



**pausa**  
il ristorante rosso

## BUSINESS LUNCH MENU

### Σαλάτες - Ορεκτικά - Appetizers

Ανάμεικτη σαλάτα με αβοκάντο, Pecorino Sardo, καβουρδισμένα αμύγδαλα & τριμμένο κολοκύθι σε βινεγκρέτ μελιού  
Mix Green salad with Pecorino Sardo, avocado, roasted almonds, graded courgette dressed in a mustard and honey vinaigrette

ή

Ποικιλία λαχανικών εποχής στη σχάρα μαριναρισμένα σε fleur de sel αλάτι & θυμάρι με involtini από speck & μοτσαρέλα  
Marinated vegetables with fleur de sel and thyme, grilled with speck & mozzarella involtini

ή

Σαλάτα greca με τοματίνια, κάπαρη, φρέσκο κρεμμυδάκι, πιπεριές, ελιές & φέτα Ηπείρου  
Greek salad with organic tomatoes, olives, capperi & Ipiros Feta cheese

### Κυρίως Πιάτα - Main Course

Penne Amatriciana με pancetta affumicata, peperoncino & σάλτσα από φουρνιστά ντοματίνια (ελαφρώς πικάντικο)  
Penne Amatriciana with smoked pancetta, chili pepper in a sauce made of oven cooked cherry tomatoes (spicy medium)

ή

Penne 4 formaggi με gorgonzola, Asiago, παρμεζάνα, πεκορίνο  
Penne 4 cheeses with gorgonzola, Asiago, parmesan and pecorino

ή

Ριζότο Milanese με σαφράν & flakes παρμεζάνας  
Risotto Milanese with saffron and parmesan flakes

ή

Κοτόπουλο φιλέτο στη σχάρα με δροσερή σως από τριμμένη ντομάτα, βασιλικό, balsamico & ελαιόλαδο με άγριο μαύρο ρύζι βιολογικό  
Grilled Chicken filet with cool sauce made of graded tomato, basil, balsamic vinegar and olive oil, served with organic wild black rice

ή

Άπαχο Μοσχάρισιο μπιφτέκι (300gr) με σπανάκι ποσέ, βραχάκια παρμεζάνας, ντοματίνια & ελαιόλαδο  
Lean Veal burger (300gr) with poached spinach, generous chunks of parmesan cheese, cherry tomatoes and olive oil

### Επιδόρπιο - Desserts

Sorbet mango ή sorbet λεμόνι

Sorbet Mango or Sorbet lemon

ή

Pannacotta με βανίλια Μαδαγασκάρης & σως από φρούτα του δάσους  
Pannacotta stuffed with Madagasvar Vanilla, served in a forest fruits sauce

22.00€

όπου περιλαμβάνει μία επιλογή από κάθε κατηγορία including one item per each category