





ReeZA




*Η λέξη "ρίζα" για εμάς τους Έλληνες  
ενέχει, εκτός των κυριολεκτικών της  
ερμηνειών, μία ειδική φόρτιση.  
Η ονομασία του εστιατορίου μας δεν  
προέκυψε τυχαία.*


---

Προτεραιότητα εδώ έχει η ύψιστης ποιότητας πρώτη ύλη που προέρχεται από Έλληνες παραγωγούς, σειρά έχει το μεράκι που σέβεται την παράδοση και την παντρεύει αρμονικά με σύγχρονες τεχνικές προκειμένου να σας συστήσει την μοντέρνα ελληνική κουζίνα.



Ο consultant μας, Γκίκας Ξενάκης και η ομάδα του, καλούν στον κόσμο της συναισθηματικής τους μαγειρικής, συστήνουν γνήσιες ελληνικές συνταγές μέσα από τη σύγχρονη ματιά της δημιουργικότητάς τους, ενώ υποστηρίζουν το μεγαλείο της απλότητας. Στην πισίνα αλλά και τον διπλανό χώρο του εστιατορίου μπορείτε να απολαύσετε καθημερινά από το μεσημέρι έως το βράδυ μια εμπειρία ελληνικής δημιουργικής κουζίνας χαλαρώνοντας υπό τη θέα στη Χώρα, τη γειτονική Δήλο και τη Ρήνεια. Ξεκινάμε την ημέρα μας με το βραβευμένο μας πρωινό, ενώ από τις 12.00 έως τις 17.00 καθημερινά το snack menu με comfort style προτάσεις είναι διαθέσιμο για να καλύψει κάθε σας ανάγκη όσο περνάτε τις ώρες σας στην ραστώνη της πισίνας. Για εκείνους που αναζητούν κάτι πιο δημιουργικό το all day menu του Reeza σερβίρεται από τις 14.00 έως τις 23.00 και καλύπτει ακόμη και τον πιο απαιτητικό ουρανίσκο, ενώ για όσους επιθυμούν κάτι ακόμη πιο δελεαστικό τα μενού γευσισγνωσίας μας αποτελούν την hot γευστική πρόταση της σεζόν.





Πιάτα του φετινού μενού που έχουν ήδη γίνει best sellers είναι το εκλεπτυσμένο λαβράκι σεβίτσε με χυμό χωριάτικης σαλάτας, μηλίτη και φρέσκια ρίγανη, το θεϊκό μελάτο αυγό με λουκάνικο Δράμας, κρέμα πατάτας και λάδι λευκής τρούφας και η δική μας εκδοχή σε σουβλάκι.

Τα ακνιστά μύδια σαγανάκι με σιγοβρασμένες φρέσκιες ντομάτες, μάραθο, ούζο και φέτα αποτελούν τον ορισμό μιας ελληνικής γευστικής παλέτας και το παγωτό εκμέκ με καραμελωμένο τσουρέκι και φιστίκια Αιγίνης είναι ο ιδανικός επίλογος του γεύματός σας.

Όλα τα παραπάνω βρίσκουν το ταίρι τους είτε μέσα από την ανανεωμένη μας λίστα κρασιού που τιμά τον ελληνικό κι όχι μόνο - αμπελώνα, ενώ στα don't miss της χρονιάς συμπεριλαμβάνεται η σοβαρή cocktail list που έχει επιμεληθεί ο bartender Βασίλης Τσομπανίδης με επιλογές που ήδη γίνονται ανάρπαστες. Premium labels, κλασσικά και signature cocktails, αλλά και πιο εκκεντρικές προτάσεις σας καλούν να βρείτε τον πιο "καλοκαιρινό εαυτό σας" σε ένα ποτήρι.

Οι γευστικές εμπειρίες σας ωστόσο δεν εντοπίζονται εξ' ολοκλήρου στο Reeza Restaurant. Επιλέξτε ανάμεσα στο aperitivo all day και μνηθείτε στην αγαπημένη συνήθεια των Ιταλών συνδυάζοντας aperitivo cocktails με greekstyle tapas, δηλώστε συμμετοχή σε οιογευσία Ελλήνων παραγωγών που παντρεύει κρασιά με μεζέδες, απολαύστε ένα privé δείπνο στο δωμάτιό σας ή παραγγείλτε το καλάθι πικνίκ με το μενού της αρεσκείας σας και απλώστε "τραπεζομάντηλο" όπου θέλετε.

*\*για τις παραπάνω υπηρεσίες απευθυνθείτε στην ρεσεψιόν*