακούχο 1 L **Carbonated water 1 L** **Acqua gassata 1 L**	**6.50**
Ανθρακούχο 330mll **Carbonated water 330ml** **Acqua gassata 330ml**	**4.00**

Για οποιαδήποτε πληροφορία σχετικά με τα προϊόντα μας, μη διστάσετε να ρωτήσετε το προσωπικό μας, ειδικά στην περίπτωση δυσανεξίας ή αλλεργίας (σχετική νομοθεσία ΕΚ1Ι69/1 1).

*Οι γαρίδες και οι αχιβάδες είναι κατεψυγμένα.

Αγορανομική υπεύθυνη: Μαρία Θεοδόση.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται: Δημοτικός φόρος, ΦΠΑ και όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις,

Δεχόμαστε πιστωτικές κάρτες.

For any inquiries about our products, do not hesitate to ask our staff, especially in the case of any food intolerance or food allergy (relevant legislation EU 1169/11).

* The shrimps and the vongole are frozen.

Responsible for regulatory compliance: Maria Theodosi.

Prices include: Municipal tax, VAT and all legal fees.

We accept credit cards.

Per qualsiasi domanda sui nostri prodotti, si prega di chiedere al personale, soprattutto nel caso di insofferenze alimentari o allergie alimentari (legislazione EU 1169/11).

* I scambi e le vongole sono congelati.

Responsabile della conformità normativa: Maria Theodosi.

I prezzi includono: tassa comunale, IVA e tutte le spese legali.

Sono accettate carte di credito.

bassia