



σπονδή

Spondi Restaurant • Pyrronos 5 • 11638 • Pagrati • Athens • Greece
Tel: +30 2107 564 021 • Fax: +30 2107 567 021 • E-Mail: info@spondi.gr

Ορεκτικά

Φουά Γκρα

37 €

Μπαχαρικό "Πέντε Αρώματα"/ Χουρμάς/ Γκρέιπφρουτ/
Κρούστα Εσπεριδοειδών

Καραβίδα

58 €

Λεμόνι/ Χαβιάρι *Daurenki Petrossian*/ Γκρέιπφρουτ/
Γεντιανή & Σέλερι

Καβούρι

39 €

Ρέβα/ Μέλι Ακακίας/ Εστραγκόν/ Φρούτα του Πάθους



Φουά Γκρα

41 €

Τηγανητό/ Ραβέντι-Καραμελωμένο Φιστίκι Αιγίνης/
Κράνμπερι/ Οπαλίνα Μπαχαρικών.

"Αρχαίες" Τομάτες

36 €

Ταρτάρ Τομάτας "Green Zebra" Λεμονοθύμαρο/
Χυμός Τομάτας "Αναπας"/ Σορμπέ Τομάτας "Cœur de Bœuf"

Μανιτάρια

36 €

Σαμπαγιόν Amaretto/ Κακάο

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε.
Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α. 24%, δημοτικός φόρος και ποσοστό σερβιτόρου 11%.

Στην είσοδο της «ΣΠΟΝΔΗΣ» υπάρχει δελτίο παραπόνων.

«Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο)»

Ψάρι

Καλκάνι

60 €

Λαχανικά Εποχής και Κυδώνια/ Χυμός από Άγουρο
Σταφύλι-Κυδώνια/ Πίκλες Μάραθο-Εσπεριδοειδή

Λαυράκι

47 €

Μουσλίν Σελινόριζα- Λεμόνι/ Μαρέγκα/ Τσάι Μάτσα

Κρέας

Αρνάκι Γάλακτος

52 €

Μελιτζάνα / Τάρτα Μαύρης Ελιάς / Ζωμός Ρίγανης/
Λαιμός με Βότανα & Μουστάρδα

Πάπια από "Challans"

52 €

Φρεσκα Αμυγδαλα/ Γλυκα Πατατα/ Ροδαικινο / Κακάο

Περιστέρι

48 €

Πουρές Σέλινο-Φουντούκι/ Πολέντα Αρωματισμένη με Σανό/
Ζωμός Περιστέρι-Σανό/ Πολέντα και Μαγειρευτό Μπούτι

Τυριά από το Τρόλει

24 €

Μενού “Γνωριμίας” 73 € / άτομο

Καβούρι Ρέβα/ Μέλι Ακακίας/ Εστραγκόν/ Φρούτα του Πάθους

Μούς Σφυρίδας Ζωμός από Κρεμμύδια και Άγρια Βότανα

Χοιρινό Φιλέτο Καφέ/ Ζωμός/ Ταρτάκι Τρούφας-Μανιταριού-Μαϊντανού

Τραγανή Σφολιάτα Βανίλια/ Μαλακή Καραμέλα / Ανθός Αλατιού

Το μενού με δύο ποτήρια κρασί: 90 €/το άτομο

Μενού “Ανακάλυψης” 136 € /το άτομο

Φουά Γκρα

Μπαχαρικό “Πέντε Αρώματα”/ Χουρμάς/ Γκρέιπφρουτ/

Κρούστα Εσπεριδοειδών

Κτήμα Άλφα, Omega, Late Harvest 2013 / Riesling, R. Weil, Spatlese 2013, Germany

Μανιτάρια

Σαμπαγιόν Amaretto/ Κακάο

Σαντορίνη Χατζιδάκης, Νυχτέρι 2015 / Tokaji, Dry Furmint, “Mandolas” Oremus, 2014, Hungary

Λαυράκι

Μουσελίν Σέλινο-Λεμόνι/ Μαρέγκα/ Τσάι Μάτσα

Bourgogne, Clos de la Combe, Chartron 2014, France

Περιστέρι

Πουρές Σέλινο-Φουντούκι/ Πολέντα Αρωματισμένη με Σανό/

Ζωμός Περιστέρι-Σανό/ Πολέντα και Μαγειρευτό Μπούτι

Νάουσα, Grande Reserve, Μπουτάρης 2010 / Barbera d’Alba, Pio Cesare, 2012 Italy

Τυρί

Καφές

Arabica/ Θυμάρι Λεμόνι/ Πραλίνα Φουντουκιού

Μοσχάτος Λήμνου, Ηφαίστου Γνώση 2006 / Madère, Verdelho, H & H, 10 Years, Portugal

Υφές Σοκολάτας Guanaja

Κρεμέ με υγρή Καραμέλα/ Σαν μισοψημένο Σουφλέ/ Παγωτό Gingerbread

Muscat “Museum” Yalumba, Australia

Με συνοδεία 4 ποτήρια Ελληνικών κρασιών : 175 € 6 ποτήρια Εισαγόμενων κρασιών: 215 €
(Προτείνουμε το παραπάνω μενού να σερβίρεται ανά τραπέζι)

Γλυκά

“Κλασσικά”

Καφές 21,00 €
Arabica/ Θυμάρι Λεμόνι/ Πραλίνα Φουντουκιού

Τραγανή Σφολιάτα 21,00 €
Βανίλια/ Μαλακή Καραμέλα/ Ανθός Αλατιού

Φρούτα

“Cheese Cake” 21,00 €
*Καραμελωμένο Βερίκοκο / Σταφίδες /
Σορμπέ Πορτοκάλι-Βερίκοκο/
Φρέσκια Λεμονάδα*

“ Vacherin” 21,00 €
*Καραμελωμένα Πεκάν/ Παγωμένη Μους βανίλια/
Μάνγκο/ Χυμός Πασιφλόρα με Πιπέρι*

Σοκολάτα με Ονομασία Προέλευσης

Υφές Σοκολάτας Guajaja 22,00 €
• Κρεμέ με υγρή καραμέλα
• Μούς με κρούστα από μπαχαρικά
• Σαν μισοψημένο σουφλέ
Παγωτό gingerbread.

Διάθεση για Ανακάλυψη

Σας προτείνουμε μια γευσιγνωσία των παρακάτω επιδορπίων

Καφές	12,00 €
Σφολιάτα	12,00 €
Σοκολάτα Guanaja	12,00 €

Μια Ιδιαίτερη Συνοδεία

Δίνουμε μεγάλη προσοχή στην συνοδεία του κάθε επιδορπίου σε αρμονία με τις παρακάτω επιλογές γλυκών κρασιών που σερβίρονται σε ποτήρι.

. Η & Η Madeira Malvasia 10 Year Old για τον Καφέ	12.00 €
. Μοσχάτο Ρίου Πατρών, Παρπαρούσης 2010 για τη Σφολιάτα	8,50 €
. Moscato d'Ifestia, Χατζηγεωργίου NV για το Cheese Cake	10,00 €
. Λευκό Πόρτο, Ramos Pinto για το "Vacherin"	10,00 €
. Vinsanto, SantoWines, Santorini 2010 για την Σοκολάτα	10,50 €