

Παρακαλώ ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή
δυσανεξία πριν την Παραγγελία σας.
Χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο σε όλες
τις παρασκευές μας και ηλιέλαιο στα τηγανητά.

Με * συμβολίζονται τα κατεψυγμένα

Στην είσοδο υπάρχει βιβλίο παραπόνων

Please let us know of any allergies or intolerances
before your order.
We use extra virgin olive oil for cooking and sunflower
oil for fried foods.

Frozen ingredients are symbolized with *

There is a book of complaints at the entrance

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει, εάν δεν λάβει το νόμιμο
παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο)
Consumer is not obliged to pay, if the notice of payment has not been
received (receipt – invoice)

Το κατάστημα διαθέτει εγκεκριμένο τερματικό αποδοχής καρτών POS.
Pos card terminal is available

Σύβοτα | 461 00 Θεσπρωτία
Τηλ.: 26650 96000 | Fax.: 26650 93212

www.sivotadiamond.gr | e-mail.: info@sivotadiamond.gr

Facebook: Sivota Diamond Spa Resort Official Instagram: Sivota_Diamond_Sp

V I E W

menu



Ψωμί & ντιπ 2,5€ ανά άτομο
Bread & Dip 2.5€ per person

STARTERS

Χταπόδι* σχάρας με ταραμά, τηγανιτή κάπαρη και σως εσπεριδοειδών.

Grilled octopus* with fish roe, fried caperes and citrus dressing

26€

Μοσχαρίσιο Carpaccio με ρόκα, flakes παρμεζάνας και λάδι τρούφας

Beef Carpaccio with rocket, parmesan flakes and truffle oil

22€

Ψητή μελιτζάνα με κρέμα κατσικίσιου τυριού, καραμελωμένα καρύδια και πέστο βασιλικού.

Roasted eggplant with goat cheese cream, caramelized onions and basil pesto.

14€

Μανιτάρια Porto Bello με κατσικίσιο τυρί, chutney σύκου, αποξηραμένα φρούτα και crumble παξιμαδιού

Porto Bello mushrooms with goat cheese, fig chutney, dried fruit and rusks crumble

€15

SALADS

Ελληνική Σαλάτα με τομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές, κάπαρη, φέτα και κριθαρομπουκιές

Greek Salad with tomato, cucumber, pepper, onion, olives scallion, capers, feta cheese and barley rusk

12€

Caprese mozzarella με μπουράτα, τοματίνια, φρέσκο σπανάκι, ρόκα και πέστο βασιλικού

Caprese mozzarella with burrata, cherry tomatoes, fresh spinach, rocket and basil pesto

17€

Σπανάκι, καρδιά μαρουλιού, ρόκα, γαρίδες* μαριναρισμένες με μπράντυ, mango, κάσιους και κρουτόν αρωματισμένο με θυμάρι

Spinach, heart of lettuce, rocket, shrimps* marinated in Brandy, mango, cashews and croutons flavored with thyme

17€

RISOTTI - PASTA

Ριζότο με ποικιλία μανιταριών και λάδι τρούφας

Risotto with a variety of mushrooms and truffle oil

18€

Ριζότο θαλασσινών | Seafood Risotto

Γαρίδες*, μύδια*, μπισκότο παρμεζάνας και σαφράν

Shrimps*, mussels*, parmesan biscuit and saffron

23€

Λιγκουίни με κοτόπουλο & μπρόκολο αλά κρεμ αρωματισμένο με σκόρδο

Linguine with chicken and broccoli ala crem flavored with garlic

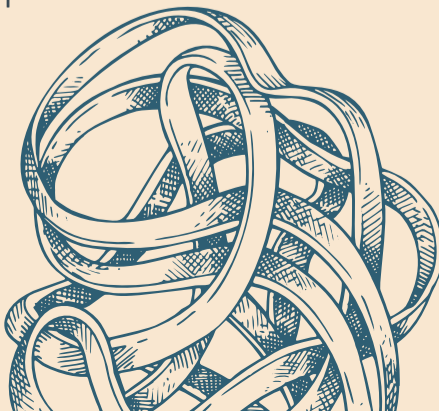
18€

Παπαρδέλες με μανιτάρια, προσούτο,

λάδι τρούφας ,σπαράγγια και τοματίνια

Pappardelle with mushrooms, prosciutto, truffle oil, asparagus and cherry tomatoes.

19€



SEA FOOD

Σολωμός σχάρας με λαχανικά σωτέ, πουρέ γλυκοπατάτας και βινεγκρέτ λεμονιού.

Grilled salmon with sautéed vegetables, sweet potato puree and lemon vinaigrette.

26€

Τσιπούρα σχάρας, με χόρτα εποχής σωτέ, πουρέ σελινόριζας, vinegraitte εσπεριδοειδών με θυμάρι και σκόρδο

Grilled sea bream with sauteed seasonal greens, celeriac puree ,citrus vinegraitte with thyme and garlic

24€

Γαρίδες με σάλτσα τσιμιτσουρί, ίνες τσίλι και πολύχρωμες πιπεριές.

Shrimps with chimichurri sauce, chilli fibre and colourful peppers

25€

Φρέσκο ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ | Fresh FISH OF THE DAY
Κατόπιν παραγγελίας | Upon request

MAIN COURSES

Φιλέτο κοτόπουλο ταλιάτα, αρωματισμένο με βούτυρο μυρωδικών, πατάτες παριζιέν, πουρέ γλυκοπατάτας και pepper sauce

Chicken fillet tagliata ,flavoured with herbs butter, potatoes Parisienne, mashed sweet potatoes and pepper sauce

18€

Ζουμερό Rib eye με πατάτες baby, σπαράγγια ψητά και σως μπεαρναίζ

Juicy rib eye with baby potatoes, roasted asparagus and sauce bearnaise

38€

Μενταγιόν χοιρινού φιλέτου με μιλφείγ γλυκοπατάτας, πράσο, παρμεζάνα με σως Μαρσάλα.

Pork fillet mentallion with sweet potato millefeuille, leek, parmesan with sauce Marsala.

23€

DESSERTS

Σοκολατόπιτα με παγωτό

Chocolate pie with ice cream

9€

Caramel cheese cake

9€

Μπακλαβάς με παγωτό

Baklavas with ice cream

9€

Φρούτα εποχής

Seasonal fruits

9€

