

"Τράβηξε μια καρέκλα.
Πάρε μια γεύση. Έλα μαζί μας.

Η ζωή είναι τόσο ατελείωτα νόστιμη..."



Ειδικό Σήμα για την ποιότητας της Ελληνικής Κουζίνας

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ
ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΟΙΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΤΥΠΩΝ - ΤΜΗΜΑ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ
ΕΛΕΓΧΟΥ & ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗΣ ΠΡΟΤΥΠΩΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Αγαπητέ επισκέπτη,

Η βιωσιμότητα είναι το πιο σημαντικό στοιχείο της κουζίνας μας και ως λάτρης της εποχικότητας, αλλάζω το μενού κάθε εξάμηνο, διατηρώντας πάντα αναλλοίωτη τη φιλοσοφία του. Στο καινούργιο μας μενού δίνουμε βάση στην εποχικότητα, τα ντόπια υλικά και την καθαρότητα των γεύσεων και φροντίζουμε να μην χάνετε νέες ενδιαφέρουσες γαστρονομικές εξελίξεις.

Εδώ στο *Miami Seafood Restaurant* προσπαθούμε πάντα να σας προσφέρουμε κορυφαίες εμπειρίες Ελληνικής Κουζίνας καθώς και εξαιρετικές επιλογές ποιότητας και αξίας.

Παράλληλα με το μενού που έχετε στα χέρια σας θα βρείτε και την λίστα κρασιών του εστιατορίου μας που ενημερώνεται πάντα για να συμπληρώνει το φαγητό σας και να σας χαρίσει μια ολοκληρωμένη γαστρονομική εμπειρία. Εγώ προσωπικά και το εξειδικευμένο προσωπικό μας είμαστε πάντα στην διάθεσή σας για να σας βοηθήσουμε με τις επιλογές σας.

Καλή σας όρεξη !

Η Σεφ του Μαϊάμι

Σοφία Τεφτσή



Sofia Teftsi
C h e f

The Menu winter ss 2024-2025

Επιλογές Ψωμιού, Σούπες και Πλατώ **σελίδα 1**

Ορεκτικά εισόδου **σελίδα 2**

Κρύα και Ζεστά Ορεκτικά **σελίδα 3**

Σαλάτες και Τυριά **σελίδα 4**

Θαλασσινά, Ζυμαρικά και Ρύζι **σελίδα 5**

Κυρίως Πιάτα και Κρέατα, **σελίδα 6**

Ψάρια **σελίδα 7**

Άρτος και Καλωσόρισμα 2€ κατ' άτομο

Ψωμί | Bread

Καλαθάκι με ψωμιά | Bread basket 3,00€

Πίνσα Ρομάνα | Pinsa Romana 3,50€

Δενδρολίβανο | εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο
Rosemary | extra virgin olive oil

Σούπες | Soups

Ψαρόσουπα | Fish soup 16,00€

Βελουτέ σούπα με φιλέτο ψαριού και γαρίδα
Fresh fish | shrimp | vegetables

Τραχανάς | Greek traditional "trahana" soup 14,00€

Γαρίδα | αρωματικά
Shrimps | herbs

Πλατώ | Platters

(Η διαθεσιμότητα διαμορφώνεται ημερησίως - Availability is configured daily, ask our waiter)

Αυγοτάραχο για δύο | Bottargo for two 25,00€

Μους λεμονιού | μαρμελάδα εσπεριδοειδών | βούτυρο με μυρωδικά
Lemon mousse | citrus marmalade | butter with herbs

Παλέτα Θαλασσινών | Seafood palette 24,00€

Χταπόδι* | γάυρος μαρινάτος | καπνιστό χέλι | καπνιστό σκουμπρί.
Octopus* | marinated anchovies | smoked eel | smoked mackerel.

Ωμά για δύο | Raw cuts for two 34,00€

Σεβίτσε λαυράκι | καρπάτσιο τόνου | αχινός | στρείδια
Ceviche with seabass | tuna carpaccio | sea urchin | oysters

Χαβιάρι Μπελούγκα | Caviar Beluga 10 gr | 30 gr

Αυγοςάλατα | ταρτάρ κρεμμύδι | sour cream | ψωμάκια μπλίνις
Eggsalad | onion tartare | sour cream | blinnies bread

50€ 130€



Ωμές κοπές και Όστρακα | Rawcuts & Shellfish

(Η διαθεσιμότητα διαμορφώνεται ημερησίως - Availability is configured daily, ask our waiter)

Ταρτάρ καραβίδας | Langoustine tartare 22,00€

Λεμόνι | πιπέρι με φύκια | αγγούρι | φύκια wakame*
Lemon | pepper with seaweed | cucumber | wakame seaweed*

Σεβίτσε με λαβράκι και ψίχα μπλέ καβουριού
Ceviche with seabass and blue crab 20,00€

Ταρτάρ αγγούρι | ντοματίνια
Cucumber tartar | cherry tomatoes flakes

Σολομός gravlax | Salmon gravlax 18,00€

Παντζάρι | τζιν | άνηθος | τυρί κρέμα
Beetroot | gin | dill | cream cheese

Στρείδια | Oysters 6,50€/ τεμ

Λεμόνι | τσίλι | φύκια wakame*
Lemon | chili | wakame seaweed*

Ορεκτικά εισόδου | Pre-appetizers

Καπνιστό χέλι | Smoked Eel 13,00€

Κρέμα φασολάδα | αγγούρι τουρσί | φύκια wakame*
Cream beans | pickled cucumber | wakame seaweed*

Ζεστή τσιροσαλάτα
Warm dried mackerel with anise and capers 9,00€

Ντοματίνια | κρεμμύδι | καπαρόμηλα | κρίταμο | άνηθο
Cherry tomatoes | onion | capers | samphire | dill

Αντζούγιες Ισπανίας | Spanish anchovies 12,00€

Τσίλι πίκλα | εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο
Chilli flakes | extra virgin olive

Γαύρος μαρινάτος | Marinated anchovies 7,00€

Αυγοτάραχο τρίμμα | κάπαρη | παξιμάδι
Grated bottargo | capers | crackers

Καπνιστό φιλέτο από σκουμπρί | Smoked mackerel fillet 7,00€

Ψωμί παντζαριού | ντομάτα | αγγούρι | φρέσκο κρεμμύδι
Beetroot bread | tomato | cucumber | fresh onion



Κρύα και Ζεστά Ορεκτικά | Cold and Hot Appetizers

Λευκός Ταραμάς | Fishroe salad 8,50€

Αυγά χελιδονόψαρου | tuille ψωμιού
Tobacco | bread tuille

Μελιτζάνα καπνιστή | Roasted smoked egg plant 8,00€

Ντομάτα | φέτα | σκόρδο | παξιμάδι χαρουπιού | κρέμα βαλσάμικο
Tomato | feta cheese | garlic | cracker carob | balsamic vinegar cream

Καβουροσαλάτα | Crab salad 12,00€

Μαγιονέζα | φρέσκο κρεμμυδάκι | ραπανάκια | λάδι αρωματικών
Mayonnaise | onion spring | radish | herbal oil

Κουνουπίδι τεμπούρα | Colliflower tempura 12,00€

Γιαούρτι | αρωματικά
Yogurt | herbs

**Λαχανοντολμάδες αυγολέμονο
Stuffed cabbage with seafood** 12,00€

Γαρίδα | καλαμάρι | αρωματικά
Shrimps | squid | herbs

Χταποδοκεφτέδες | Octopus meatballs 18,00€

Σάλτσα χαρούπι | μους σελινόριζα | κρίταμο
Carob sauce | mousse celery root | samphire

Τηγανιά μανιταριών | Mushrooms in the pan 9,00€

Ντοματίνια | δενδρολίβανο | λευκό κρασί | σόγια | κατσικίσιο κορμό
Cherry tomatoes | rosemary | white wine | soya sauce | chevre cheese

Ψητά Λαχανικά | Grilled Vegetables 11,00€

Μελιτζάνες | κολοκύθια | πιπεριά | μανιτάρια | ντομάτα | κρεμμύδι
φέτα | dressing μαϊντανού
Egg plant | zucchini | pepper | mushrooms | tomato | onion
feta cheese | persil dressing

Χειροποίητα ντολμαδάκια | Stuffed vine leaves 8,00€

Ρύζι | αρωματικά | πίτα | γιαούρτι
Rice | herbs | pita bread | yogurt

Κολοκυθάκια τηγανητά | Fried courgettes 7,00€

Με τζατζίκι ή σκορδαλιά
With tzatziki or garlic sauce

**Πατάτες τηγανητές Αρχαγγέλου
Fried fresh potatoes from Archaggelos village** 4,50€



Σαλάτες | Salads

Μαυρομάτικα | Black-eyed peas 9,00€

Λιαστή ντομάτα | χόρτα σχάρας | ταραμάς | ρέγγα
Sun dried tomatoes | grilled seasonal greens | fish roe | smoked herring

Κράνμπερι | Cranberry 12,00€

Μεσκλάν | προσούτο | κυανό τυρί | ντρέσινγκ τριαντάφυλλο
Mesclan | prosciutto | greek blue cheese | dressing rose

Μπουράτα | Burrata 12,00€

Παντζάρι | κολοκύθα | πράσινο μήλο | ντρέσινγκ ροδιού
Beetroot | pumpkin | green apple | pomegranate dressing

Ελληνική | Greek 11,00 €

Ντομάτα | αγγούρι | κρεμμύδι | πιπεριά | φέτα | κρίταμο
κάπαρη | παξιμάδι χαρούπι | ελιές.
Tomato | cucumber | onion | pepper | feta cheese
samphire | cracker carob | olives.

Λάχανο | Gabbage 9,00€

Καρότο | καρύδια | βινεγκετ αγγούρι
Carrot | walnuts | vinaigrette cucumber

Χόρτα εποχής | Steamed seasonal greens 8,00€

Ντομάτα | φέτα | σκόρδο | κρέμα βαλσάμικου
Tomato | feta cheese | garlic | balsamic vinegar cream

Τυριά | Cheese

Βετούλι Σύρου | "Vetouli" from Syros island 7,50€

Μαρμελάδα μπέικον | μήλο | κρεμμύδι
Marmelade bacon | apple | onion

"Μπέικκελ" τυριών | Cheese "bagel" 9,00€

Chutney φράουλα - τσίλι
Chutney strawberry - chilli

Μπάτζος Π.Ο.Π | Batzos PDO cheese 8,00€

Μαρμελάδα ντομάτας | τραγανό σιμιγδάλι
Marmalade tomato | crispy semolina

Φέτα ψητή Π.Ο.Π | Feta cheese grilled PDO 8,00€

Ντοματίνια | καυτερή πιπεριά | εξτρά παρθένο ελαιόλαδο
Cherry tomatoes | green hot pepper | extra irgin olive oil



Θαλασσινά | Seafood

- Θράψαλο σουβλάκι | Broadtail squid skewer*** 11,00€
Τσίπς πατάτας | πίτα | τζατζίκι με αγριορέπανο
Potato chips | pita bread | tzatziki with horseradish
- Λουκουμάδες μπακαλιάρου | Spotted god fish donuts*** 8,50€
Σκορδαλιά καρύδι | σκορδαλιά παντζάρι
Garlic sauce walnut | garlic sauce beetroot
- Καλαμάρι τηγαντό | Fried squid*** 9,50€
Μαγιονέζα αγριομάραθου
Mayonnaise with wild fennel
- Αχνιστά μύδια | Steamed mussels** 9,50€
Λευκό κρασί | μουστάρδα | σκόρδο
White wine | mustard | garlic
- Σαρδέλες | Grilled sardines** 9,00€
Σαλάτα | ντοματίνια | κρεμμύδι
Salad | cherry tomato | onion
- Καλαμάρι φρέσκο | Fresh squid** 46,00€/κιλό
Dressing αρωματικών | πολέντα
Herbs Dressing | polenta
- Χταπόδι | Grilled Octopus*** 18,00€
Φάβα | κρέμα φασολάδα | κρίταμο | πίκλες κρεμμυδιού
Fava | beans cream | samphire | pickled onions
- ## Ζυμαρικά & Ρύζι | Pasta & Rice
- Ραβιόλι σπαράγγι | Ravioli asparagus** 15,00€
Χταπόδι* | σπαράγγι | φρέσκο κρεμμυδάκι | κρέμα γάλακτος
Octopus* | asparagus | spring onion | heavy cream
- Γαρίδες Λινγκουίνι | Linguine with Shrimps** 24,00€
Σάλτσα ντομάτα | παρμεζάνα
Tomato sauce | parmesan
- Γιουβέτσι με θαλασσινά | Orzo pasta with seafood** 19,00€
Καλαμάρι* | χταπόδι* | γαρίδα* | κεφαλοτύρι
Squid* | octopus* | shrimp* | parmesan
- Παέγια θαλασσινών | Seafood paella** 19,00€
Πιπεριές | κρεμμύδι | μύδια | χταπόδι* | γαρίδα* | καλαμάρι* | ταμπάσκο
Peppers | onion | mussels | octopus* | shrimp* | squid* | tabasco
- Ριζότο Μανιταριών | Mushroom Risotto** 12,00€
Ποικιλία μανιτάρια | βούτυρο | παρμεζάνα
Mushrooms variety | butter | parmesan
- Ραβιόλι μόσχου | Ravioli beef** 16,00€
Μανιτάρια | καρότο | λάδι τρούφας | βούτυρο | παρμεζάνα.
Mushrooms | carrot | truffle oil | butter | parmesan cheese.



Κυρίως Πιάτα | Signature Dishes

Μυλοκόπι πρασοσέλινο Shidrum Πράσο σέλινο πατάτα σάλτσα αυγολέμονο Leek celery potatoes sauce egg and lemon	20,00€
Καταφιώτικο Κοζάνης με ψάρι ημέρας Katafiotiko from Kozani with fish of the day Φαγκρί ή τσιπούρα ή λαυράκι πατάτες παβέ. Red Snapper or Seabreamfillet or sea bass potatoes pave	20,00€
Γαλέος κοντοσούβλι Tope skewer Χόρτα τσιγαριστά λαδολέμονο Seasonal greens with tomato oil and lemon sauce	20,00€
Σνίτσελ γλώσσας Soles chnitzel Τσιπς Πατάτας πίτα τζατζίκι με αγριόρεπανο Potato chips pita bread tzatziki with horseradish	16,00€
Σολομός φιλέτο Salmon fillet Πουρέ καρότο λαχανικά λευκή σάλτσα με φασκόμηλο μπρικ Carror puree vegetables white sauce with sage brick	18,00€
Τόνος σχάρας Tuna Steak* Φρέσκια σαλάτα σάλτσα kentaki Fresh salad kentaki sauce	18,00€

Κρέας | Meat

Ριμπάι μπριζόλα Rib eye steak Πουρέ πατάτας λαχανικά σάλτσα μανιταριών Puree potato vegetables mushroom sauce	35,00€
Ταλιάτα μοσχαρίσια γάλακτος Veal tagliata Σαλάτα πουρέ πατάτας Salad mashed potatoes	22,00€
Κοτόπουλο Chicken Χαλούμι προσούτο λαχανικά πουρές πατάτα σάλτσα παρμεζάνας Haloumi cheese prosciutto puree potato parmesan sauce	15,00€



Ψάρια /Fish

(Η διαθεσιμότητα διαμορφώνεται ημερησίως - Availability is configured daily, ask our waiter)

Φαγκριά Seabream	95,00€/κιλό
Συναγρίδες Dentex	95,00€/κιλό
Λαβράκια Sea Bass	75,00€/κιλό
Τσιπούρες Gilthead	75,00€/κιλό
Μουσμούλια Medlar	80,00€/κιλό
Γλώσσες Soles	80,00€/κιλό
Μπαρμπούνια Red mullets	65,00€/κιλό
Κουτσομούρες Mulletts	55,00€/κιλό
Γαρίδες τηγαντές ή σχάρας Fried or grilled shrimps	80,00€/κιλό
Γαρίδες σαγανάκι με φρέσκια τομάτα & μούς φέτας Shrimps with tomato sauce	85,00€/κιλό
Γαριδομένες τηγαντές ή σχάρας Prawns	85,00€/κιλό
Γαριδομένες σαγανάκι Prawns with tomato sauce	90,00€/κιλό
Αστακός Lobster	120,00€/κιλό
Καραβίδες Crawfish	95,00€/κιλό

Όλα τα ψάρια διατίθεται και σε ωμές κοπές



GR

Τα φαγητά μας παρασκευάζονται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο & φυσικό αλάτι Μεσολογγίου

Στις σαλάτες και στις τηγανιτές πατάτες χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Τα τηγανητά μας τηγανίζονται με ηλιέλαιο.

Στα κατεψυγμένα προϊόντα υπάρχει η σήμανση (*)

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση

Δίπλα στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το Νόμιμο παραστατικό στοιχείο

(Απόδειξη ή Τιμολόγιο)

EN

Our dishes are made with extra virgin olive oil & natural Messolonghi salt.

In our salads we use extra virgin olive oil.

Our fries are fried with sunflower oil.

The store is obliged to have printed documents, in a special place.

beside the exit for the purpose of registering any complaints

The Consumer is not obliged to pay, if the notice of payment is not received (receipt-invoice).

F

Nos plats sont faits avec de l'huile d'olive extra vierge et du sel naturel Messolonghi.

Dans nos salades, nous utilisons de l'huile d'olive extra vierge.

Nos frites sont frites avec de l'huile de tournesol.

Le magazine doit despozer des bulletins imprimés, dans une case special

a cote de la sorti, pour la formulation de toute plainte.

Le consommateur n'est pas obligé de payer, si l'avis de paiement n'est pas reçu (reçu-facture).

D

Unsere Gerichte werden mit extra nativem Olivenöl und natürlichem Messolonghi Salz hergestellt.

In unseren Salaten verwenden wir extra natives Olivenöl.

Unsere sind mit Sonnenblumenöl gebraten.

Das local ist verpflichtet formulare in einem fach am Ausgang zur Verfungung

Zu stellen, um gegebenenfalls Beschwerden anzugeben.

Der Verbraucher ist nicht verpflichtet zu zahlen, wenn die Kündigung nicht eingegangen ist (Quittungsrechnung).

Αγορανομικός Υπεύθυνος

Liabile to Market Police

Τέρτην Κωνσταντία

Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις .

Το κατάστημα υπόκειται σε αγορανομικό έλεγχο ως προς τις τιμές.

Prices include all the legal charges.

The shop is subject to Market Police control as to the prices



 MAIAMI

 maiami_seafood