

GREEK

AT THE BELVEDERE HOTEL

SALADS

Greek salad <i>tomato, cucumber, onion, olives, feta, oregano, virgin olive oil</i>	\$16
Marouli <i>iceberg lettuce, dill, pine nuts, metsovone cheese, honey dressing</i>	\$15
Chickpea Fennel <i>parsley, citrus yogurt dressing</i>	\$14

MEZES

Warm pita bread	\$3
Kalamata mix warm olives <i>thyme, oregano, lemon zest</i>	\$9
Tzatziki <i>sheeps milk yogurt, cucumber, dill, garlic</i>	\$9
Taramosalata <i>white cod mullet roe</i>	\$10
Melitzanosalata <i>smoked eggplant, onion, vinegar, olive oil</i>	\$10
Tirokafteri <i>spread feta, chili pepper, olive oil</i>	\$10
Greek fries <i>crumbled feta, oregano</i>	\$10
Spanakopita <i>spinach, leek, feta pie</i>	\$14
Saganaki Kefalograviera <i>grapes, pistachio dust, honey dressing</i>	\$16
Lemon chat potato <i>roasted garlic thyme, sea salt</i>	\$10
Prawns Saganaki <i>tomato sugo, olives, crumbled feta, rustic bread</i>	\$22
Crab stuffed blossoms <i>greek varieties cheeses, dill</i>	\$18
Fried calamari <i>oregano, lemon, caper aioli</i>	\$16
Keftedes <i>beef mince, smokey pepper dip, shaved graviera, mint</i>	\$16
Loukaniko manestra <i>beef smoked sausage, orzo pasta, metsovone gratin</i>	\$17
Char octopus <i>split pea dip, cherry tomato, capers lemon olive oil</i>	\$20

BANQUET

Can't decide?

Just say feed me and we'll serve up a selection of our favourite dishes for \$60PP.

*Available for groups of 4 or more

Warm pita bread
Kalamata mix warm olives <i>thyme, oregano, lemon zest</i>
Tzatziki <i>sheeps milk yogurt, cucumber, dill, garlic</i>
Saganaki haloumi cheese <i>grapes, cherry, pistachio, honey dressing</i>
Taramosalata <i>white cod mullet roe</i>
Prawns saganaki <i>tomato sugo, olives, crumbled feta, rustic bread</i>
Keftedes <i>beef mince, smokey pepper dip, shaved graviera, mint</i>
Greek salad <i>tomato, cucumber, onion, olives, feta, oregano, virgin olive oil</i>
Greek style lamb shoulder <i>lemon, rosemary, roast potatoes, tzatziki</i>
Baklava ice cream <i>smashed filo pastry, macadamia, walnut, pistachio</i>

MAINS

Pork souvlaki <i>parsley salad, warm pita bread, tzatziki</i>	\$26
Lemon oregano lamb cutlets <i>rosemary kiphler potato, spicy whipped feta</i>	\$32
Cone bay barramundi <i>green beans, pea, mint, bulgur, lemon vinaigrette</i>	\$28
Seafood makronia <i>spaghetti, balmain bugs, clams, calamari, cherry tomato, saffron</i>	\$32
Dry aged sirlion rib <i>pumpkin burnt butter mash, mushroom, red wine reduction</i>	\$33
Hilopites pumpkin pasta <i>cherry tomato, pinenut, metsovone cheese, basil leaves</i>	\$24

TO SHARE

Fish of the day <i>grilled over bay leaves, marouli salad, greek fries</i>	MP
Glazed pork riblet <i>kopanisti mykonou</i>	\$32
Greek style Lamb shoulder <i>lemon, rosemary roast potatoes, tzatziki</i>	\$50
Moussaka <i>layered eggplant, potato, beef mince, bechamel sauce, marouli salad</i>	\$34

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

AT THE BELVEDERE HOTEL

Σαλάτες

Ελληνική σαλάτα , ντοματα , αγγουρι , κρεμμυδι , ελιες , φετα , ριγανη ,εξτρα παρθενο ελαιολαδο	\$16
Μαρουλι , ψιλοκομμενα φυλλα μαρουλιου , ανιθος,καβουρδισμενο κουκουναρι ,ψητο μετσοβονε και σως μελιου	\$15
Ρεβυθοσαλατα με φινόκιο , παντζαρι , μαινταινο και σως απο γιαουρτι με εσπεροειδη .	\$14

Μεζέδες

Επίσημο γεύμα

Δεν μπορείς να αποφάσεις;

Απλά να πεις τάισε με και θα σας σερβίρουμε την ποικιλία από τα αγαπημένα μας πιάτα για 60.

Διατίθεται για ομάδες 4 και περισσότερων

Ζεστη πιτα

Μαριναρισμένες ελιές Καλαμάτας , Θυμάρι,ρίγανη ,ελαιόλαδο ,ξύσμα λεμονιού

sheeps milk yogurt,cucunber,dill,garlic

Τζατζίκι , πρόβειο στραγγιστό γιαούρτι ,αγγουράκι , ανιθος , σκόρδο , ελαιόλαδο

Σαγανάκι κεφαλογραβιέρα , λεμονάτη σάλτσα μελιού , ξύσμα από φυστίκι Αιγίνης

Άσπρος ταραμάς , χωριάτικο ψωμί ,αβγόταραχο , κρεμμύδι , χυμος λεμόνιου , ελαιόλαδο

Γαρίδες σαγανάκι , σάλτσα ντομάτας , ελιές , θριματισμενη φέτα , χωριάτικο ψωμί

Κεφτέδες μοσχαριού , σάλτσα καπνιστης πιπεριάς , τριμμένη κεφαλογραβιέρα , φρέσκος δούσμος

Ελληνική σαλάτα , ντοματα , αγγουρι , κρεμμυδι , ελιες , φετα , ριγανη ,εξτρα παρθενο ελαιολαδο

Σιγοψημένη σπάλα αρνιού στο φούρνο με πατάτες φούρνου λεμονατες,τζατζικι

Παγωτό μπακλαβά , τραγανά θρυματισμενα φύλλα ζύμης ,με αναμεικτους ξηρούς καρπούς και σιρόπι κανέλας

Στη μέση

Ζεστη πιτα	\$3
Μαριναρισμένες ελιές Καλαμάτας , Θυμάρι,ρίγανη ,ελαιόλαδο ,ξύσμα λεμονιού	\$9
Τζατζίκι , πρόβειο στραγγιστό γιαούρτι ,αγγουράκι , ανιθος , σκόρδο , ελαιόλαδο	\$9
Άσπρος ταραμάς , χωριάτικο ψωμί ,αβγόταραχο , κρεμμύδι , χυμος λεμόνιου , ελαιόλαδο	\$10
Μελιτζανοσαλάτα , καπνιστές μελιτζάνες , σκόρδο , χυμός λεμονιού , ελαιόλαδο	\$10
Τυροκαυτερή , φετα τριμενη ,καυτερη πιπερια,πιπερι,ελαιολαδο	\$10
Τηγανητές πατάτες με τριμμένη φέτα και ρίγανη	\$10
Σαγανάκι κεφαλογραβιέρα , λεμονάτη σάλτσα μελιού , ξύσμα από φυστίκι Αιγίνης	\$14
Σπανακόπιτα , φύλλο σφολιάτας,φέτα , πράσο , σπανάκι	\$16
Λεμονάτες πατάτες φούρνου με Θυμάρι και ρίγανη	\$10
Γαρίδες σαγανάκι , σάλτσα ντομάτας , ελιές , θριματισμενη φέτα , χωριάτικο ψωμί	\$22
Γεμιστοι κολοκύθοανθοι ,κρέμα τυριών με ανιθο ,και ψυχα καβουριου.	\$18
Τηγανητό καλαμάρι , λεμόνι άνθος αλατιού , ρίγανη , σάλτσα κπαρνης	\$16
Κεφτέδες μοσχαριού , σάλτσα καπνιστης πιπεριάς , τριμμένη κεφαλογραβιέρα , φρέσκος δούσμος	\$16
Μανεστρα με μοχαρισιο καπνιστο λουκανικο,κριθαρακι και λιωμενο τυρι καπνιστο μετσοβονε	\$17
Χταπόδι σχάρας , κρέμα φάβας , σάλτσα λαδολέμονο	\$20

Κυρίως πιάτα

Σουβλάκι Χοιρινό πατάτες λεμονατες, χωριάτικη σαλάτα, τζατζίκι, πίτα	\$26
Παιδάκια Αρνιού φασόλια γίγαντες με σάλτσα ντομάτας, πικάντικη κρέμα φέτας	\$32
Φιλέτο Τσιπούρας σκορδαλιά, ψητά λαχανικά με κρύα σάλτσα ντομάτας, λαδολέμονο, κπαρνης	\$28
Μακαρονάδα θαλασσινών γαρίδες, μύδια, καλαμάρι, ντοματίνα, ελιές, φρέσκο κρεμμυδάκι	\$30
Χοιρινή Πανσέτα ψητά ανάμικτα λαχανικά, σάλτσα πικάντικης μουστάρδας	\$27
Μοσχαρίσια Μπριζόλα Χωρίς Κόκκαλο λεμονατες πατάτες φούρνου , ψητά λαχανικά, θύμαρσια σάλτσα βοδινού	\$32
Μακαρονες Με Ψητή Κολοκύθα κατσικισιο τυρι, καβουρδισμενα καρύδια, σπανάκι, ντοματίνα	\$24

Ψητό ψαρι φρεσκο ημερας σε φυλλα δαφνης,σαλατα μαρουλιου και τηγανίτες πατάτες με φέτα	MP
Χοιρινα παιδακια καραμελωμενα με καπνιστη πιπερια , μελι και κοπανιστη μυκονου	\$32
Σιγοψημένη σπάλα αρνιού στο φούρνο με πατάτες φούρνου λεμονατες,τζατζικι	\$50
Μουσακάς ,μοσχαρισιος κιμάς ,στρώσεις ψητής πατάτας μελιτζάνας με άσπρη σάλτσα και χωριάτικη σαλάτα	\$34