

# MENΟΥ

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

|                                                                                                                                   |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Προζυμένιο ψωμάκι με ελιές                                                                                                        | 5   |
| Μαρινάτο ψάρι ημέρας<br>σε παρθένο ελαιόλαδο, λεμόνι, πίκλες<br>κρεμμυδιού, κάπαρη & ντοματίνια                                   | 15  |
| Ντελικάτο τζατζίκι<br>Στραγγιστό γιαούρτι δεμένο με πίκλα<br>αγγουριού, σκόρδο και λάδι άνιθου                                    | 7   |
| Ντολμαδάκια<br>αμπελόφυλλα γεμιστά με αρωματικό ρύζι<br>και φρέσκα μυρωδικά, σερβιρισμένα με<br>βελούδινη μους γιαουρτιού         | 9,5 |
| Μούς λευκού ταραμά<br>απαλή μούς λευκού ταραμά σερβιρισμένη<br>με κρίταμο και φρυγανισμένο ψωμί                                   | 8   |
| Φάβα "Σαντορίνης"<br>απαλή κρέμα φάβας με κάπαρη, φρέσκο<br>κρεμμυδάκι & κόκκινη γλυκιά πιπεριά                                   | 9   |
| Κροκέτες γαρίδας<br>Τραγανές κροκέτες από ριζότο σε μπίσκ<br>γαρίδας και φρέσκα μυρωδικά                                          | 14  |
| Χειροποίητη πίτα ημέρας<br>ρωτήστε μας για το είδος της πίτας<br>για σήμερα                                                       | 8,5 |
| Σούπα ημέρας<br>Ρωτήστε μας για το είδος της σούπας για<br>σήμερα                                                                 | 9   |
| Φέτα σε τραγανή κρούστα<br>με μαρμελάδα ντομάτας, μαυροσούσαμο<br>& τραγανά μαρεγκάκια                                            | 11  |
| Χειροποίητες φλογέρες κοτόπουλο<br>με τραγάνο φύλλο, γεμισμένες με λαχανικά<br>και λιωμένα τυριά σε γλυκιά μαρμελάδα<br>πιπεριάς. | 12  |
| Μεθυσμένα μύδια στον ατμό<br>φρέσκα μύδια με λευκό κρασί, τσίλι, φρέσκα<br>μυρωδικά αρωματισμένα με λεμόνι & ούζο                 | 14  |
| Τηγανιτές πατάτες<br>Αρωματισμένες με αποξηραμένα<br>ντόπια μυρωδικά                                                              | 6   |
| Κοκκινιστά σουτζουκάκια<br>με καπνιστή ντομάτα, σουμάκ, αρωματικό<br>γιαούρτι και chips πατάτας                                   | 12  |

## ΟΙ ΣΑΛΑΤΕΣ ΜΑΣ

|                                                                                                                                                                             |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Κοτοσαλάτα<br>με λόλα πράσινη, λόλα κόκκινη, iceberg,<br>κοτόπουλο, ντοματίνια, κρουτόν, σουσάμι<br>και απαλή vinaigrette μουστάρδας                                        | 14   |
| Ελληνική<br>μαριναρισμένα ντοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι,<br>φιλέτο ελιάς, πιπεριά φλωρίνης, παξιμάδια<br>χαρουπιού, φέτα με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο<br>και αρωματική ρίγανη | 12,5 |
| Πατζαροσαλάτα<br>με ντόπιο κρεμώδες τυρί, φρέσκο<br>πορτοκάλι, ξηρούς καρπούς και απαλή<br>vinaigrette σφένδαμου.                                                           | 11,5 |
| Του βοσκού<br>με σπανάκι, αποξηραμένο σύκο, κατσικίσιο<br>τυρί, καρυδόψιχα, λιαστή ντομάτα, αρωματικά<br>κρουτόν και vinaigrette μελιού                                     | 13,5 |

## Ο ΣΕΦ ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ

|                                                                                                                                                      |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Μουσακάς - Ο κλασσικός</b><br>με στρώσεις από μελιτζάνα, πατάτα και<br>μοσχαρίσιο κιμά, σκεπασμένος με βελούδινη<br>μπεσαμέλ                      | 18   |
| <b>Μπριάμ</b><br>με μελιτζάνα, καρότο, κολοκύθι, κουνουπίδι,<br>σέλερυ, πιπεριές και chips πατάτας, αργοψημένα<br>στον ξυλόφουρνο                    | 14,5 |
| <b>Οσομπούκο αλά μιλανέζε</b><br>μοσχαρίσιο κότσι σιγομαγειρεμένο στον<br>ξυλόφουρνο σε λευκή σάλτσα συνοδευμένο<br>από ριζότο με κρόκο Κοζάνης      | 21   |
| <b>Αρνάκι γάλακτος στη γάστρα</b><br>αργομαγειρεμένο για τέσσερις ώρες με<br>λαχανικά, γραβιέρα Τρικάλων                                             | 22   |
| <b>Κόκορας κρασάτος</b><br>σιγομαγειρεμένος σε κόκκινο κρασί με<br>μπαχαρικά, συνοδευμένος με κριθαρότο από<br>τη σάλτσα του και πεκορίνο Αμφιλοχίας | 17,5 |
| <b>Καραμελωμένη χοιρινή πανσέτα</b><br>με τηγανητές πατάτες, καπνιστή μαγιονέζα και<br>καραμελωμένα κρεμμύδια                                        | 18   |

## MENΟΥ

### ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ

|                                                                                                                                |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Ριζότο παντζάρι                                                                                                                | 15   |
| με πουρέ παντζαριού, τριμμένο καρύδι, κατσικίσιο τυρί και λάδι αρωματισμένο με σκόρδο κονφί                                    |      |
| Aglione polo με ριγκατόνι                     | 15,5 |
| ζουμερές μπουκιές από κοτόπουλο, μανιτάρια, χοιρινό απάκι σβησμένα με ούισκι σε αρωματική κρέμα με σκόρδο & τριμμένη παρμεζάνα |      |
| Λιγκουίνι Del Mare                            | 22   |
| με μύδια & γαρίδες* σβησμένα με λευκό κρασί σε κόκκινη σάλτσα μυρωδικών                                                        |      |
| Λιγκουίνι με λαχανικά                         | 13   |
| πικουλία από λαχανικά σωτέ σε σάλτσα ναπολιτάνα αρωματισμένη με ντόπια αποξηραμένα μυρωδικά και τριμμένη φέτα                  |      |
| Ριζότο με φρέσκα άγρια μανιτάρια                                                                                               | 18   |
| αρωματισμένο με πάστα μαυρής τρούφας & φρέσκια μαύρη τρούφα                                                                    |      |

επιλογή για ζυμαρικά χωρίς γλουτένη +2 

### ΔΙΑΦΟΡΑ ΠΟΤΑ

|                            |      |
|----------------------------|------|
| Αναψυκτικά                 | 4    |
| Aperol spritz              | 11,5 |
| Φυσικός χυμός πορτοκάλι    | 5    |
| Χυμός ανάμεικτος           | 4,2  |
| Ανθρακούχο νερό 330 ml     | 4    |
| Ανθρακούχο νερό 750 ml     | 6    |
| Φυσικό μεταλλικό νερό 1 lt | 3,5  |

### ΜΠΥΡΕΣ

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Νήσος pils                  | 4   |
| Φίξ Άνευ 330 ml (0% αλκοόλ) | 4,5 |
| Ρέπι 330 ml (τοπικό προϊόν) | 5,5 |
| Somersby (Μηλίτης)          | 5,5 |
| Μύθος 330 ml                | 4,5 |
| Φίξ 330 ml                  | 4,5 |

### ΟΙ ΓΕΥΣΕΙΣ ΜΑΣ

|                                                                                         |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Φιλέτο τόνου                                                                            | 21   |
| με χόρτα τσιγαριστά, φοινόκιο κονφί και λεμονάτη σάλτσα                                 |      |
| Μοσχαρίσια σπαλομπριζόλα 500 gr                                                         | 29   |
| με τσιμιτσούρι, αρωματικό βούτυρο και καπνιστές πατάτες baby                            |      |
| Κοντοσουβλι κοτόπουλο                                                                   | 16,8 |
| με τηγανητές πατάτες και ποικιλία από ψητά λαχανικά                                     |      |
| Φιλέτο τσιπούρας                                                                        | 18   |
| με πουρέ καρότου, καμένο πράσο, αφρό λεμονιού και αρωματική σάλτσα βουτύρου με λεμόνι   |      |
| Μπιφτέκια με Κρέμα Γραβιέρας                                                            | 17   |
| Δuo ζουμερά μπιφτέκια με πλούσια κρέμα γραβιέρας, σερβιρισμένο με αφράτο πουρέ πατάτας. |      |

### ΕΞΤΡΑ ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ

|                                                                            |     |
|----------------------------------------------------------------------------|-----|
| Οι γαρνιτούρες συνοδεύουν <u>μόνο</u> τα κυρίως πιάτα                      |     |
| πουρέ πατάτας   πράσινη σαλάτα   ρύζι<br>ψητά λαχανικά   πατάτες τηγανητές | 4,5 |

### Panorama Restaurant

Σκιάθος | Άγιοι Ανάργυροι

2427022877 | 6944192066

[www.skiathospanorama.gr](http://www.skiathospanorama.gr)

Αγορανομικός υπεύθυνος: Εμ. Λάζος

*let's get Social*



Panorama Restaurant



[panorama.restaurant.skiathos](https://www.instagram.com/panorama.restaurant.skiathos)



Στις σαλάτες χρησιμοποιείται αγνό παρθένο ελαιόλαδο | Τα τηγανιτά παρασκευάζονται με καλαμποκέλαιο | Οι πατάτες είναι φρέσκες | Η φέτα Π.Ο.Π. \* κατεψυγμένα

Οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις. Το κατάστημα έχει δικαίωμα να αλλάζει τις τιμές όποτε το κρίνει αναγκαίο. Απαγορεύεται η κατανάλωση αλκοόλ κάτω των 17 ετών. Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα διαμαρτυρίας στην έξοδο. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο)

Σε περιπτώσεις αλλεργίας ενημερώστε το προσωπικό.