



LOFT by NEPHELI HOTEL
Κομνηνών 1, Πανόραμα Θεσσαλονίκη
2310.342.002 www.nepheli.gr/loft
6ος όροφος

Winter | Summer
Bar | Roof
Restaurant | Garden

pureview

SEAMOUNTAINCITY



Winter Bar Restaurant

Summer Roof Garden

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΣΕ ΓΕΥΜΑ



Winter Bar Restaurant

Summer Roof Garden

Πρόσκληση σε γεύμα

invitation

to good food

Ορεκτικά

Μπρουσκέτες € 6,30

Ψημένα ψωμάκια με 4 διαφορετικές μεσογειακές γεύσεις (ελιάς, μανιταριών, τυριού, & μανούρι-τομάτας)

Μανούρι με μέλι & σουσάμι € 7,70

Μανούρι σε μελωμένα φύλλα κρούστας με σουσάμι & σπόρους παπαρούνας

Φλογέρες τυριού € 7,40

Σφολιατάκια με σουσάμι και γέμιση από φέτα, άνηθο & μαύρο πιπέρι

Ντάκος € 6,60

Κρίθινο παξιμάδι με τομάτα, μυζήθρα, μανούρι, κάπαρη, κρεμμυδάκι και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Μανιτάρια σχάρας € 7,80

Μανιτάρια πλευρώτους με λάδι, λεμόνι, μαϊντανό & θυμάρι

Λαχανικά σχάρας € 7,20

Ποικιλία φρέσκων λαχανικών στη σχάρα με τριμμένο κατσικίσιο τυρί & βινεγκρέτ μυρωδικών

Σαλάτες

Μεσογείου € 8,30

Δροσερή σαλάτα με μαρούλι, λόλο ρόσο, μυζήθρα, κομμάτια από ψητό φρέσκο κολοκυθάκι & λαδολέμονο αρωματισμένο με μέντα

Του Καίσαρα € 9,30

Άϊσπεργκ, καλαμπόκι, φρεσκοψημένα κρουτόν και κοτόπουλο με πλούσια Caesar's sauce και φλοίδες παρμεζάνας

Ρόκα € 8,10

Ρόκα με λιαστή τομάτα, φλοίδες παρμεζάνας & βινεγκρέτ βαλσάμικου

Τιπρόσα € 9,30

Ποικιλία από πράσινες σαλάτες με ζεστό χαλούμι και μανιτάρια πλευρώτους σε σος κρέμας βαλσάμικου

Πανδαισία € 8,30

Τοματίνια Σαντορίνης, χρωματιστές πιπεριές, μαρούλι, λόλο ρόσο, ραντίτσιο, αγγουράκι & τριμμένο κατσικίσιο τυρί με Ιταλική βινεγκρέτ

Ψωμάκι και ντιπ (τιμή ανά άτομο) € 1,20

Starters

Bruschetta € 6.30

Grilled bread with 4 different Mediterranean toppings (olives, fresh mushrooms, cheese & manouri-tomato)

Manouri with honey € 7.70

Greek manouri cheese wrapped in honeyed fillo pastry with sesame and poppy seeds

Sesame feta sticks € 7.40

Puff sesame sticks filled with feta cheese, dill & black pepper

Dakos € 6,60

Cretan barley rusk with freshly chopped tomato cubes, mizithra cheese, caper, green onion and extra virgin olive oil

Grilled Mushrooms € 7.80

Pleurotus mushrooms grilled with olive oil, lemon, parsley & thyme

Grilled vegetables € 7.20

Variety of vegetables lightly grilled in herb vinaigrette, topped with grated goat cheese

Mediterranean € 8.30

Roman lettuce, lollo rosso, mizithra cheese and grilled zucchini with lemon and extra virginolive oil sauce flavoured with mint

Caesar's € 9.30

Iceberg, sweetcorn, freshly baked croutons, chicken slices with parmesan slices and homemade Caesar sauce

Rocket € 8.10

Rocket salad with sun-dried tomatoes, slices of parmesan cheese & balsamic vinaigrette

Tiprossa € 9.30

Green salad with warm halloumi cheese, grilled pleurotus mushrooms and balsamic cream sauce

Pandaisia € 8.30

Santorini cherry tomatoes, cucumber, coloured bell peppers, lettuce, lollo rosso, radicchio & Italian vinaigrette, topped with grated goat's cheese

Bread rolls and dips (price per person) € 1.20

Salads

Ζυμαρικά

Ταλιατέλλες με καπνιστό σολομό €13,60

Ταλιατέλλες με καπνιστό σολομό σε απαλή σος βότκας γαρνιρισμένες διακριτικά με μπρικ

Σπαγγέτι καρμπονάρα €10,30

Η παραδοσιακή καρμπονάρα με μπέικον, ζαμπόν, παρμεζάνα, αυγό & κρέμα γάλακτος

Παπαρδέλες τομάτας € 8,80

Παπαρδέλες με σάλτσα φρέσκιας τομάτας, ελαιόλαδο, βασιλικό & μοτσαρέλα

Φουσίλι με κοτόπουλο €11,30

Φουσίλι με κοτόπουλο, ψιλοκομμένα φρέσκα κολοκυθάκια και πολύχρωμες πιπεριές και crème fresh

Πένες τεσσάρων τυριών € 7,90

Πένες σε πλούσια κρέμα κίτρινων τυριών, μπλε τυριού και παρμεζάνας

Ριζότο σαμπινιόν € 8,70

Ριζότο μεμανιτάρια πλευρώτους, λεπτές φέτες φρέσκου κολοκυθιού, κρέμα γάλακτος & παρμεζάνα

Σολομός σχάρας € 15,30

Φιλέτο φρέσκου σολομού με λαχανικά ατμού & λαδολέμονο

Μαρί Λουίζ € 14,80

Γαρίδες* τυλιγμένες σε φιλετάκια γλώσσας συνοδευόμενες από πατάτες παριζιέν, φρέσκαμανιτάρια & σος από βούτυρο & λεμόνι

Φιλέτο πιπεριού € 25,30

Καρδιά από φιλέτο πασπαλισμένο με κόκκους πιπεριού, πικάντικη σος από κρέμα γάλακτος, κονιάκ & ταμπάσκο. Σερβίρεται με ρύζι και ανάμικτα λαχανικά

Μπριζόλα γάλακτος € 17,30

Μπριζόλα από μοσχάρακι γάλακτος στη σχάρα γαρνιρισμένη με λαχανικά σχάρας & πατάτες φούρνου

Μοσχαρίσιο μπιφτέκι € 9,70

Ζουμερό μοσχαρίσιο μπιφτέκι στη σχάρα με σπιτικές τηγανητές πατάτες

Κοτόπουλο μοτσαρέλας € 11,70

Φιλετάκια κοτόπουλου στη σχάρα με μοτσαρέλα και τομάτα, λαχανικά ραγού & πατάτες φούρνου

Κοτόπουλο μπουργκινιόν € 12,60

Κύβοι από κοτόπουλο σοταρισμένο και σβησμένο με ούισκι, φρέσκαμανιτάρια, ψιλοκομμένο κρεμμύδι & κρέμα γάλακτος, γαρνιρισμένο με ρύζι μπασμάτι

Ψαρονέφρι βασιλικού € 15,30

Ψαρονέφρι σοταρισμένο και σβησμένο με λευκό κρασί σε κρεμώδη σος βασιλικού, γαρνιρισμένο με πυργάκια λαχανικών & πατάτες φούρνου

Μπριζολάκια λαιμού € 13,90

Χοιρινά μπριζολάκια λαιμού γλασαρισμένα με λιαστή τομάτα, μαυροδάφνη και βαλσάμικο. Σερβίρονται με πατάτες φούρνου &μανιτάρια πλευρώτους

Κυρίως Πιάτα

Pasta

Smoked salmon tagliatelle €13.60

Tagliatelle with smoked salmon in a mild vodka sauce served with a touch of red caviar

Carbonara €10.30

Spaghetti with bacon, ham, parmesan cheese, eggs & crème fresh

Papardelle with tomato €8.80

Papardelle with fresh tomato sauce, extra virgin olive oil, basil & mozzarella cheese

Fusilli with chicken €11.30

Fusilli with chicken sautéed, small cubes of freshly chopped bell peppers and zucchini and crème fresh

Four cheese penne €7.90

Penne in a creamy sauce of parmesan, blue and yellow cheeses

Risotto champignon €8.70

Risotto with pleurotus mushrooms, finely cut marrow, crème fresh & parmesan cheese

Grilled salmon € 15.30

Fresh salmon fillet with steamed vegetables, extra virgin olive oil & lemon sauce

Marie-Louise € 14.80

Shrimps* wrapped in fillets of sole with Parisienne potatoes, fresh mushrooms in a butter, lemon & parsley sauce

Pepper Steak € 25.30

Heart of fillet of veal dredged with pepper corn in a spicy sauce of crème fresh, cognac & tabasco, garnished with rice and mixed vegetables

Baby-veal cutlet € 17.30

Grilled tender baby-veal cutlet with vegetables & oven roast potatoes

Beef Burger € 9.70

Beef burger with homemade French fries

Chicken mozzarella € 11.70

Grilled chicken fillets with mozzarella & fresh tomato, served with ragout vegetables & oven potatoes

Chicken bourguignon € 12.60

Sautéed chicken cubes finished with whiskey, fresh mushrooms, finely chopped onion & crème fresh, garnished with basmati rice

Tenderloin rivage € 15.30

Sautéed tenderloin finished with white wine, in a rich creamy basil sauce garnished with vegetables and oven-roast potatoes

Neck fillet steak €13.90

Pork neck fillet glazed in mavrodaphne, sundried tomato and balsamic vinegar. Served with oven roast potatoes and pleurotus mushrooms

Main Dishes

Σουφλέ σοκολάτας € 5,90

Φρεσκοψημένο σουφλέ με καρδιά ρευστής σοκολάτας

Mille-feuille €5,90

Φρέσκο mille-feuille από τραγανά φύλλα σφολιάτας και αφράτη κρέμα βανίλιας

Brownie €6,90

Σοκολατένιο σπιτικό brownie με καρύδια, σιρόπι σοκολάτας και μια μπάλα παγωτού βανίλιας

Armenonville €7,70

Η συνταγή του πιο ονομαστού παγωτού της Θεσσαλονίκης με επικάλυψη σοκολατένιας σος

Mocafé €6,90

Αλληπάλληλες στρώσεις παγωτού βανίλια, καφέ και σπιτικών καραμελωμένων αμυγδάλων με topping φρέσκιας σαντιγί

Snowberg €6,90

Τρεις μπάλες παγωτού βανίλιας σε βάση από μαρέγκα με καραμελωμένα αμύγδαλα & ζεστή σος σοκολάτας

Παγωτό €5,90

Τρεις μπάλες παγωτού αγαπημένων σας γεύσεων με αμύγδαλο και σιρόπι

Φρουτοσαλάτα με λικέρ €5,90

Ποικιλία φρέσκων φρούτων εποχής κομμένα σε μικρούς κύβους με Grand marnier

Φρέσκα φρούτα εποχής €5,00

Μερίδα φρέσκων φρούτων εποχής

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις
Αγορανομικός υπεύθυνος

Εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο χρησιμοποιείται σε όλα τα φαγητά και τις σαλάτες
Στα τηγανιτά χρησιμοποιείται ηλιέλαιο

*κατεψυγμένο προϊόν

Διαθέτουμε δελτίο παραπόνων

Chocolate soufflé €5,90

Freshly baked chocolate soufflé with a liquid chocolate heart

Mille-feuille €5,90

Our very own mille-feuille recipe with a crunchy multilayered puff pastry and vanilla crème

Brownie €6,90

Chocolate brownie with nuts, chocolate syrup and a scoop of vanilla ice cream

Armenonville € 7.70

The traditional ice cream recipe with chocolate sauce that is renown across Greece

Mocafé €6,90

Consecutive layers of vanilla ice cream, coffee and caramelized almonds with a topping of fresh whipped cream

Snowberg €6,90

Three scoops of vanilla ice-cream with a meringue base, caramelized almonds & chocolate sauce

Ice cream €5,90

Three scoops of your favourite flavours garnished with almond and syrup

Fruit salad with liqueur € 5.90

A variety of fresh fruit cut in small cubes with Grand marnier

Fresh fruit € 5.00

A portion of seasonal fresh fruit

All taxes and duties are included in the above prices
Market responsible inspector
Extra virgin olive oil is used in all foods and salads
Sunflower oil is used in frying

*frozen product

Complain forms are available
Beschwerdeformular erhältlich
Carnets de réclamations sont disponibles





Sweet
Art CupCakes
Cookies
by Nepheli



Τρία μοναδικά συστατικά ενώνονται
για την προσωπική σας **απόλαυση**,
την **ιδανική** γεύση αγάπης
ή μια γλυκιά **έκπληξη** σε φίλους...

Η **αυθεντικότητα**, η **γλύκα** της ζωής,
και η **τέχνη** του να δημιουργείς
συναισθήματα ...

Για πρώτη φορά στη Θεσσαλονίκη,
τα Original Cupcakes & Cookies!

Sweet
Art CupCakes
Cookies
by Nepheli