

VILLA LUNA
cafe-bar-restaurant



Restaurant
MENU

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- Μοσχαρίσιο καρπάτσιο (2)** 17 €
με μαγιονέζα espresso, τραγανή ρόκα και ραπανάκι
- Ταρτάρ Σολομού (3)** 17 €
αρωματισμένο με εσπεριδοειδή, μους guacamole, κυβάκια αγγουριού και πέρλες πόνζου
- Τηγανητό Χαλούμι (6)** 12 €
με τσάτνεϊ αχλάδι, ρόκα και ντρέσινγκ ροδάκινο
-  **Ρολάκια Μελιτζάνας (1-2-6-8)** 9 €
γεμιστά με κιμά, παρμεζάνα, σάλτσα ντομάτας, κρέμα μπεσαμέλ και καπνιστό τυρί
-  **Φέτα τυλιγμένη με χωριάτικο φύλλο κρούστας (1-2-6)** 9 €
μαρμελάδα περγαμόντο και παπαρουνόσπορο
- Ποικιλία Μανιταριών (6-7-8)** 12 €
με άρωμα από θυμάρι, κρέμα γάλακτος, ρόκα και καβουρδισμένο φουντούκι
-  **Φρέσκιες Τηγανητές Πατάτες (6)** 6,50 €
με πούδρα παρμεζάνας
-  **Στραπατσάδα (1-2-6-8)** 10,50 €
με λουκάνικο Τζουμαγιάς, αβγό ποσέ, μους τυριών με λευκή τρούφα και κρουτόν αρωματισμένα με σκόρδο
- ## ΣΑΛΑΤΕΣ
-  **Σαλάτα Παντζάρι (1-6-7)** 11 €
με φύλλα baby ρόκας, μους τυριών με τσίλι, τραγανό πράσο, καβουρδισμένα καρύδια, χώμα από χαρούπι και εστραγκόν και αρωματικό λάδι από εσπεριδοειδή
-  **Σαλάτα του Καίσαρα (1-3-6-9)** 14 €
με τραγανό μαρούλι iceberg, σωτέ κοτόπουλο, ντοματίνια, καλαμπόκι, κρουτόν, πούδρα μπέικον, φλοίδες παρμεζάνας και Ceasar sauce
- Πράσινη σαλάτα (6-7)** 14 €
με baby σπανάκι, τριμμένο καρότο, παστράμι μόσχου, αβοκάντο, ντοματίνια, κασικίσιο τυρί παναρισμένο με καβουρδισμένο κουκουνάρι και ντρέσινγκ με άρωμα πόνζου

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Αρνίσιο Κότσι (1-6-7-8-9)

σιγομαγειρεμένο, σωτέ κυδώνι, σάλτσα κρεάτων και πουρέ καρότο

21 €

Μοσχαρίσια Μάγουλα Μπρεζέ (1-6-7-8-9)

με πουρέ μήλο, κρέμα κρεμμύδι,
σωτέ πολύχρωμα baby καρότα και μους λεμονιού

22 €

Χοιρινα Spare Ribs (1-2-6)

με τραγανή κρούστα, γλυκοπατάτες,
onion rings και σχοινόπρασο με χειροποίητη BBQ sauce

18 €

Μπαλοτίνα από Μπούτι Κοτόπουλο (1-6-8-9)

γεμιστό με φάρσα από μανιτάρια, παλαιωμένη παρμεζάνα,
πουρέ γλυκοπατάτας με σιρόπι σφένδαμου αρωματισμένο με κόλιανδρο,
σωτέ σπαράγγια, σάλτσα κάστανο και τραγανή πολέντα

18 €

Κοπές από επιλεγμένα premium steaks (6-7-8)

συνοδευόμενα με πουρέ γλυκοπατάτας, πουρέ κουνουπίδι,
καραμελωμένα σπαράγγια και πολύχρωμα baby καρότα

43 €

Σολομός με άρωμα Ασίας (1-3-5-10-12)

συνοδευόμενος από ασιατικό ρύζι με σουσάμι και μίριν,
αμπελόφυλλα, τραγανό πράσο και σάλτσα Ubagi

22,50 €

Ψάρι Ημέρας Φρικασέ (1-2-3-8)

με χόρτα εποχής και κρέμα αβγολέμονο

21 €

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Παραδοσιακό τρίγωνο Πανοράματος (1-4-6)

με χειροποίητη κρέμα βανίλιας,σιρόπι καραμέλας και φυστίκι Αιγίνης

7,50 €

Chocolate Souffle (1-2-4-5-6-13)

σουφλέ σοκολάτας με παγωτό βανίλια

7,80 €

New York cheese cake (1-2-4-5-6-13)

Βάση μπισκότου και βούτυρο, με αφράτη μους μαλακού τυριού
Philadelphia και αγριοκέρασο

8,70 €

Αρμενοβίλ (2-6-7)

με χειροποίητη γκανάζ σοκολάτας

8,20 €

Παγωτό (1-2-4-5-6-13)

παγωτό στις παρακάτω γεύσεις
Βανίλια,σοκολάτα,φράουλα,bueno,cookies

1 μπάλα / 2 μπάλες / 3 μπάλες
2,50 € 5,00 € 7,00 €

Τα κρέατα είναι σε νωπή μορφή. Για το ριζότο χρησιμοποιούμε το risotto Vialone Nano. Τα ζυμαρικά είναι φρέσκα.
Για τις σαλάτες χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο,για το τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.

Άρτος 1,50€

Μπουκαλάκι (50ml) έξτρα παρθένο ελαιόλαδο 1€

BURGERS

Villa Luna Split Burger (1-2-6)

16,50 €

με 100% Ελληνικό μοσχαρίσιο κιμά, αφράτο ψωμάκι μπριός, τραγανό μαρούλι iceberg, ντομάτα, λιωμένο cheddar, οignon rings και κρέμα μπέικον. Συνοδεύεται με καπνιστές τηγαντές πατάτες

Vegeterian from Luna Burger (1-2-6)

15 €

με μπιφτέκι κινόας και λαχανικών, αφράτο ψωμάκι μπριός, τραγανό μαρούλι iceberg, ντομάτα και mayo truffle sauce. Συνοδεύεται με τραγανές γλυκοπατάτες

Crispy Chicken Burger (1-2-6-7-9)

13 €

με φιλέτο κοτόπουλο παναρισμένο με Corn Flakes, αφράτο ψωμάκι μπριός, τραγανό μαρούλι iceberg, τραγανό κρεμμύδι και χειροποίητη spicy honey-mustard sauce. Συνοδεύεται με καπνιστές τηγαντές πατάτες

ΠΑΣΤΑ - ΡΙΖΟΤΟ

Παπαρδέλες με μοσχαρίσια μάγουλα (1-2-6-8-9)

16 €

μπέικον, σάλτσα ντομάτας και καπνιστή παρμεζάνα

Πένες Μπολονέζ (1-2-6-8)

14 €

με κρέμα μπεσαμέλ, γκραντιναρισμένο καπνιστό τυρί και τραγανό κρεμμύδι

Ταλιατέλες Σολομού (1-2-3-6-8)

15,50 €

κολοκύθι, φρέσκο κρεμμυδάκι και σάλτσα απο άνηθο

Ναπολιτάν (1-6-8)

12 €

με ζυμαρικό risi και λάδι βασιλικού

Ριζότο μανιταριών (1-6-8)

15 €

με φλοίδες παρμεζάνας και λάδι λευκής τρούφας

Ριζότο Σπετσοφάι (1-6-8)

15 €

με λουκάνικο Τζουμαγιάς, πολύχρωμες πιπεριές, ντοματίνια και πούδρα φέτας

Ριζότο Κοτόπουλο (1-6-7-8)

15 €

με αρακά, σπανάκι, πέστο βασιλικού και καθυρδισμένα καρύδια

ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ / PRODUCT ALLERGENS



Στοχεύοντας στην ουσιαστική ενημέρωση των πελατών που επισκέπτονται το Villa Luna, επισημαίνουμε το είδος των αλλεργιογόνων που περιέχουν. Σύμφωνα με την ισχύουσα ευρωπαϊκή νομοθεσία (ΕΚ 1169/2011) τα συστατικά που δύναται να προκαλέσουν αλλεργίες είναι τα ακόλουθα:

In order to insure the effective information to our customers who visit Villa Luna, we indicate the type of allergens they may contain. According to the current European Regulation (EU) No 1169/2011 the ingredients that may cause allergies are the following:



1. Σιτηρά που περιέχουν γλουτένη (δηλαδή σπύρι, κριθάρι, βρώμη, σίκαλη κτλ.) και προϊόντα που έχουν ως βάση τα σιτηρά αυτά | Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats etc) and products there of



2. Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά | Eggs and products there of



3. Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια | Fish and products there of



4. Αραχίδες (αράπικα φιστίκια) και προϊόντα τους | Peanuts and products there of



5. Σόγια και προϊόντα της | Soybeans and products there of



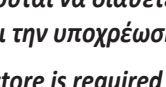
6. Γάλα και γαλακτοκομικά συμπεριλαμβανομένης της λακτόζης | Milk and products there of (including lactose)



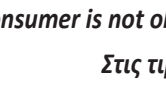
7. Ξηροί καρποί με κέλυφος (όπως αμύγδαλα, καρύδια, πέκαν, φιστίκια, κ.α.) και προϊόντα τους | Nuts (almonds, hazelnuts, wainuts, cashews, pecan nuts, pistachio nuts etc) and products there of



8. Σέλινο και προϊόντα προερχόμενα από σέλινο | Celery and products there of



9. Μουστάρδα και προϊόντα προερχόμενα από αυτή (σινάπι) | Mustard and products there of



10. Σουσάμι και προϊόντα προερχόμενα από σησάμι | Sesame seeds and products there of



11. Διοξείδιο του θείου καιθειώδεις ενώσεις | Sulphur dioxide and sulphites



12. Οστρακοειδή και προϊόντα με βάση τα οστρακοειδή (καρκινοειδή) | Crustaceans and products there of



13. Λούπινο (οσπριοειδές φυτό) και προϊόντα του | Lupin and products there of



14. Μαλάκια (χταπόδι, καλαμάρι, κ.α.) και προϊόντα τους | Molluscs and products there of

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία δίπλα στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. Ο καταναλωτής δεν έχει την υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο)

**The store is required to have printed forms next to the exit for the formulation of any protest.
The consumer is not obliged to pay if he does not receive the legal document (receipt or invoice)**

**Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις
The prices include all legal charges**

**Αγορανομικός υπεύθυνος / Market regulator
ΚΟΥΡΤΙΔΗΣ ΔΗΜΗΤΡΗΣ / KOURTIDIS DIMITRIS**

Appetizers

Beef carpaccio (2) 17 €
with espresso mayonnaise, crispy arugula and radish

Citrus flavored Salmon Tartar (3) 17 €
guacamole mousse, cucumber cubes and ponzu pearls

Fried Halloumi (6) 12 €
with pear chutney, arugula and peach dressing

Eggplant rolls filled (1-2-6-8) 9 €
with minced meat, parmesan cheese, tomato sauce, béchamel cream and smoked cheese

Feta cheese (1-2-6) 9 €
wrapped in crispy layers of traditional Greek phyllo dough crust, bergamot jam and poppy seeds

Mushroom variety flavored (6-7-8) 12 €
with thyme, sour cream, arugula and roasted hazelnut

Fresh French Fries (6) 6,50 €
with parmesan powder

Strapatsada (1-2-6-8) 10,50 €
with Tzoumagia sausage, poached egg, cheese mousse with white truffle and croutons flavored with garlic

Salads

Beetroot salad (1-6-7) 11 €
with baby rocket leaves, cheese mousse with chili, crispy leeks, roasted walnuts, carob and tarragon soil and aromatic citrus oil

Caesar salad (1-3-6-9) 14 €
with crispy iceberg lettuce, sautéed chicken, cherry tomatoes, corn, croutons, bacon powder, parmesan flakes and Caesar sauce

Green salad (6-7) 14 €
with baby spinach, grated carrot, veal pastrami, avocado, cherry tomatoes, goat cheese breaded with roasted pine nuts and ponzu-scented dressing

Burgers

Villa Luna Split Burger (1-2-6) 16,50 €
with 100% Greek ground beef, fluffy brioche bun, crispy iceberg lettuce, tomato, melted cheddar, onion rings and bacon cream.
Accompanied by smoked french fries

Vegetarian from Luna Burger (1-2-6) 15 €
with a quinoa and vegetable burger, fluffy brioche bun, crispy iceberg lettuce, tomato and mayo truffle sauce.
Served with crispy sweet potatoes

Crispy Chicken Burger (1-2-6-7-9) 13 €
with chicken fillet breaded with Corn Flakes, fluffy brioche bun, crispy iceberg lettuce, crispy onion and handmade spicy honey-mustard sauce.
Accompanied by smoked french fries

Pasta - Risotto

Pappardelle with veal cheeks (1-2-6-8-9) 16 €
bacon, tomato sauce and smoked parmesan

Bolognese penne (1-2-6-8) 14 €
with béchamel cream, smoked cheese gratin and crispy onion

Salmon tagliatelle (1-2-3-6-8) 15,50 €
pumpkin, spring onion and dill sauce

Neapolitan (1-6-8) 12 €
with picci pasta and basil oil

Mushroom risotto (1-6-8) 15 €
with parmesan flakes and white truffle oil

Spetsofai risotto (1-6-8) 15 €
with Tzoumagia sausage, colorful peppers, cherry tomatoes and feta powder

Chicken risotto (1-6-7-8) 15 €
with peas, spinach, basil pesto and roasted walnuts

Main dishes

Slow-cooked leg of lamb (1-6-7-8-9) 21 €
sautéed quince, meat sauce and carrot puree

Breeze Veal Cheek (1-6-7-8-9) 22 €
with apple puree, onion cream,
sautéed colorful baby carrots and lemon mousse

Pork Spare Ribs (1-2-6) 18 €
with crispy crust, sweet potatoes, onion rings and chives
with handmade BBQ sauce

Ballotina of Chicken leg stuffed (1-6-8-9) 18 €
with mushroom stuffing, aged Parmesan cheese,
sweet potato puree with coriander flavored maple syrup,
sauteed asparagus, chestnut sauce and crispy polenta

Cuts of selected premium steaks (6-7-8) 43 €
accompanied by sweet potato puree, cauliflower puree,
caramelized asparagus and colorful baby carrots

Asian style salmon (1-3-5-10-12) 22,50 €
served with Asian sesame and mirin rice,
grape leaves, crispy leeks and Unagi sauce

Fish of the Day Fricassee (1-2-3-8) 21 €
with seasonal greens and eggnog cream

Desserts

Traditional Panorama Triangle (1-4-6) 7,50 €
with handmade vanilla cream, caramel syrup and pistachios

Chocolate Souffle (1-2-4-5-6-13) 7,80 €
chocolate souffle with vanilla ice cream

New York cheese cake (1-2-4-5-6-13) 8,70 €
Biscuit and butter base, with fluffy soft cheese mousse
Philadelphia and wild cherry

Armenoville (2-6-7) 8,20 €
with handmade chocolate ganache

Ice cream (1-2-4-5-6-13) 1 ball / 2 balls / 3 balls
ice cream in the following flavors 2,50 € 5,00 € 7,00 €
vanilla, chocolate, strawberry, bueno, cookies

The meats are fresh. For the risotto we use riso Vialone Nano. The pasta is fresh
For salads we use extra virgin olive oil, for frying we use sunflower oil.

Bread €1.50

A bottle (50ml) of extra virgin olive oil €1