



Anthemus Sea

Beach Hotel & Spa



Steak House

menu

2024





Steak House
menu

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Μοσχαρίσιο καρπάτσιο , λάδι δενδρολίβανου, παρμεζάνα, κρέμα βαλσάμικου σύκου	14,00€
Προσούτο , μαύρη ρόκα, παλαιωμένη γραβιέρα, φράουλες	13,50€
Μανιτάρια "Portobello" , καπνιστή πάπρικα, κατσικίσιο τυρί chevre, πουρέ λεμονιού	12,00€



ΣΑΛΑΤΕΣ

Ψητά λαχανικά , βουβαλίσια μοτσαρέλα, πέστο βασιλικού, ελιές σχάρας, φύλλα κάπαρης	12,50€
Κρίταμο τουρσί , τομάτα κήπου, τριμμένη φέτα, κάπαρη, έξτρα αρωματικό παρθένο ελαιόλαδο	11,00€
Σαλάτα με τρίχρωμα τοματίνια Σαντορίνης, γαλοτύρι Ηπείρου, φρέσκο κρεμμυδάκι, ελιές Καλαμάτας, κορφές κάπαρης, ψωμί χαρούπι σχάρας, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Χαλκιδικής	14,00€



ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Μοσχαρίσιο φιλέτο Σατομπριάν 600γραμμ. (για 2 άτομα), ντοφινουάζ πατάτες, σπιτική μπεαρνέζ με καμμένο βούτυρο	65,00€
Black Angus rib-eye , καραμελωμένα κρεμμύδια, σπασμένες αρωματικές πατάτες	29,00€
T-bone μοσχαρίσια μπριζόλα ωρίμανσης , πουρές πατάτας με άρωμα τρούφας, σάλτσα BBQ	49,00€
Picanha tagliatta , φύλλα ρόκας, τραγανό μπέικον, cheddar, gravy πράσινου πιπεριού Μαδαγασκάρης	24,50€
Χοιρινή μπριζόλα tomahawk , τηγανιτές γλυγοπατάτες, καλαμπόκι, σάλτσα chimichurri	21,00€
Κοτόπουλο φιλέτο μπούτι , mojito σάλτσα, πιπεριές σχάρας	17,00€
Ποικιλία κρεατικών σχάρας για 2 άτομα (μπιφτεκάκια, παιδάκια αρνίσια, λουκάνικο Τζουμαγιάς, picanhia tagliatta, BBQ chicken wings)	39,00€



ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Προφιτερόλ με τραγανά σουδάκια γεμιστά με παγωτό, σάλτσα ζεστής bitter σοκολάτας	12,00€
Lemon cheesecake με φρούτα του δάσους	12,50€
Φρέσκα φρούτα εποχής	12,00€

Σημειώσεις

Στα πιάτα μας χρησιμοποιούμε μόνο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.
Το ξενοδοχείο τηρεί σύστημα HACCP για την ασφάλεια και την υγιεινή των τροφίμων.
Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση αποδείξεων.
Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις επιβαρύνσεις.

Ενδεχομένως τα πιάτα μας να περιέχουν αλλεργιογόνα (στην κουζίνα γίνεται χειρισμός γαλακτοκομικών, ιχθυωδών και μαλακίων, μουστάρδας, σέλινου, γλουτένης, ξηρών καρπών, αυγών, σιταμιού).

APPETIZERS

Beef carpaccio , rosemary oil, parmesan, balsamic fig cream	14,00€
Prosciutto , black rocket, aged gruyere, strawberries	13,50€
"Portobello" mushrooms , smoked paprika, chevre goat chees, lemon puree	12,00€



SALADS

Grilled vegetables , buffalo mozzarella, basil pesto, grilled olives, caper leaves	12,50€
Pickled Crithmum , garden tomato, grated feta cheese, capers, extra aromatic virgin olive oil	11,00€
Salad with three-colored cherry tomatoes from Santorini, Galotyri (soft, creamy cheese) from Epirus, spring onion, Kalamata olives, caper tops, grilled carob bread, extra virgin olive oil from Halkidiki	14,00€



MAIN DISHES

Beef fillet Chateaubriand 600gr (for 2 persons), dauphinois potatoes, homemade béarnaise with burnt butter	65,00€
Black Angus rib-eye , caramelized onions, aromatic smashed potatoes	29,00€
T-bone aged veal steak , mashed potatoes with truffle aroma, BBQ sauce	49,00€
Picanha tagliatta , arugula rocket leaves, crispy bacon, cheddar, Madagascar's green pepper gravy	24,50€
Tomahawk pork steak , sweet potato fries, corn, chimichurri sauce	21,00€
Chicken thigh fillet , mojito sauce, grilled peppers	17,00€
Variety of grilled meats for 2 persons (burgers, lamb chops, Tzoumagia sausage, picanhia tagliatta, BBQ chicken wings)	39,00€



DESSERTS

Profiterole with crispy ice cream-filled puffs, warm bitter chocolate sauce	12,00€
Lemon cheesecake with forest fruits	12,50€
Salad with fresh seasonal fruits	12,00€

Notes

We use only extra virgin olive oil in our dishes.

The hotel implements the HACCP food safety and hygiene system. Prices include all charges.

The shop is obliged to issue receipts.

Prices include all charges.

Our dishes may contain allergens (in our kitchen we handle dairy products, seafood and shellfish, mustard, celery, gluten, nuts, eggs, sesame)

VORSPEISE

Rindercarpaccio , Rosmarinöl, Parmesan, Balsamico-Feigencreme	14,00€
Prosciutto , schwarzer Rucola, gereifter Gruyere, Erdbeeren	13,50€
„Portobello“-Pilze , geräucherter Paprika, Chevre-Ziegenkäse, Zitronenpüree	12,00€



SALATE

Gegrilltes Gemüse , Büffelmozzarella, Basilikumpesto, gegrillte Oliven, Kapernblätter	12,50€
Eingelegte Crithmum , Gartentomate, geriebener Feta-Käse, Kapern, extra aromatisches natives Olivenöl	11,00€
Salat mit dreifarbigen Kirschtomaten aus Santorini, Galotyri (weicher, cremiger Käse) aus Epirus, Frühlingszwiebeln, Kalamata-Oliven, Kapernspitzen, gegrilltes Brot aus Johannisbrot, natives Olivenöl extra aus Chalkidiki	14,00€



HAUPTGANG

Rinderfilet Chateaubriand 600gr (für 2 Personen), Dauphinois-Kartoffeln, hausgemachte Béarnaise mit gebrannter Butter	65,00€
Black Angus Rib-Eye , karamellierte Zwiebeln, aromatisches Kartoffelpüree	29,00€
T-Bone gereiftes Kalbssteak , Kartoffelpüree mit Trüffelaroma, BBQ-Soße	49,00€
Picanha Tagliatta , Rucola-Blätter, knuspriger Speck, Cheddar, Soße aus grünem Pfeffer aus Madagaskar	24,50€
Tomahawk-Schweinesteak , Süßkartoffel-Pommes, Mais, Chimichurri-Soße	21,00€
Hähnchenschenkelfilet , Mojitosoße, gegrillte Paprika	17,00€
Verschiedene Grillfleischsorten für 2 Personen (Burgers, Lammkoteletts, Tzoumagia Wurst, Picanhia Tagliatta, BBQ Chicken Wings)	39,00€



NACHSPEISEN

Profiterole mit knusprigen Teigtaschen, gefüllt mit Eis, warme Bitterschokoladensoße	12,00€
Zitronen Cheesecake mit Waldfrüchten	12,50€
Salat mit frischen Früchten der Saison	12,00€

Hinweise

In gekochten Gerichten und Salaten verwenden wir nur natives Olivenöl extra.
Das Hotel wendet ein HACCP-System für die Sicherheit und Hygiene von Lebensmittel an. Die Preise beinhalten alle Gebühren.
Das Geschäft ist verpflichtet Quittungen auszustellen.
Die Preise beinhalten alle Gebühren.

Möglicherweise enthalten unsere Gerichte Allergene (In der Küche werden Milchprodukte, Fisch und Weichtiere, Senf, Sellerie, Gluten, Trockenfrüchte, Eier, Sesam verarbeitet)



Steak House
menu





Anthemus Sea

Beach Hotel & Spa

★★★★★

GR-630 88 Nikiti (Elia Beach), Halkidiki, Greece

Tel.:(+30) 23750 72001, (+30) 23750 72201

www.anthemusea.gr e-mail: info@anthemusea.gr