

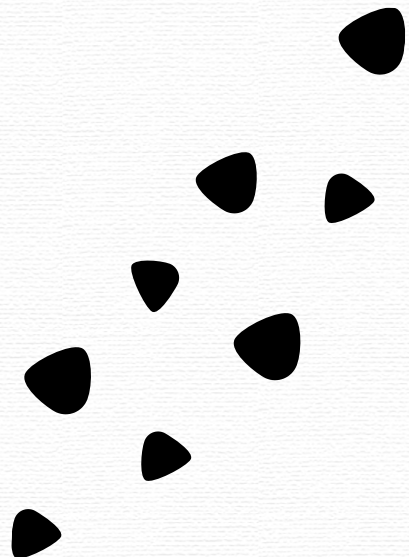
*Black* PEPPER

## CREATIVE GREEK CUISINE

*'It's all Greek to me'*

The Black PEPPER restaurant of AVATON HOTEL promotes Greek hospitality through a modern approach to traditional Greek cuisine from yesterday in today, using excellent raw materials from Skiathos and the entire Greek territory, combining good food with fun.

The menu of Black PEPPER has a traveling mood and is inspired by delicious cuisines around the world but remains authentically Greek.



**CREATIVE GREEK CUISINE**

*'It's all Greek to me'*

**ANTIPASTI**

**Melanzana 8,50 € (V)**

al Forno / Salsa di Pomodoro Arrosto / Crema di Gravieria

**Spiedini di Gamberi 15,50 €**

Alla Griglia / Salsa Olio e Limone con Agli Agrumi

**Polpette di Smirne 11,00 €**

Crema di Patate / Yogurt Greco / Olio alle Erbe

**Feta in Padella 9,50 € (V)**

in Pasta Fillo Croccante / Miele di Fiori / Sesamo Nero

**Formaggio Batzos 11,00 € (V)**

Saganaki / Miele d'Acacia Invecchiato

**Tzatziki 6,00 €**

Aglio Arrosto / Yogurt Greco / Cetriolo / Aneto

**Patate dell'Arcangelo 6,50 € (Vg) (V)**

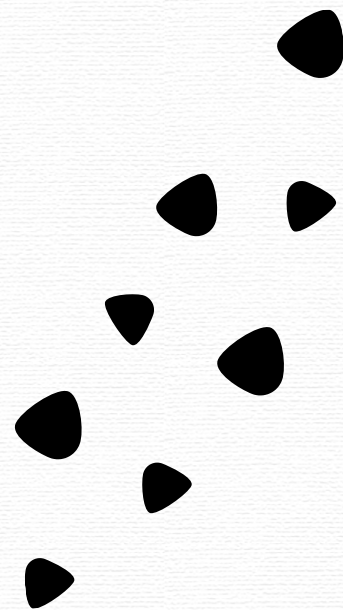
in Padella / Origano Selvatico

**Polpo alla Griglia 19,00 €**

Hummus / Pomodori Ciliegino Confit / Olio Alle Erbe

**Focaccine di Skiathos (V) 7,50 €**

Ripieno di Feta



# Black PEPPER

## CREATIVE GREEK CUISINE

*'It's all Greek to me'*

### INSALATE

#### **Greca 14,00 € (V)**

Pomodori Ciliegino / Cetriolo / Peperone / Cipolla / Feta di Botte DOP /  
Fette Biscottate di Carruba / Fiore di Capperone / Paté di Olive / Puro  
Olio Extravergine d'Oliva

#### **Gamberi e Quinoa 16,50 €**

Insalata Fresca Mix / Mango / Gamberi / Pomodori Ciliegino / Quinoa  
Rossa / Vinaigrette al Miele e Lime

#### **Manouri e Melagrano 13,50 € (V)**

Insalata Fresca Mix / Mango / Gamberi / Pomodori Ciliegino / Quinoa  
Rossa / Vinaigrette al Miele e Lime

### PIATTI PRINCIPALI

#### **Mescolare il Pollo Fritto 15,00 €**

in Pitta Soffice / Yogurt Aromatizzato / Ouzo / Erbe / Patatine Fritte

#### **Costolette di Agnello 21,50 €**

alla Griglia / Hummus / Chimichurri / Pomodori Ciliegino Confit /  
Patine Fritte

#### **Pancetta di Maiale Caramellata 15,00 €**

Carote / Salsa di Arrosto



*Black* PEPPER

## CREATIVE GREEK CUISINE

*'It's all Greek to me'*

### **Filetto di Spigola 17,00 €**

Purè di Melanzane / Verdura Saltata in Padella / Salsa al Limone

### **Pesce Spada 16,50 €**

alla Griglia / Salsa al Limone / Verdure di Stagione alla Griglia

### **Polpette 15,50 €**

Ripieno di Metsovone Affumicato / Patatine Fritte / Salsa di Paprika Fatta in Casa

### **Bistecca Ribeye 29,00 €**

Verdure alla Griglia / Burro alle Erbe / Chimichurri

## SAPORE TRADIZIONALE

### **Moussaka Orientale 14,00 €**

Melanzana / Patate / Ragù di Manzo a Cottura Lenta / Salsa Mornay

### **Pasticcio Greco di Skiathos 15,00 €**

Capretta / Pasta / Salsa Mornay

### **Manzo Giouvetsi 18,50 €**

Manzo a Cottura Lenta / Orzo / Salsa di Pomodoro Arrosto / Crema di Graviera



*Black* PEPPER

## CREATIVE GREEK CUISINE

*'It's all Greek to me'*

### DOLCI

**Crostata al Cioccolato 9,50 € (V)**  
Crumble alle Mandorle / Gelato Kaimaki

**Revani 9,00 € (V)**  
Crema alla Vaniglia / Gelato alla Ciliegia / Lime

**Torta Greca al Latte Tradizionale 9,00 € (V)**  
Pasta Fillo Croccante / Mousse al Mascarpone / Crumble alle Mandorle

