

FINE DINING

16/02

ΠΕΜΠΤΗ | THURSDAY
20:30

ΤΣΙΚΝΟΡΕΜΠΤΙ



ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

ΑΝΑΜΙΚΤΗ ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΚΑΙ ECALI CLUB SAUCE

Mixed green salad with cherry tomatoes
and Ecali Club sauce

ΝΤΑΚΟΣ ΜΕ ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΗ ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΘΡΥΜΜΑΤΙΣΜΕΝΗ ΞΙΝΟΜΥΖΗΘΡΑ

Barley rusks with thinly cut tomato
and small pieces of xinomyzithra cheese

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΑΓΓΟΥΡΙ, ΕΛΙΕΣ ΚΑΛΑΜΩΝ ΚΑΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Greek salad with tomato, cucumber,
Kalamata olives and olive oil

ΜΑΡΟΥΛΙ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙΑ ΚΑΙ ΘΡΥΜΜΑΤΙΣΜΕΝΗ ΦΕΤΑ

Lettuce with fresh green onions
and small pieces of feta cheese

ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ, ΑΒΟΚΑΝΤΟ ΚΑΙ ΞΥΔΙ ΜΠΑΛΣΑΜΙΚΟ

Mozzarella cheese with cherry tomatoes,
avocado and balsamic vinegar

CAESAR'S SALAD ΜΕ ΨΗΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΙ ΚΡΟΥΤΟΝΣ

Caesar's salad with grilled chicken
and croutons

ΡΟΚΑ ΜΕ ΛΙΑΣΤΕΣ ΝΤΟΜΑΤΕΣ ΚΑΙ ΦΥΛΛΑ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑΣ

Rocket with sundried tomatoes
and parmesan cheese

ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ

Smoked eggplant salad

ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ

Spicy cheese dip

ΡΩΣΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

Russian salad

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZERS

ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΜΕ ΣΩΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ

Fried zucchini with yogurt sauce

ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΜΕ ΤΥΡΙ

Peppers stuffed with cheese

ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ | COOKED

ΑΓΡΙΟΓΟΥΡΟΥΝΟ ΣΤΙΦΑΔΟ

Wild boar stew

ΚΟΤΣΙ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ

Veal shank

ΣΠΕΤΣΟΦΑΪ

Spetsofai

ΠΡΑΣΟΠΙΤΑ ΜΕ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΦΥΛΛΟ

Leek pie made with traditional pastry

ΑΡΝΑΚΙ ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Lamb in a pot with potatoes
and vegetables

ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΜΕ ΜΑΝΟΥΡΙ ΚΑΙ ΜΕΛΙ

Manouri cheese pie with honey

ΚΡΕΑΤΙΚΑ | MEAT

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΓΥΡΟΣ ΜΕ ΠΙΤΕΣ, ΝΤΟΜΑΤΑ, ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΚΑΙ ΤΖΑΤΖΙΚΙ

Traditional gyros with pitta bread,
tomato, onion and tzatziki

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΕΣ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Veal steaks

ΣΠΑΛΟΜΠΡΙΖΟΛΑ ΧΟΙΡΙΝΗ

Pork ribs

ΜΠΙΦΤΕΚΑΚΙΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΕ ΛΕΜΟΝΙ ΚΑΙ ΡΙΓΑΝΗ

Mini beef burgers with lemon and oregano

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΣΕ ΠΙΠΕΡΙΕΣ, ΠΑΠΡΙΚΑ ΚΑΙ ΔΕΝΔΡΟΛΙΒΑΝΟ

Chicken marinated in peppers,
paprika and rosemary

ΧΩΡΙΑΤΙΚΑ ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ

Traditional sausages

ΛΕΥΚΑ ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΜΟΝΑΧΟΥ

White Munich sausages

ΑΠΟ ΤΗ ΣΟΥΒΛΑ | FROM THE SPIT

ΓΟΥΡΟΥΝΟΠΟΥΛΟ

Suckling pig

ΚΟΚΟΡΕΤΣΙ

Kokoretsi

ΚΟΝΤΟΣΟΥΒΛΙ

Kontosouvli

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ | SIDE DISHES

ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΕ ΔΕΝΔΡΟΛΙΒΑΝΟ

Baked potatoes with rosemary

JACKET POTATOES ΜΕ SOUR CREAM

Jacket potatoes with sour cream

ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ

Fresh french fries

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

Variety of grilled vegetables

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΠΛΕΥΡΩΤΟΥΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

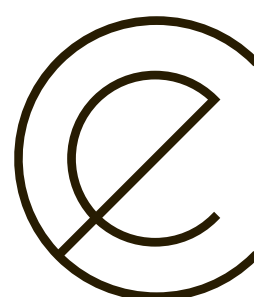
Grilled pleurotus mushrooms

ΓΛΥΚΑ | DESSERTS

BUFFET ΓΛΥΚΩΝ

Desserts buffet

Τιμή: €40/άτομο | €20/παιδί 6-11 ετών
Price: €40/person | €20/kid 6-11 years old



ECLECTIC LIVING
THE ECALI CLUB
EST. 1971

MAKE YOUR RESERVATION NOW BY CALLING AT 210 3500000