

DOT

LUNCH MENU

«Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε, το μενού μας μπορεί να περιέχει ίχνη από αλλεργιογόνες ουσίες οι οποίες μπορεί να σας προκαλέσουν αλλεργία ή δυσανεξία»
“Please inform us of any food allergies or dietary restrictions, especially if you have certain medical conditions.”

DOT-VOULA.COM
Leof. Alkionidon 4, Voula 166 74

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη - τιμολόγιο). Στην παρασκευή των σαλατών, των φαγητών και των γλυκών, χρησιμοποιείται ελαιόλαδο ή φυτικό βούτυρο. Στην παρασκευή των τηγανιτών χρησιμοποιείται ηλιέλαιο. Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα Δελτία Παραπόνων.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ ΜΑΡΑΚΑΚΗΣ.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται: Σέρβις, Φ.Π.Α., Δημοτικός Φόρος

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice). Olive oil or vegetable butter is used in salads, main dishes and desserts. Sunflower oil is used in fried food. The restaurant is obliged to have Complaint Forms. Person in charge in case of market inspection: APOSTOLOS MARAKAKIS. In the above prices, service, V.A.T. and municipal taxes, are included

Follow the vibes @dot.beachvibes



APPETIZERS

Bread & Olive Oil, Salt flower, olives, dip 4€
Ψωμί & ελαιόλαδο, ανθό αλατιού, ελιές, dip

Variety of Spreads 9€
Ποικιλία από αλοιφές
(ταραμάς, μελιτζανοσαλάτα, χτυπητή)
(fish roe salad, eggplant salad, soft cheese spread)

Focaccia with pepper relish 8€
Φοκάτσια με relish πιπεριάς

Oysters per piece 6€
Στρείδια το τεμάχιο

Steamed Wild Mussels 12€
Άγρια μύδια αχνιστά με τσίλι και αυγοτάραχο
Steamed wild mussels with chilli and bottarga

Squid* 14€
Καλαμάρι* με χόρτα και πικάντικο σαλάμι
Squid on green leaves and spicy salami

Grilled Manouri 9€
Μανούρι ψητό συνοδευμένο από chutney
με αποξηραμένο ροδάκινο και φυστίκι Αιγίνης
Grilled manouri accompanied with chutney,
dried peach and pistachio

Octopus* 19€
Χταπόδι* σε γλάσο από πετιμέζι, μαραθόριζα και
μαριναρισμένο κολοκύθι
Octopus on glazed mealtime, fennel
and marinated zucchini

Tuna Tartare 20€
Ταρτάρ Τόνου με ponzu sauce, ραπανάκι και αβοκάντο
Tuna tartare with ponzu sauce, radish and avocado

Sea Bass Carpaccio 18€
Καρπάτσιο Λαυράκι με ξύδι Kalamansi, τσίλι, κόλιανδρο,
κάπαρη, τσιπς από φύκι
Sea Bass Carpaccio, Kalamansi vinegar, chilly, colliander,
capers and nori chips

Marinated Shrimps 19€
Γαρίδες μαριναρισμένες με φύκια,
κόκκινο γκρέιπφρουτ και μαγιονέζα τσίλι
Marinated Shrimps with wakame salad,
red grapefruit and chilly mayo

Hummus 9€
Χούμους με πράσινη μουστάρδα, τουρσί παντζάρι,
τοματίνια κονφί και τραγανό φαγόπυρο
Hummus with green mustard, pickled beetroot,
cherry tomatoes confit and crispy buckwheat

SALADS

Tomato Salad 14€
Τοματοσαλάτα με κρέμα πιπεριά Φλωρίνης,
πίκλα κρεμμύδι, crumble από χαρούπι & ελιά,
κάπαρη και τυρί Φέτα
Tomato Salad with Florina pepper cream,
onion pickle, carob & olive crumble, capers
and Feta cheese

Burrata 14€
Burrata με τοματίνια, φρούτα εποχής και πέστο ρόκας
Burrata with cherry tomatoes, seasonal fruits
and rocket pesto

Green Salad 13€
Πράσινη σαλάτα με κοτόπουλο, παρμεζάνα,
μιξ ξηρών καρπών** και lemon curd dressing
Green salad with chicken, parmesan, mixed nuts**
and lemon curd dressing

Quinoa Salad 14€
Σαλάτα κινόα με γαρίδα, μάνγκο, λαχανίδα
και dressing εσπεριδοειδών
Quinoa Salad with shrimps, mango, kale
and citrus dressing

Beluga Salad 14€
Φακές Beluga, πλιγούρι, λαχανικά εποχής,
αγκινάρα σχάρας, σχινόπρασο και λάδι μυρωδικών
Beluga lentils, oatmeal, seasonal vegetables,
grilled artichokes, chives and herb oil

PIZZAS

Margherita 13€
Σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα και βασιλικός
Tomato sauce, mozzarella and basil

Peperone 15€
Σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα, πεπερόνι
Tomato sauce, mozzarella, peperone

Prosciutto 15€
Σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα, ρόκα,
τοματίνια και flakes παρμεζάνας
Tomato sauce, mozzarella, rocket,
cherry tomatoes and parmesan flakes

Special 14€
Σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα,μανιτάρια,
μπέικον και πιπεριά
Tomato Sauce, Mozzarella, mushrooms,
bacon and peppers

Tartufo 16€
Τυρί κρέμα, πάστα τρούφας, μοτσαρέλα,
μανιτάρια, λάδι τρούφας, ρόκα
Cream cheese, truffle paste, mozzarella,
mushrooms, truffle oil, rocket

PASTAS

Shrimps Orzo 25€
Κριθαρότο γαρίδα με chorizo, τυρί
κρέμα, πιπεριά Φλωρίνης και chives
Shrimps Orzo with chorizo, cream cheese,
Florina pepper and chives

Linguine Caprese 18€
Λιγκουίνι Caprese με τοματίνια,
bocconcini και λάδι βασιλικού
Linguine Caprese with cherry tomatoes,
bocconcini and basil oil

Chicken Rigatoni 20€
Rigatoni με κοτόπουλο, κολοκύθι,
μπρόκολο και Caesar's crumble
Chicken Rigatoni with zucchini,
broccoli and Caesar's crumble

Vegetable Ravioli 22€
Ραβιόλι λαχανικών με Μεσογειακή
πικάντικη σάλτσα και τραγανή κινόα
Vegetable ravioli with Mediterranean s
picy sauce and crispy quinoa

MAIN COURSES

Chicken Fillet 19€
Κοτόπουλο φιλέτο με σάλτσα λεμονιού,
πατάτες baby, ψητό baby gem και φρέσκια ρίγανη
Chicken fillet with lemon sauce, baby potatoes,
roasted baby gem and fresh oregano

Beef Burger 17€
Burger μόσχου με τυρί τσένταρ, πίκλες, τομάτα,
iceberg, ketchup mayo σως και πατάτες τηγανητές
Beef Burger with cheddar, pickles, tomato,
iceberg, ketchup mayo sauce and French fries

Striploin 200gr 38€
Ταλιάτα μόσχου με λαχανικά εποχής
και μαγιονέζα μυρωδικών
Striploin tagliata with seasonal
vegetables and herb mayo

Beef Skirt 200gr 30€
Διάφραγμα μόσχου ταλιάτα
με λαχανικά εποχής και μαγιονέζα μυρωδικών
Beef Skirt, tagliata with seasonal
vegetables and herb mayo

Roasted Salmon 26€
Σολομός σχάρας με φακές Beluga
Roasted Salmon with Beluga beans

Grouper Fillet 34€
Σφυρίδα φιλέτο με ζεστή πατατοσαλάτα,
κρέμα πιπεριάς και αρωματικό λαδολέμονο
Grouper Fillet with warm potato salad, pepper
cream and flavored olive oil

DESSERTS

Chocolate Brownie 12€
Chocolate fudge brownie, κρεμέ σοκολάτας μπίτερ,
αλατισμένη καραμέλα, καραμελωμένη μπανάνα
Chocolate fudge brownie, bitter chocolate cream,
salted caramel, caramelized banana

Vanilla - Hazelnut Choux 12€
Choux au craquelin, κρέμα βανίλιας,
πραλίνα φουντούκι, κρέμα μασκαρπόνε,
καβουρδισμένο φουντούκι
Choux au craquelin, vanilla cream, hazelnut praline,
mascarpone cream, roasted hazelnut

Strawberry Pavlova 12€
Μαρέγκα με Λουίζα και λεμόνι, κρέμα τυρί,
κομποτέ φράουλα, σάλτσα φράουλα, κρέμα βανίλια
Meringue with Louisa and lemon, cream cheese,
strawberry compote, strawberry sauce, vanilla cream

Ice Cream / Sorbets 4€ per scoop
Παγωτώ / Σορμπέ

KID'S MENU

Chicken Nuggets 14€
Κοτομπουκιές με πατάτες τηγανητές
Chicken nuggets with fries

Beef Meatballs 14€
Κεφτεδάκια μοσχαρίσια με πατάτες τηγανητές
Beef meatballs with fries

Rigatoni 12€
Ριγκατόνι με σάλτσα τομάτας, βασιλικό και παρμεζάνα
Rigatoni with tomato sauce, basil and parmesan

EXECUTIVE CHEF: VASILIS GEOGLERIS

Τα προϊόντα με αστερίσκο (*) είναι κατεψυγμένα
Products with an asterisk (*) are frozen