



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

Καραβίδα	50 €
<i>Υuzu/ Γεντιανή/ Ρέβα</i>	
Χτένια	45 €
<i>Πορτοκάλι / Μάραθο / Αχινός</i>	
Καβούρι	39 €
<i>Ρέβα/ Μέλι Ακακίας/ Εστραγκόν/ Φρούτα του Πάθους</i>	
Τομάτα "Ananas"	34 €
<i>Λουίζα / Τομάτα "Green Zebra"/ Φέτα / Μαύρη Ελιά</i>	
Χριστόψαρο	38 €
<i>Ψημένο στο Αλάτι/ ζωμός από Μυρωδικά</i>	
Φουά Γκρα	41 €
<i>Τηγανητό/ εράσι/ Αμύγδαλο/ Τραγανό Ρύζι/ Ρόκα</i>	
Καπνιστό Χέλι	34 €
<i>Παντζάρια/ Γιαούρτι/ Άνηθο</i>	



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 υδώνια/ Χυμός από Άγουρο
Σταφύλι- υδώνια/ Πίκλες Μάραθο-Εσπεριδοειδή*

Λαυράκι 47 €

Μουσλίν Σελινόριζα- Λεμόνι/ Μαρέγκα/ Τσάι Μάτσα

Αστακός 65 €

Πατάτα/ Ροδάκινο/ Εστραγκόν/ Αμάρανθος

Κρέας

Αρνάκι Γάλακτος 52 €

Αρακάς/ Γιαούρτι/ Λεμόνι/ Μπαχαρικά Dukka



Πάπια από "Challans" 52 €

Ραβιόλι Πατάτας/ ίτρινο Παντζάρι/ όκκινο ρεμύδι

Μοσχαρί 65 €

Χαβιάρι Daurenki Petrossian/ Hispi Λάχανο/ Wakame

Τυριά από το Τρόλεϊ 24 €

Μενού "Γνωριμίας" 79,00 € / άτομο

Χριστόψαρο Ψημένο στο Αλάτι/ ζωμός από Μυρωδικά

Μους Σφυρίδας Ζωμός από ρεμμύδια και Οξαλίδα

Βιολογικό Κοτόπουλο Μορχέλες- Φουά Γκρα/ Ζωμός/
Τάρτα Μαϊντανού και Μαύρης Τρομπέτας

"Fraisier" Φράουλα/ Λεμονόχορτο/ Αμύγδαλο/ Τραγανή Μαρέγκα
Παγωτό λευκό Τυρί / Φράουλα Σορμπέ

Το μενού με δύο ποτήρια κρασί: 96,00 €/το άτομο

Μενού "Ανακάλυψης" 140,00 € /το άτομο

Τομάτα "Ananas"

Λουίζα / Τομάτα "Green Zebra"/ Φέτα / Μαύρη Ελιά

* Κτήμα Ζαφειράκη, Λημνιώνα ροζέ 2017

Χτένια

Πορτοκάλι / Μάραθο / Αχινός

Κτήμα Τέχνη Οίνου, Ήδυσμα Δρυός Ασύρτικο 2017

Καλκάνι

Λαχανικά Εποχής/ Χυμός Αγουρο Σταφύλι- υδώνια/ Πίκλες Μάραθο

* Κτήμα Αργυρού, Αηδάνι 2016

Πάπια από "Challans"

Ραβιόλι Πατάτας/ ίτρινο Παντζάρι/ όκκινο ρεμύδι

* Κτήμα Παπαιωάννου, Νεμέα Παλαιά Κλίματα 2010

Τυρί

Opaline

Γιαούρτι/ Μάνγκο ονφί/ Μπανάνα Σορμπέ/ άρδαμο

* Οινοποιία Παρπαρούση, Μοσχάτο Ρίου Πατρών 2014

Καφές

Arabica/ Θυμάρι Λεμόνι/ Πραλίνα Φουντουκιού

Santo Wines, Vinsato 2011

Με συνοδεία 4* ποτήρια κρασί: 178,00 € 6 ποτήρια κρασί: 215,00 € /το άτομο

Κατόπιν αιτήματος, είναι επίσης δυνατό να συνδυάσετε το μενού με κρασιά από το διεθνή αμπελώνα
(Προτείνουμε το παραπάνω μενού να σερβίρεται ανά τραπέζι)

Γλυκα

“Κλασσικά”

Καφές

21,00 €

Arabica/ Θυμάρι Λεμόνι/ Πραλίνα Φουντουκιού

Τραγανή Σφολιάτα

21,00 €

Βανίλια/ Μαλακή αραμέλα/ Ανθός Αλατιού

Φρούτα

“Fraisier”

21,00 €

*Φράουλα/ Λεμονόχορτο/ Αμύγδαλο/ Τραγανή Μαρέγκα
Παγωτό λευκό Τυρί / Φράουλα Σορμπέ*

Opaline

21,00 €

Γιαούρτι/ Μάνγκο ονφί/ Μπανάνα Σορμπέ/ άρδαμο

Σοκολάτα με Ονομασία Προέλευσης

Σοκολάτα “Coeur de Guanaja”

22,00 €

*Μους Σοκολάτας/ Σορμπέ εράσι-Εστραγκόν/
αραμελωμένα εράσια*

Διάθεση για Ανακάλυψη

Σας προτείνουμε μια γευσίγνωσία των παρακάτω επιδορπίων

Καφές	12,00 €
Opaline	12,00 €
“Fraisier”	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.

. H & H Madeira Malvasia 10 Year Old για τον Καφέ	12.00 €
. Moscato Ηφαίστου Γνώση, Χατζηγεωργίου 2006 για τη Σφολιάτα	10,00 €
. G. Οινοποιία Βρυνιώτη 2016 για το “Fraisier”	12,00 €
. Γεροβασιλείου, Μαλαγουζία όψιμος τρύγος 2012 για το Opaline	12,00 €
. Vinsanto, Κτήμα Αργυρού, Σαντορίνη 2009 για την Σοκολάτα	10,50 €