

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΟ ΠΙΑΤΟ	ΓΛΥΤΕΝΗ	ΨΑΡΙΑ & ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ	ΚΑΡΚΙΝΟΓΕΝΗ & ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ	ΓΑΛΑ & ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΓΑΛΑ	ΣΕΛΗΝΟ	ΜΑΛΑΚΙΑ & ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΑ ΜΑΛΑΚΙΑ	ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΤΟΙ	ΑΥΤΑ & ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΑ ΑΥΤΑ	ΜΟΥΣΤΑΡΔΙΑ - ΣΙΝΑΠΙ	ΣΟΥΣΑΜΙ
Ψωμί	•									
Ταραμάς, καβιάρι, αυγοτάραχο		•								
Παστά ψάρια (λακέρδα, αντζούγια, σκουμπρί, καλιός)		•								
Τζατζίκι, τυροκαυτερή				•						
Καρπάσιο, ταρτάρ		•								
Αχινোসαλάτα, κτένια, κυδώνια, γυαλιστερές, μύδια						•				
Καπνιστός σολομός, καβουρροσαλάτα										
Πιπεροσαλάτα				•						
Μελιτζανοσαλάτα				•						
Κολοκυθοκεφτέδες	•			•				•		
Ψαρόσουπα		•			•					
ΤΗΓΑΝΙΤΑ (τυράκια φέτα, Μετσόβου καπνιστό)	•			•						
Κροκέτες	•			•				•		
Μπακαλιάρος τηγανιτός	•	•								
ΤΥΡΙΑ (παρμεζάνα, φέτα, ροκφόρ, Μετσόβου καπνιστό, γραβιέρα)				•				•		
ΨΑΡΙΑ ψητά και ανχιστά (σαρδέλα, γαύρος, γαλέος, μπακαλιάρος, σκουμπρί, καλιός, κουτσομούρα, φαγκρί, συναγρίδα, τσιπούρα, λαυράκι, σαργός, μουσμούλι, μουρμούρα, γλώσσα, στήρα, ροφός)		•								

Έχετε αλλεργία σε κάποια ή κάποιο τρόφιμο; Ρωτήστε μας!



Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται Φ.Π.Α., δημοτικός φόρος και λοιπές νόμιμες επιβαρύνσεις.  
Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται τα νόμιμα ποσοστά σερβιτόρων.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Πιάργος Μιχαλάκης

liandris.gr



7 ΘΑΛΑΣΣΕΣ  
SEAFOOD RESTAURANT

Στόχος μας είναι οι διατροφικές συνήθειες να ακολουθούν τις αρχές της Κρητικής – Μεσογειακής διατροφής, αφού τα παραδοσιακά μας προϊόντα αποτελούν παγκόσμιο διατροφικό πρότυπο, κάτι που τα καθιστά ιδανική επιλογή για όλους. Τα ψάρια και τα θαλασσινά επιλέγονται καθημερινά από ντόπιους ψαράδες πάντα με στόχο την βέλτιστη ποιότητα και φρεσκάδα τους.

Η συνεχής αναζήτηση για ποιότητα και διατροφικά ουσιαστικό τρόπο ζωής μας οδήγησε σε ένα ταξίδι γεμάτο γεύσεις, αρώματα και εικόνες τα οποία και θέλουμε να τα μοιραστούμε μαζί σας.

Δημιουργούμε πάντα με γνώμονα την ποιότητα και τον καλύτερο συνδυασμό της με την αξία. Έχοντας αυτό υπόψιν, χρησιμοποιούμε πρώτες ύλες και τεχνικές με την ελάχιστη δυνατή επεξεργασία και παρέμβαση.

Καλή Όρεξη!!!

Το μενού έχει επιμεληθεί και συντονιστεί από τον Chef George Michelakis

## Aperitivo Cocktails

Aperol Spritz\_10,00

Limoncello spritz\_10,00

Greek Spritz\_10,00  
masticha Chiou, prosecco, soda

Basil Smash\_11,00  
Gin, lemon juice, basil

Espresso Martini\_11,00  
Espresso, coffee liqueur, vodka

Mojito\_10,00

Daquiri Strawberry\_11,00

Negroni\_10,00  
Gin, campari

Margarita\_11,00  
tequilla, orange liqueur, lime

Passion fruit punch\_12,00  
tequilla, orange liqueur, lime

Paloma\_11,00  
Tequilla, lime, grapefruit

Dry Martini\_10,00  
Gin, dry vermouth

Amaretto Sour\_10,00

Pina Colada\_11,00



## ΑΓΡΙΑ ΨΑΡΙΑ / ΚΡΕΑΤΑ

Ψάρι ημέρας σχάρας  
φρέσκα λαχανικά και λαδολέμονο +5€ 80.00€ / kg

Αστακός σχάρας  
φρέσκα λαχανικά και λαδολέμονο +5€ 120.00€ / kg

Αστακός thermidor 500 - 600γρ. 65.50€

Flank steak black angus Αργεντινής  
με πατάτες κυδωνάτες τηγανιτές και ψητά λαχανικά 33.80€

Καρέ αρνιού  
με πατάτα agoza, πουρέ καρότου και σάλτσα μέντας 32.50€

Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας  
με πατάτες κυδωνάτες τηγανιτές και ψητά λαχανικά 17.80€

Χοιρινή μπριζόλα σταβλίσια στη σχάρα  
με πατάτες κυδωνάτες τηγανιτές, λαχανικά  
και γλυκόξινη σάλτσα 19.80€

Όλα τα κρέατα σερβίρονται με pepper sauce

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Jamaica  
σοκολάτα μπίτερ, αλατισμένη καραμέλα και παλαιωμένο ρούμι 7.50€

Τραγανό Μιλφέιγ  
με κρέμα βανίλιας και σιρόπι φράουλας 7.50€

Προφιτερόλ  
με κρέμα βανίλιας και ζεστή σοκολάτα 8.00€

 Brownies & Αχλάδι ποσέ  
με μαύρη σοκολάτα και παγωτό βανίλια 7.50€

Ρανίονα  
με φρούτα του δάσους και κρέμα τυριού 7.50€

Σφακιανή πίτα  
με μέλι και καρύδια 6.50€

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

### ΨΑΡΙΑ

### ΦΙΛΕΤΑ

Φιλέτο φαγκρί και γαρίδες τυλιγμένο με προσούτο, χόρτα εποχής, με κρέμα σελινόριζας και λεμόνι	22.80€
Φιλέτο σολομού στη σχάρα με πουρέ καπνιστής μελιτζάνας και λαχανικά εποχής	21.50€
Φιλέτο σολομού teriyaki με λαχανικά ψιλοκομμένα, ανανά και sushi rice	22.80€
Λαβράκι φιλέτο σωτέ με λεμόνι, άνιθο, πουρέ πατάτας και λαχανικά	20.80€
Φιλέτο φρέσκου τόνου ταλιάτα με λαχανικά σωτέ, κράμπλ από παστράμι και καραμελωμένο τζιντζερ	22.80€
Σουβλάκι πεσκανδρίτσας τυλιγμένο με μπέικον πάνω σε πίτα με κρέμα καπνιστής μελιτζάνας, πατάτες και τζατζίκι	21.50€
Λαυράκι στη σχάρα ολόκληρο 400 - 500γρ Σερβίρεται με καλοκαιρινά λαχανικά	33.80€
Μουσακάς θαλασσινών με πεσκανδρίτσα, γαρίδες, καλοκαιρινά λαχανικά πάνω σε κρέμα σελινόριζας	22.50€


## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Τριλογία από αλοιφές τζατζίκι-ταραμοσαλάτα-τυροκαυτερή Συνοδεύεται από τραγανές πίτες	9.80€
Φάβα με ψητό χταπόδι φύλλα κάπαρης, φρέσκο κρεμμύδι και βιολογικό ελαιόλαδο	14.80€
Γουακαμόλε με τραγανές γαρίδες και πικάντικη σάλτσα ρομέσκο	16.80€
Χταπόδι σχάρας με φρέσκο κρεμμύδι, ελαιόλαδο, πετιμέζι και λεμόνι	16.50€
Γαρίδες ούζου με κρέμα γάλακτος, φρέσκια ντομάτα, πούδρα απο chorizo	16.80€
Γαρίδες σχάρας με θυμάρι και λαδολέμονο	15.80€
Γαρίδες παναρισμένες με Panko και σάλτσα sweet & sour	16.80€
Χαλούμι με μελιτζάνα και ντομάτα σχάρας σάλτσα από πετιμέζι, βαλσάμικο και δυόσμο	15.80€
Πατάτες τηγανιτές χοντροκομμένες	6.80€
Καλαμάρι σχάρας με κουκουνάρι και λαδολέμονο	15.80€
Καλαμάρι και γαρίδες με pesto από φυστίκι Αιγίνης και παρμεζάνα	17.50€
Γαύρος μαριναρισμένος πάνω σε ταμπουλέ από κινόα, πληγούρι και λάδι μαϊντανού	12.80€
Τατάκι Τόνου με τζιντζερ, σουσάμι και σως τεριγιάκι	16.50€
Ταρτάρ Τόνου με αβοκάντο, lime, γυζυ, αγγούρι και crispy ginger	16.50€

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Τραγανά Ρολάκια με φρέσκο κρητικό τυρί, δυόσμο και chutney λεμονιού	14.80€
Spring rolls χειροποίητα με ψιλοκομμένη γαρίδα, καλαμάρι και λαχανικά	15.80€
Καρπάτσιο από ψάρι ημέρας με λεμόνι, ελαιόλαδο και ανθό αλατιού	16.80€
Σεβίτσε με φαγκρί και σολομό μαριναρισμένα με lime, πίκλες κρεμμυδιού, καυτερή πιπεριά, μάνγκο και φρούτα του πάθους	17.50€
Μύδια αχνιστά με φινόκιο, λεμόνι και βασιλικό	13.80€

## ΣΑΛΑΤΕΣ

 Σαλάτα εποχής με φρέσκα λαχανικά, αβοκάντο, πράσινο μήλο και αρωματικά κρουτόν από ζυμωτό ψωμί	10.50€
Κρητική Σαλάτα με πηκτόγαλο Χανίων, ντομάτα, κάπαρη, ελιές αυγό, πατάτα, κρίθινο παξιμάδι και αγγούρι	10.80€
Σαλάτα με χαλούμι σχάρας, iceberg, μαρούλι, λόλα, πεπόνι, αλόη και goji berry	11.80€
Παραδοσιακή χωριάτικη σαλάτα με dressing λιαστής ντομάτας	11.50€

7 SEAS  
SEAFOOD RESTAURANT

 gluten free  vegan  \*frozen

## RISOTTO AND PASTA

Λινγκουίνι θαλασσινών με καραβίδα, μύδια, γαρίδες, καλαμάρι και φρέσκια ντομάτα	21.50€
Λινγκουίνι κοτόπουλο με καλοκαιρινά λαχανικά, φρέσκια ντομάτα και παρμεζάνα	17.80€
Παπαρδέλες με χτένια & γαρίδες ισπανικό chorizo, ντοματίνια, γιαούρτι και εστραγκόν	21.50€
BIO Πέννες σολομού με φρέσκο σολομό, πέστο άνηθου και γιαούρτι	20.80€
Ραβιόλι χειροποίητο με ανθότυρο, δυόσμο και σάλτσα βασιλικού	17.50€
Ριζότο μανιταριών με porcini, παρμεζάνα και λάδι τρούφας	18.50€
Ριζότο με saffron ψαριού με σπαράγγια, σπανάκι, passion fruit, lime και γιαούρτι	21.80€
Ριζότο αστακού και καραβίδας με φινόκιο, ντοματίνια, ψιλοκομμένο κολοκυθάκι, κράμπλ από παστράμι και σάλτσα λεμονιού	37.50€
Κριθαρότο με γαρίδες, πεσκανδρίτσα, κολοκυθάκια και φρέσκια ντομάτα	21.50€
Αστακομακαρονάδα για 2 (600 - 700 gr) με φρέσκια ντομάτα και βασιλικό	65.50€

7 SEAS  
SEAFOOD RESTAURANT

 gluten free  vegan  \*frozen