

«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



DOT

DINNER MENU



## APPETIZERS

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

**Φοκάτσια με relish πιπεριάς** 8€  
Focaccia with pepper relish

**Burrata** 15€  
Burrata με κρέμα πιπεριάς Φλωρίνης, τοματίνια confit και λάδι βασιλικού  
Burrata with Florina pepper cream, cherry tomatoes confit and basil olive oil

**Squid** 14€  
Καλαμάρι\* με χόρτα και πικάντικο σαλάμι  
Squid\* with boiled green leaves και spicy salame

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

**Bruschetta** 14€  
Bruschetta με μους ταραμά, αυγοτάραχο, μαρμελάδα λεμόνι και chives  
Bruschetta with fish row mousse, bottarga, lemon jam and chives

## RAW

**Στρείδια / τεμάχιο** 6€  
Oysters / piece

**Beef Tartare** 19€  
Ταρτάρ Μοσχαριού με πίκλα σιναπόσπορου, παντζάρι, κατσικίσιο τυρί και chips nori  
Beef Tartare with mustard seed, beetroot, goat cheese and nori chips

**Tuna Tataki** 21€  
Τατάκι τόνου, crumble χαρούπι και ελιά και ponzu sauce  
Tuna tataki, carob crumble and olives and ponzu sauce

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

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

## SALADS

**Cherry Tomato Salad** 15€  
Τοματίνια με βαλεριάνα, γαλομυζήθρα, crumble μέλι & θυμάρι και μαρμελάδα τριαντάφυλλο  
Cherry tomatoes, valeriana, goat cream cheese, crumble with honey & thyme, rose jam

**Zucchini Salad** 16€  
Κολοκύθια σωτέ με κατσικίσιο κορμό και προσούτο  
Zucchini sauté, goat cheese and prosciutto

**Quinoa Salad** 18€  
Κινοά με φιλέτο τόνου και σάλτσα σόγιας  
Quinoa with tuna fillet and soya sauce

## PASTA

**Lobster Orzo for 2** 65€  
Κριθαρότο αστακού (2 ατόμων)  
Orzo Pasta with lobster

**Sea Food Linguine** 27€  
Κυδώνια, σκόρδο, τσίλι, λεμόνι, μυρωδικά και αυγοτάραχο  
Quinces, garlic, chilli, lemon, herbs and roe

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

## MAIN DISHES

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

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

## CUTS

**Striploin Tagliata 200gr** 38€

**Beef Skirt Tagliata 200gr** 30€

**Ribeye 300gr** 55€

**Picanha 500gr** 70€

## SIDE DISHES

**Μπρόκολο σχάρας με παρμεζάνα και λάδι τρούφας** 7€  
Roasted Broccoli with parmesan and truffle oil

**Μανιτάρια / Mushrooms** 6 €

**Πατάτα – κρεμολάτα / Potato cremolata** 6 €

**Τηγανιτή πατάτα / French fries** 5 €

## SIDE SAUCES

**Béarnaise sauce** 4 €

**Vegetable mayo** 4 €

## DESSERTS

**Strawberry Pavola** 12€  
Μαρέγκα με λουίζα και λεμόνι, κρεμά τυρί, κομποτέ φράουλα, σάλτσα φράουλα, κρέμα βανίλιας  
Meringue with Louisa and lemon, cream cheese, strawberry compote, strawberry sauce, vanilla cream

**Lemon-Raspberry** 12€  
Κρέμα λεμόνι, κραμπλ φουντούκι, αφράτη κρέμα lime, κομποτέ κόκκινα φρούτα και tuile αμυγδάλου  
Lemon cream, hazelnut crumble, fluffy lime cream, red fruit compote and almond tuile

**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

EXECUTIVE CHEF: VASILIS GEOGLERIS

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