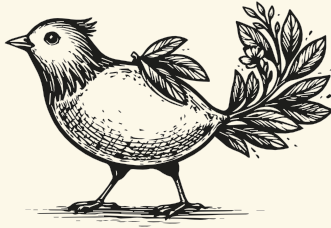


# VALAORA

*kitchen led  
by the seasons*

WEEKEND



LUNCH

AT VALAORA

*Διαθέσιμο Σάββατο & Κυριακή μεσημέρι  
Available Saturday & Sunday at lunch  
(13:00 – 16:00)*



## WEEKEND LUNCH AT VALAORA

35 € / άτομο · per person

*Παρακαλώ επιλέξτε ένα πιάτο από κάθε κατηγορία:  
Please choose one dish from each category:*

*Χειροποίητο Προζυμένιο Ψωμί · Homemade Sourdough Country Bread  
σερβίρεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο · served with extra virgin olive oil, / (G)*

### ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ · FIRST COURSE

**Τομάτες & Τσαλαφούτι · Tomatoes & “Tsalafouti” Cheese**  
*ελιές, αγγούρι, κάπαρη, ρίγανη, παξιμάδια χαρουπιού  
cucumber, olives, capers, oregano, carob rusks / (G, L, ϕ)*

**Χόρτα & Αμπελοφάσουλα · Wild Greens & Green Beans**  
*ντομάτα, βολάκι Άνδρου · tomato, Andros “Volaki” cheese / (G, L, ϕ)*

**Ψάρι ημέρας “Μπουρδέτο” · Catch of the day “Bourdeto”**  
*γκρέιπφρουτ, μοσχολέμονο, πάπρικα, κόλιανδρος  
grapefruit, lime, paprika, coriander*

### ΔΕΥΤΕΡΟ ΠΙΑΤΟ · SECOND COURSE

**Γαρίδες “Γιουβέτσι” · Prawn “Giouvetsi”**  
*κριδαράκι, μάραθος, τομάτα κονφί, μύδια  
orzo pasta, fennel, tomato confit, mussels / (G, L)*

**“Ριζότο Μπριάμ” · “Briam Risotto”**  
*φέτα, δυόσμος · feta, spearmint / (G, L, ϕ)*

### ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ · MAIN COURSE

**Μπακαλιάρος σε Τραγανή Κρούστα · Crispy Fried Cod**  
*ταραμάς, αγκινάρες, βλήτα · tarاما, artichokes, wild greens / (G)*

**Κόκορας “Γεμιστά” · Rooster “Gemista”**  
*κους κους με φέτα, τομάτα, μυρωδικά  
couscous with feta, tomato, herbs / (G, L)*

**Σελινόριζα στα Κάρβουνα · Chargrilled Celeriac “Steak”**  
*πουρέ σελινόριζας, μήλο, πίκλες εσαλότ, φουντούκι, ζωμός λαχανικών  
celeriac purée, apple, pickled shallots, hazelnuts, vegetable jus / (N, ☺)*

### ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ · DESSERT, + € 12

**Ρυζόγαλο Rice · Pudding**  
*μπισκότο βρώμης, ροδάκινο, παγωτό ελληνικού καφέ  
oat biscuit, peach, Greek coffee ice cream / (G, L)*

### ΓΙΑΟΥΡΤΙ & ΒΥΣΣΙΝΟ · YOGHURT & SOUR CHERRY

*financier φιστίκι Αιγίνης, μους γιαουρτιού, τραγάνες  
μαρέγκες, σορμπέ βύσσινο, αγριοκέρασα · pistachio financier,  
yogurt mousse, crispy meringues, sour cherry sorbet,  
wild cherries / (G, L, N)*