

YUCCA

beach kitchen. bar



DINNER MENU

YUCCA

beach
kitchen
bar

LUNCH UNTIL 18:30
DINNER FROM 19:00

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΨΩΜΙ

ΤΡΙΛΟΓΙΑ ΑΙΓΑΙΟΥ

Λευκός ταραμάς με τηγανιτή κάπαρη, φάβα Σχοινούσας με καραμελωμένα κρεμμύδια, καπνιστή μελιτζάνα και πιτάκια ενεργού άνθρακα και κουρκουμά.

12.00

ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ

Ψητή μελιτζάνα με φέτα, ντομάτα, πίκλα κρεμμυδιού και βινεγκρέτ μηλόξυδου.

12.00

ΘΡΑΨΑΛΟ*

Ψητό θράψαλο με κρέμα ταραμά και λεμονάτη μαγιονέζα κουρκουμά.

14.50

ΧΤΑΠΟΔΙ* ΨΗΤΟ

Χταπόδι στη σχάρα με φάβα Σχοινούσας κρέμα από πιπεριά Φλωρίνης και μελωμένο κρεμμύδι.

20.00

ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ

Καρπάτσιο από μοσχάρακι ορεινής Νάξου, ρόκα, γλυκόξινο αγγουράκι, αρσενικό Νάξου, πέρλες από παλαιωμένο βαλσάμικο και λευκής τρούφας

16.00

ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΝΑΞΟΥ

αρωματισμένες με φρέσκα βότανα.

4.50

ΤΡΑΓΑΝΗ ΦΕΤΑ

και καπνιστό τυρί Μετσόβου σε φύλλο Βυρηττού με ρευστό παστέλι Ξηρών καρπών.

12.00

ΨΗΤΟ ΤΑΛΑΓΑΝΙ

Μεσσηνίας με μαρμελάδα σύκου και ελαιόλαδο δυόσμου.

10.50

SALADS

ΝΑΞΙΩΤΙΚΗ ΓΛΑΣΤΡΑ

Ντοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά, πέστο βασιλικού, Ξινομυζήθρα Νάξου και χόμα χαρουπιού αρωματισμένο με ελιές καλαμών.

14.00

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ

Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με φρούτο εποχής, μπλε τυρί, πίκλα κρεμμυδιού, παστέλι σουσαμιού και βινεγκρέτ δυόσμου.

12.00

ΚΑΙΣΑΡΑ

Μαρούλι και αϊσπεργκ με φιλέτο κοτόπουλου, καπνιστό μπέικον, κρουτόν, γραβιέρα Νάξου και ντρέσινγκ σιναπόσπορου.

13.00

ΕΛΛΗΝΙΚΗ

Ντομάτα, αγγούρι, πράσινη πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές κάπαρη, φέτα και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο αρωματισμένο με ρίγανη Νάξου.

13.00

ΚΟΥΣ - ΚΟΥΣ

Κους κους, νεαρό σπανάκι, φιλέτο κοτόπουλο, ψητό ταλαγάνι, καρδιές πορτοκαλιού, νιφάδες κρεμμυδιού, ντρέσινγκ εσπεριδοειδών και κύμινο.

14.00

ΚΥΡΙΩΣ

ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ Κριθαράκι με ποικιλίαμανιταριών και κρέμα λευκής τρούφας, χυλωμένο με αρσενικό Νάξου.	12.00
ΡΑΒΙΟΛΙΑ Φρέσκα ραβιόλια με γέμιση γκουαντσάλε και τυρί πεκορίνο, λευκή σάλτσα καρμπονάρας και αφυδατωμένος κρόκος αυγού.	16.00
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ Φιλέτο μπούτι κοτόπουλο με γλυκόξινη σος ψητής πιπεριάς και σαλάτα από μάνγκο και καλαμπόκι.	17.50
ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ Παϊδάκια ορεινής Νάξου με δενδρολίβανο, ανθό αλατιού και βουτυράτες νεαρές πατάτες με φρέσκα βότανα.	19.00
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ BURGER Μπριός με μπιφτέκι από Ναξιώτικο μοσχάρι, καπνιστή γραβιέρα Νάξου, μπέικον, καραμελωμένα κρεμμύδια, ντομάτα, αϊσπεργκ, κρέμα τρούφας και πατάτες Yucca.	17.00
ΤΑΝΙΟΛΙΝΗ ΜΥΔΙΑ Τανιολίνη λεμονιού με ψίχα μυδιού και κράμπλ τηγανιτού ψωμιού αρωματισμένο με μαϊντανό.	14.50
ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ Ταλιατέλες με γαρίδες*, σε σάλτσα ντομάτας, μπισκ οστρακοειδών και φρέσκα βότανα.	19.50
ΛΑΒΡΑΚΙ Φιλέτο λαβράκι με πουρέ καρότου, λαχανικά βουτύρου και μαϊδανοσαλάτα.	18.50

PREMIUM ΚΟΠΕΣ

RIB EYE Μάτι της σπαλομπριζόλας 400 γρ με νεαρές πατάτες και ανθό αλατιού.	29.00
ΠΙΚΑΝΙΑ 300 γρ με νεαρές πατάτες και ανθό αλατιού.	24.00

ΠΙΤΣΑ

ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ Μοτσαρέλα, σάλτσα ντομάτας, παρθένο ελαιόλαδο και βασιλικό.	12.50
ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ ΠΕΪΝΙΡΛΙ Μοτσαρέλα, φέτα, ελιές, κάπαρη, κρεμμύδι, πιπεριές, σάλτσα ντομάτας, ντοματίνια.	14.50

ΠΑΙΔΙΚΟ

ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΒΟΥΤΥΡΟΥ

Ταλιατέλες βουτύρου με αρσενικό Νάξου

8.00

ΝΑΠΟΛΙΤΑΝΑ

Ταλιατέλες με σάλτσα ντομάτας και αρσενικό Νάξου

9.00

ΜΠΟΛΟΝΕΖ

Ταλιατέλες με μοσχαράκι ραγού και αρσενικό Νάξου

10.50

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Φιλέτο κοτόπουλο με λαδολέμονο και φρέσκες τηγανητές πατάτες Νάξου.

10.00

ΓΛΥΚΟ

ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ

Τραγανό φύλλο, κρέμα σιμιγδάλι, μους ανθότυρο, σιρόπι μελιού και φυστίκια Αιγίνης.

10.50

ΤΡΙΛΟΓΙΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Ελαστική σοκολάτα με χρώμα κακάο, παγωτό με βανίλια Μαγαδασκάρης και τζελ μάνγκο.

12.00

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΑΘΗΝΑ ΑΝΑΓΝΟΣΤΟΠΟΥΛΟΥ

ΟΛΕΣ ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΤΕΛΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ (ΦΑΓΗΤΟ 13% ΦΠΑ, ΑΛΚΟΟΛ 24% ΦΠΑ, ΔΗΜΟΤΙΚΑ ΤΕΛΗ 5%).

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΑ ΔΕΛΤΙΑ ΓΙΑ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑ.

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΥΠΟΧΡΕΟΥΤΑΙ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ/ΤΟΜΟΛΟΓΙΟ).

(*) ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΠΡΟΪΟΝ.

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΕΛΑΙΛΑΔΟ ΣΕ ΟΛΕΣ ΜΑΣ ΤΙΣ ΣΑΛΑΤΕΣ.

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΗΛΙΕΛΑΙΟ ΣΤΙΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΤΡΟΦΕΣ.