

ΥΔΡΑ



# SUNSET

restaurant

*SUNSET RESTAURANT HAS BEEN AWARDED 2nd PLACE IN THE WORLD'S BEST RESTAURANTS WITH A VIEW CONTEST FROM ABC NEWS*



*“Θα πρέπει να βρούμε με ποιόν θα φάμε και θα πιούμε,  
πριν βρούμε τι θα φάμε και θα πιούμε.”*

*Επίκουρος*

SUNSET  
restaurant

**Ψωμάκια και ορεκτική αλοιφή (κατ' άτομο)** .....

**Καψαλισμένα πιτάκια (μερίδα 2 τεμ.)** .....

**Ανάμεικτες ελιές** .....

## *τυριά*

**Φέτα με ελαιόλαδο και ρίγανη** .....

**Γραβιέρα** .....

**Κατίκι Δομοκού** .....

## *αλοιφές*

**Πειραιώτικη ταραμοσαλάτα με λευκό ταραμά, ελιά και φρέσκο κρεμμύδι** .....

**Αγιορείτικη μελιτζανοσαλάτα με καπνιστή μελιτζάνα, άσπρο κρεμμύδι, σκόρδο, γαρνιρισμένη με πιπεριά Φλωρίνης και τραγανό κροστίι με σκόρδο** .....

**Τζατζίκι και αγγουροσαλάτα με άνηθο** .....

## ορεκτικά

- Τσιγαρομπουρέκια με λευκά τυριά, συνοδεύονται με πικάντικη σάλτσα πιπεριάς Φλωρίνης .....
- Χαλούμι στην σχάρα με ψητή ντομάτα και καυαλισμένο πιτάκι .....
- Φέτα παναρισμένη σε σουσάμι με μέλι και Μαυροκούκι .....
- Πύργος μελιτζάνας με κατίκι Δομοκού και σάλτσα πιπεριάς Φλωρίνης .....
- Τηγανιτό μπαστουνάκι από κολοκύθι και αρωματικό γιαούρτι με δυόσμο .....
- Φάβα με κάπαρη και τριλογία από κρεμμύδια .....
- Χταπόδι\* στην σχάρα και σάλτσα από βαλσάμικο .....
- Χταπόδι\* καρπάτσιο με άγρια ρόκα, μίνι κόκκινες πιπεριές, κάπαρη και ελαιόλαδο .....
- Λαβράκι φιλέτο μαριναρισμένο σε μοσχολέμονο με άγρια ρόκα και ροζ πιπέρι .....
- Καπνιστή πέστροφα σε σαλάτα από φακές Μπελούγκα .....
- Αχινοσαλάτα .....
- Γαρίδες\* σωτέ σε ελαιόλαδο με σκόρδο και βούτυρο, γαρνιρισμένες με σπαράγγια της θάλασσας .....
- Γαρίδες\* σαγανάκι με πιπεριές, ντομάτα, φέτα και φρέσκο κρεμμύδι .....
- Γαύρος μαρινάτος με ντοματοσαλάτα ψιλοκομμένη και κρίταμο .....
- Καλαμαράκι\* τηγανιτό συνοδεύεται με σάλτσα από μάραθο και γλυκάνισο .....
- Θράψαλο\* στη σχάρα και σαλάτα με ψιλοκομμένη ντομάτα .....
- Μύδια αχιστά με ρετσίνα, σκόρδο, μοσχολέμονο και πράσινα βότανα .....
- Μύδια πικάντικα με σκόρδο, ούζο, πιπεριά Φλωρίνης, μπούκοβο, ντομάτα και φρέσκο κρεμμύδι .....
- Κυδώνια αχιστά με σκόρδο, λευκό κρασί, λεμόνι και μαϊντανό .....

## Επιπλέον

- Τηγανιτές πατάτες .....
- Αχιστό μπασμάτι .....
- Λαχανικά σχάρας .....
- Χόρτα εποχής βραστά .....
- Λαχανικά βραστά (κολοκύθι, καρότο και πατατάκι νέας σοδιάς) .....

## σαλάτες

**Χωριάτικη** με φέτα, ελιές και κάπαρη .....

**Ντοματοσάλατα** με ντοματίνια, καπαρόφυλλα, μαϊντανό, αρωματικό ελαιόλαδο με βασιλικό και χοντρό θαλασσινό αλάτι .....

**Κρητική** με ξυνομυζήθρα, θρούμπες και καπαρόμηλα .....

**Σπαρτιάτικη** με σπανάκι, άγρια ρόκα, πορτοκάλι, σύγκλινο Μάνης, κάπαρη και ντοματίνια σε λαδολέμονο εσπεριδοειδών .....

**Κυπριακή** με ανάμικτα μαρούλια, ρόκα, φρέσκο κρεμμύδι, σέλινο, αγγούρι και πιπεριά τουρσί, χαλούμι στη σχάρα και λαδολέμονο με δυόσμο .....

**Ρόκα και μαρούλι άϊσπεργκ** με ντοματίνια, τραγανό σκορδόψωμο, φλοίδες γραβιέρας και λαδόζυδο με βαλσάμικο και μέλι .....

**Πράσινη** με ανάμικτα φυλλώδη λαχανικά, ρόκα, σύκα, κράνμπερι, φιστίκια Αιγίνης, σταφύλια και λαδόζυδο με πετιμέζι και βότανα .....

**Θαλασσινών** με καβούρι και γαρίδα\*, μαρούλι άϊσπεργκ, αγγούρι, ρόκα, ραπανάκι και αρωματικό ελαιόλαδο μοσχολέμονο, μουστάρδα και μέλι .....

## ζυμαρικά

**Σπαγγέτι με αχνό** .....

**Σπαγγέτι με κυδώνια** φρέσκια ντομάτα, σκόρδο και μαϊντανό .....

**Μπαβέτες με ανάμικτα θαλασσινά** (Γαρίδα\*, γόνο καλαμαράκι\*, μύδια και κυδώνια) σε αρωματική σάλτσα με φρέσκια ντομάτα, μάραθο, ούζο και κρέμα αστακού .....

**Μπαβέτες με γαρίδες\*** φρέσκια ντομάτα, σκόρδο, ούζο σε σάλτσα αστακού .....

**Ταλιατέλλες με φρέσκο σολομό** μαραθόριζα, φρέσκο κρεμμύδι και κρέμα άνηθου .....

**Πέννες σε μούς φέτας** με καραμελωμένα ντοματίνια, ελιά και ρίγανη .....

## πιλάφια

**Γαριδοπίλαφο\*** με κρόκο Κοζάνης φρέσκια ντομάτα, σκόρδο και σχινόπρασο σε ζωμό γαρίδας .....

**Κασιώτικο πιλάφι με κοτόπουλο** ντομάτα και κανέλλα, συνοδεύεται με στραγγιστό γιαούρτι .....

**Πιλάφι με ντομάτα φούρνου** σκόρδο, θυμάρι και μαϊντανό συνοδεύεται με κατίκι Δομοκού .....

# κύρια πιάτα

## με κρέας

### **Φιλέτο μόσχου στην σχάρα**

με μανιτάρια σχάρας, σάλτσα από θυμάρι, ρόκα και πουρέ πατάτας με τρουφέλαιο και σχινόπρασο .....

### **Rib eye στην σχάρα με αρωματικό ελαιόλαδο τρούφας**

ντομάτα σιγοψημένη και φρέσκες τηγανιτές πατάτες .....

### **Χοιρινό φιλέτο στην σχάρα**

με ρόκα, φλοίδες από γραβιέρα, σιγοψημένη ντομάτα, φρέσκες τηγανιτές πατάτες περιχυμένες με σάλτσα μουστάρδας με μέλι και θυμάρι .....

### **Παιδάκια Γαλλικής κοπής στην σχάρα**

σε ανάμεικτη πράσινη σαλάτα, σωτέ πατατάκι νέας σοδιάς με θυμάρι .....

### **Πολίτικο κοτόπουλο**

μαριναρισμένο σε κουρκουμά και καπνιστή πάπρικα σε πιλάφι με φιδέ, σταφίδες και κουκουνάρια με σάλτσα από γιαούρτι .....

### **Σουβλάκι Mix Grill**

με φιλέτο μόσχου, φιλέτο κοτόπουλου και ψαρονέφρι, σερβίρεται με πιπεριά σχάρας, ντοματοσάλατα, κρεμμύδι με σουμάκ και φρέσκες τηγανιτές πατάτες .....

### **Μπιφτεκάκια μοσχαρίσια στη σχάρα**

σε ανάμεικτη πράσινη σαλάτα, συνοδεύονται με ντοματοσάλατα ψιλοκομμένη, κρεμμύδι με μαϊντανό, σουμάκ και φρέσκες τηγανιτές πατάτες .....

## με ψάρι

### **Φιλέτο από λαυράκι στη σχάρα με δεντρολίβανο**

σε αρωματικό πουρέ με ελαιόλαδο και βότανα, χόρτα βραστά .....

### **Σουβλάκι με θαλασσινά**

χταπόδι\*, γαρίδα\* και θράψαλο\*σε αρωματικό μπασμάτι με φρέσκο κρεμμύδι, τρίχρωμες πιπεριές (κόκκινη, κίτρινη και πράσινη) και άνηθο γαρνιρισμένο με σπαράγγια της θάλασσας .....

### **Φιλέτο τσιπούρας πλακί στη λαδόκολλα**

με λιαστή ντομάτα, σκόρδο, κόκκινη πιπεριά, πατάτα, ελιά και σάλτσα φρέσκιας ντομάτας .....

### **Φιλέτο σολομού στη σχάρα**

σε πατάτα σωτέ με μάραθο, άνηθο και ούζο .....

# φρέσκα ψάρια και θαλασσινά

## με το κιλό

**A Κατηγορία** .....

**B Κατηγορία** .....

**Γ Κατηγορία** .....

**Καλαμάρια** .....

**Γαρίδες N°1** .....

**Αστακός** .....

*Αστακομακαρονάδα επιπλέον 5 € κατ' άτομο*

## παιδικό μενού

**Πέννες βουτύρου και τυρί τριμμένο** .....

**Πέννες με σάλτσα ντομάτας και τυρί τριμμένο** .....

**Μίνι μπιφτεκάκια στη σχάρα και πουρές πατάτας ή αχνιστό μπασμάτι** .....

**Μπουκιές από κοτόπουλο στην σχάρα**  
*και φρέσκες τηγανιτές πατάτες ή αχνιστό μπασμάτι* .....

## επιδόρπια

**Μιλφέιγ με κρέμα και φράουλες** .....

**Μπακλαβάς με καρύδι και παγωτό καϊμάκι** .....

**Μαλεμπί με ανθόνερο και μαστίχα σερβίρεται με κουκουνάρι,**  
*φιστίκι Αιγίνης και τριαντάφυλλο γλυκό του κουταλιού* .....

**Τάρτα με γιαούρτι και βύσσινο γλυκό του κουταλιού** .....

**Σοκολατόπιτα με γλάσο καρύδι και παγωτό πορτοκάλι** .....

**Λεμονόπιτα με μοσχολέμονο και λεμόνι, σερβίρεται με ζινή κρέμα** .....

**Sunset restaurant / Hydra / Greece**

T. 22980 52067 / [www.sunsethydra.com](http://www.sunsethydra.com) / [info@sunsethydra.com](mailto:info@sunsethydra.com)

*«Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο)  
Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται: Service, Δημοτικός Φόρος και ΦΠΑ. Αγορανομικός υπεύθυνος Αντώνιος Ράμπιας*

*Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.*

---

*Για τις παρασκευές μας χρησιμοποιούμε Ελληνικό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, Ελληνική φέτα, γνήσια Ελληνικά τυριά, φρέσκα Υδραϊκά ψάρια, αστακούς, καλαμάρια και φρέσκα κρέατα.  
Οι πατάτες μας είναι φρέσκες, κόβονται στο χέρι και τηγανίζονται σε ηλιέλαιο. Τα προϊόντα που σημειώνονται με αστερίσκο είναι κατεψυγμένα.*