

## Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΠΙΣΩ ΑΠΟ ΤΟΝ ΣΕΦ ΜΑΣ ΚΑΙ ΤΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΟΥ ΝΟΟΤΡΟΠΙΑ

Γεννημένος στη Θεσσαλονίκη και μεγαλωμένος κοντά στο Δέλτα του ποταμού Αξιού, ο σεφ Σωκράτης Μαλιγκάνης έχει μια πορεία βαθιά ριζωμένη στην παράδοση, τη φύση και τη ζεστασιά της ελληνικής σπιτικής κουζίνας. Με καταγωγή από τη Μακεδονία και τη Σμύρνη, τα παιδικά του χρόνια διαμορφώθηκαν μέσα από απλές, αυθεντικές γεύσεις που συνεχίζουν να χαρακτηρίζουν τη μαγειρική του ταυτότητα μέχρι σήμερα.

Το πάθος του για τη μαγειρική γεννήθηκε από νεαρή ηλικία, μέσα από έντονες γαστρονομικές εμπειρίες, οδηγώντας τον να ξεκινήσει την επαγγελματική του πορεία στη Ρόδο το 2006. Εκεί, ο Σωκράτης γνώρισε την ουσία της κουζίνας - την πειθαρχία, τον σεβασμό και την ομαδικότητα - ενώ παράλληλα ανέπτυξε μια βαθιά σχέση με την πρώτη ύλη και τη φύση. Η διαδρομή του τον οδήγησε σε διάφορα μέρη της Ελλάδας, πριν καταλήξει στη Σαντορίνη, όπου εξέλιξε την τέχνη του στην *à la carte* κουζίνα και στη συνέχεια ανέλαβε τη διεύθυνση κουζινών σε *boutique* ξενοδοχεία στο Ημεροβίγλι και την Οία.

Στο Olais, ο Σωκράτης εκφράζει μια φιλοσοφία βασισμένη στην απλότητα, τις καθαρές γεύσεις και τη γνήσια φιλοξενία. Η κουζίνα του αντλεί έμπνευση από τη φύση και έχει στόχο να φέρνει τους ανθρώπους πιο κοντά, γιατί ένα πραγματικά αξέχαστο γεύμα δεν αφορά μόνο αυτό που σερβίρεται, αλλά και τις στιγμές και τις συνδέσεις που δημιουργεί.

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

|                                                                                                             |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ΜΕ ΓΑΥΡΟ ΜΑΡΙΝΑΤΟ (G, F)</b>                                                                  | 22 |
| Προζυμένιο ψωμί, κρέμα σκόρδου κονφί, ντοματίνια, μαϊντανός                                                 |    |
| <b>ΤΑΡΤΑΡ ΛΑΒΡΑΚΙ (F)</b>                                                                                   | 33 |
| Φρέσκο λαβράκι, λάιμ, πράσινο μήλο, σχοινόπρασο, κουμκουάτ, χαβιάρι ρέγγας                                  |    |
| <b>ΡΙΓΑΝΑΔΑ (G, D)</b>                                                                                      | 16 |
| Φρέσκια ντομάτα, ψημένο προζυμένιο ψωμί, πρέντζα Κεφαλονιάς, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο                   |    |
| <b>ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ (F, D)</b>                                                                              | 24 |
| Γαρίδες, ελαφριά σάλτσα ντομάτας, φέτα, τσίλι, ρίγανη, μάραθος                                              |    |
| <b>ΧΤΑΠΟΔΙ ΞΙΔΑΤΟ (F)</b>                                                                                   | 21 |
| Χταπόδι, κάπαρη, ελαιόλαδο, μάραθος, ελιές Καλαμών, πιπεριά Φλωρίνης, άρωμα ούζου                           |    |
| <b>ΦΑΒΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ (D)</b>                                                                                  | 19 |
| Κάβα, ψητά μανιτάρια, καμμένο πράσο, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο                                           |    |
| <b>ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ KING OYSTER ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ (SES)</b>                                                             | 17 |
| Μανιτάρια king oyster, λαδολέμονο, σουσάμι, κρέμα πιπεριάς Φλωρίνης, άγρια ρόκα, μέλι Κεφαλονιάς            |    |
| <b>SALADS</b>                                                                                               |    |
| <b>ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ (D)</b>                                                                                        | 17 |
| Ντομάτα, κόκκινο κρεμμύδι, αγγούρι, πράσινη πιπεριά, κάπαρη, ελιές, φέτα, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο      |    |
| <b>ΣΑΛΑΤΑ ΠΑΝΤΖΑΡΙΟΥ (N, D)</b>                                                                             | 18 |
| Παντζάρι, φιλέτο πορτοκαλιού, ελληνικό γιαούρτι, καρύδι, δυόσμος                                            |    |
| <b>ΡΟΚΑ &amp; ΣΠΑΝΑΚΙ (N, D, SULF)</b>                                                                      | 17 |
| Ρόκα, σπανάκι, γραβιέρα Κεφαλονιάς, αποξηραμένα σύκα, κουκουνάρι, λιαστή ντομάτα, παλαιωμένο βαλσαμικό ξίδι |    |
| <b>ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΟΥ (N, M)</b>                                                                     | 16 |
| Λαχανικά εποχής, λαδολέμονο, φρέσκος βασιλικός, καβουρδισμένο αμύγδαλο                                      |    |

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

|                                                                                           |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>ΦΑΓΚΡΙ ΦΡΙΚΑΣΕ (F, E, D)</b>                                                           | 36 |
| Φαγκρί, σελινόριζα, καπνιστά αλμυρίκια, λιαστή ντομάτα, σάλτσα αυγολέμονο, φρέσκος άνηθος |    |
| <b>ΚΕΦΑΛΟΝΙΤΙΚΗ ΚΡΕΑΤΟΠΙΤΑ (G)</b>                                                        | 29 |
| Μοσχάρι, χοιρινό, κατσίκι, ρύζι, μυρωδικά, άγρια χόρτα                                    |    |
| <b>ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΕΛΕΥΘΕΡΑΣ ΒΟΣΚΗΣ (D)</b>                                             | 26 |
| Στήθος κοτόπουλου, γκρεμολάτα, τσίλι, άγριο ρύζι, ψητό καλαμπόκι                          |    |
| <b>ΜΠΑΡΜΠΟΥΝΙ ΣΑΒΟΡΟ (F, E, G)</b>                                                        | 34 |
| Μπαρμπούνι, μαύρες σταφίδες, δεντρολίβανο, ξίδι, σκόρδο, παστινάκι                        |    |
| <b>ΚΟΤΣΙ ΑΡΝΙΟΥ ΑΡΓΟΨΗΜΕΝΟ (M, D)</b>                                                     | 33 |
| Κότσι αρνιού, πατάτες, καρότα, λεμόνι, δεντρολίβανο                                       |    |
| <b>ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΨΗΤΟΣ (F, SULF)</b>                                                        | 29 |
| Μπακαλιάρος, ελαφριά σκορδαλιά, ψητά ντοματίνια, σπαράγγια, λαδολέμονο                    |    |
| <b>ΜΟΥΣΑΚΑΣ (E, D, G)</b>                                                                 | 26 |
| Μελιτζάνα, πατάτα, κιμάς μοσχαρίσιος, μπεσαμέλ, ντομάτα                                   |    |
| <b>ΓΕΜΙΣΤΑ (D)</b>                                                                        | 24 |
| Ντομάτα, πιπεριά, ρύζι, μυρωδικά                                                          |    |
| <b>ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ (D, G, F, A)</b>                                                 | 33 |
| Παπαρδέλες, γαρίδες, λεμόνι, αυγοτάραχο, μαϊντανός, μάραθος                               |    |

## ΓΛΥΚΑ & ΤΥΡΙΑ

### ΧΑΛΒΑΣ (D, E, N)

Σιμιγδάλι, σταφίδες, κουκουνάρι, μέλι, βερίκοκο, τζίντζερ

13

### ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΡΟΔΑΚΙΝΟ (ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ) (N, D)

Ροδάκινο, ελληνικό γιαούρτι, дуόσμος, κηρήθρα μελιού, μαντολάτο Κεφαλονιάς

12

### ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ (N, D, E)

Σοκολατόπιτα, αλμυρή καραμέλα, μούρα, φουντούκι, παγωτό βανίλια

12

### ΠΙΑΤΕΛΑ ΤΥΡΙΩΝ (G, D)

Ποικιλία τοπικών τυριών, αποξηραμένα σύκα, σταφύλια, παξιμάδι, μαρμελάδα ντομάτας

16

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλους τους ισχύοντες φόρους (δημοτικός φόρος 0,5% - Φ.Π.Α. 13% | 24%).  
Παρακαλούμε ενημερώστε τον υπεύθυνο λήψης της παραγγελίας σας για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές απαιτήσεις.

Υπεύθυνος Αγορανομικού Ελέγχου: Νικόλαος Δόσης

Τα κατεψυγμένα προϊόντα έχουν επιλεγεί ώστε να διασφαλίζεται η υψηλότερη δυνατή ποιότητα.

Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει εάν δεν έχει λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη - τιμολόγιο).

Η κατανάλωση αλκοόλ απαγορεύεται σε άτομα κάτω των 18 ετών.