eaglespalace
Kamares

Member of

Macedonian Hotels

Οι τιμές περιλαμβάνουν Φ.Π.Α. και λοιπές επιβαρύνσεις.
Prices include V.A.T. and all other taxes.

eaglespalace
Kamares

PRE DINNER COCKTAILS

MANHATTAN
(Canadian Club, Martini rosso,
Angostura bitter, Maraschino cherry)

AMERICANO
(Martini rosso, Campari, soda)

KIR
(Crème de Cassis, white Wine)

BLOODY MARY
(Vodka, tomato juice, lemon juice,
Worcestershire sauce, spices)

NEGRONI
(Gin,Martini rosso,Campari)

CHAMPAGNE COCKTAILS

MIMOSA
(Champagne & fresh orange juice)

KIR ROYAL
(Crème de Cassis & Champagne)

BELLINI
(Champagne, Peach Schnaps & Grenadine)

CHAMPAGNE COCKTAIL
(Champagne, Angostura bitter & Champagne)

eaglespalace
Kamares

Σούπες - Soups

Σούπα ημέρας
Soup of the day

Ορεκτικά – Appetizers

Καλαμαράκι γεμιστό με χωριάτικη σαλάτα
ψημένο σε αγνό ελαιόλαδο
Squid stuffed with Greek salad baked in pure olive oil

Γόνος καλαμαριού και φιλέτο μπαρμπουνιού
με συνοδεία ζεστής πατάτας αρωματισμένης με λάδι τρούφας
και βασιλικό
Baby squid and red mullet fillet accompanied with warm
potato , truffle oil and basil

Γαρίδες με αρωματικά λαχανικά και αυγό ποσέ
Prawns with aromatic vegetables and poached egg

Χτένια σοτέ με πουρέ καλαμποκιού και κρέμα τρούφας
Scallops sautéed with corn purée and truffle cream

Σαλιγκάρια γιαχνί με φρέσκια τομάτα και αρωματικό ελαιόλαδο
Snails "Yiachni" style with fresh tomato and aromatic olive oil

Φέτα ψητή με πιπεριές Φλωρίνης
Baked Feta cheese with sweet red pepper from Florina

Κριθαρότο με αυγοτάραχο και άρωμα μοσχολέμονου
Kritharoto with Greek Botargo "Avgotaraho" aromatic with lime

Καρπάτσιο από μοσχαρίσιο φιλέτο με κάπαρη
νιφάδες παρμεζάνας και σάλτσα τόνου
Veal fillet Carpaccio with capper , parmesan savings and tuna sauce

Φρέσκος σολομός μαριναρισμένος με θυμαρίσιο μέλι
Fresh Salmon marinated with thyme-honey

Μελιτζάνα σχάρας με μανούρι και δροσερό ταμπουλέ
Grilled eggplant with manouri cheese and cool Tabouleh

eaglespalace
Kamares

Επιδόρπια - Desserts

Σούπα χαλβά με παγωτό βανίλια και ροδόνερο
Halvah soup with vanilla ice cream and rosewater

Προφιτερόλ από σουδάκια γεμιστά
με παγωτό βανίλιας Μαγαδασκάρης και ζεστή σάλτσα σοκολάτας
Profiterole from choux pastry stuffed with Madagascar's vanilla ice cream
and warm chocolate sauce

Τριλογία σοκολάτας με καραμελωμένα φουντούκια
Chocolate triology with caramelized hazelnuts

Τρίο κρεμ μπρουλέ με βανίλια , γιασεμί και τζίντζερ
Crème brûlée Trio with vanilla , jasmine and ginger

Χειροποίητη τάρτα σοκολάτας
Handmade chocolate tart

Μιλφέιγ με φρέσκιες φράουλες
Fresh Strawberry millefeuille

Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό βανίλιας
Chocolate soufflé with vanilla ice cream

Ποικιλία από παγωτά και σορμπέ
Selection from ice cream and sorbet

Ποικιλία φρεσκοκομμένων φρούτων
Freshly sliced fruits

eaglespalace
Kamares

Ψάρια - *Fish*

Φιλέτο τσιπούρας στην σχάρα με άγρια χόρτα
καπνιστή μελιτζάνα και ελιές Χαλκιδικής
Dorade fillet grilled with wild herbage , smoked aubergine
and Halkidiki's olives

Φαγγρί φιλέτο σοτέ με κρούστα αμυγδάλου

και μαρμελάδα από τοματίνια
Sea – bream sautéed on almond crust
with cherry tomatoes confiture

Λαβράκι φιλεταρισμένο στην σχάρα
με κρούστα αρωματικών και κρέμα πατάτας
Sea bass fillet grilled with herb crust and potato cream

Σολομός φιλέτο σε γλυκιά πάπρικα και πράσινα σπαράγγια
Salmon fillet in sweet paprika and green asparagus

Σφυρίδα φιλέτο σχάρας με βινεγκρέτ μοσχολέμονο
Grouper fillet grilled with lime vinaigrette.

Ψάρια ανοικτής θάλασσας(100γρ)
Catch of the Day (100 gr)

Φρέσκια Τσιπούρα στην σχάρα
Grilled fresh Dorade

Φρέσκο Λαβράκι στην σχάρα
Grilled fresh Sea bass

eaglespalace
Kamares

Σαλάτες - *Salads*

Ανάμικτη πράσινη σαλάτα με μαριναρισμένες τομάτες
και βινεγκρέτ Αγιορείτικου κόκκινου κρασιού
Mixed green salad with marinated tomatoes
and Mount Athos red wine vinaigrette

Μεσογειακή σαλάτα με γλυστρίδα , ρόκα , κρίταμο
και μαριναρισμένη μελιτζάνα
Mediterranean salad with purslane , rocket , sea fennel
and marinated aubergine

Σαλάτα αισμπεργκ με γαρίδες και δροσερό ντρέσινγκ
γιαουρτιού – τζίντζερ
Iceberg salad with prawns and cool dressing yoghurt – ginger

Πράσινη σαλάτα με κατσικίσιο τυρί Chevre
λεπτές φέτες αχλαδιού πούδρα από καρύδια
και βινεγκρέτ καβουρδισμένου σισαμιού
Green salad with Chevre, pear slices, walnut slices and roasted sesame
vinaigrette

Καλοκαιρινή σαλάτα με τομάτα , βασιλικό , ντάκο
και Κατίκι Δομοκού
Summer salad with tomato , basil , barley rusk "Dakos"
and Domoko's cream cheese "Katiki"

eaglespalace
Kamares

Ζυμαρικά & Ριζότο - *Pasta & Risotto*

Ραβιόλια γεμιστά με ρικότα και σπανάκι
βρασμένα σε φρέσκο ζωμό κρέατος
Stuffed ravioli with ricotta and spinach cooked in fresh meat broth

Πένες σίκαλης με πέστο τομάτας και σολομό
Rye Penne with tomato pesto and salmon

Παπαρδέλες με τοματίνια , μοτσαρέλα και φρέσκο βασιλικό
Pappardelle with cherry tomatoes , mozzarella and fresh basil

Μπαβέτε τομάτας με ραγού οστρακοειδών
Bavette from tomato with ragoût clams

Λινγκουίνι με γαρίδες και αρωματικό μπισκ
Linguini with prawns and aromatic bisque .

Ριζότο αρμπόριο με γαρίδες και μαριναρισμένα τοματίνια
Risotto Arborio with prawns and marinated organic cherry tomatoes

Ριζότο με καπνιστή μελιτζάνα και φρέσκο θυμάρι
Risotto with smoked eggplant and thyme

eaglespalace
Kamares

Κρέας και κοτόπουλο – *Meat and poultry*

Μοσχαρίσιο φιλέτο σοτέ με βούτυρο Café de Paris
και τριλογία άγριων μανιταριών
Veal fillet sautéed with butter Café de Paris with wild mushroom trilogy

Χοιρινά σκαλοπίνια με προσούτο φασκόμηλο
αρωματικό κατίκι Δομοκού και σάλτσα πετιμέζι
Pork escalope with prosciutto , scented with sage , aromatic cream cheese
Domoko's "Katiki" and grape's syrup sauce

Στήθος πάπιας με μανταρίνι , σπανάκι και πράσινα σπαράγγια
Duck breast with tangerine , spinach and green asparagus

Φιλέτο κοτόπουλο σε κρούστα παρμεζάνας
και σάλτσα βασιλικού
Chicken fillet with parmesan crust and basil sauce

Φιλέτο αρνιού σε στρώμα μελιτζάνας
τρυφερές πατάτες και σάλτσα δεντρολίβανου
Lamb fillet layered on eggplant , tender potatoes
and rosemary sauce

Σατωμπριάν από μοσχαρίσιο φιλέτο
με πατάτες ντοφινουάζ και σάλτσα μπεαρνέζ
Τιμή κατ΄άτομο
Chateaubriand from Veal fillet with potatoes dauphinoise
and sauce béarnaise
(price per person)

Μοσχαρίσια μπριζόλα γάλακτος στην σχάρα
Grilled Veal Steak

Μοσχαρίσιο φιλέτο σχάρας
Veal Fillet on the grill