

来自地中海的夏季风 Milos 希腊餐厅

曾经的Milos或许给人以满目清新的印象,浅蓝的桌布,淡雅的氛围……而如今新装修后的Milos已重新回到了岳阳路,专注于令人惊艳的希腊风味海鲜料理,以独具一格的浪漫温馨之风伴随着希腊美食和浓烈的地中海热情,给食客们如同地处希腊般的温馨体验。

Milos的食材绝大部分都是由专人采购从希腊直运回中国,力求复刻那国专属的滋味。而主厨Lefteris Kottoras先生不愿意做过于单一的东西,用同样的食材通过截然不同的制作过程和呈现方式,为这些地中海佳肴注入了新的生命,让食客们在品尝希腊美食的同时也能领略同样美好而不一样的希腊风光。这一季,Milos也推出了全新的菜单,美味的色拉以及各类鲜嫩爽口的鱼类,每一道都散发出浓浓的地中海风情,让人们流连忘返。



碳烤八爪鱼配辣味黑豆色拉★★★

一道很传统的希腊菜肴。八爪鱼的触角最为切道,黑豆则带有黄金的意味,加以醋和橄榄油进行腌制,搭配新鲜番茄和洋葱,撒上细碎的胡椒粉和欧芹,一口咬下,黑豆酥润中带着微微酸味,八爪鱼有些焦有些脆,再阴郁的心情也随着浓浓海味中尽消云散,就像来到了夏季的地中海边,尽情享受海风的吹拂。

安康鱼佐辣味茴香汁配蔬菜★★★★

同样是一道传统的希腊菜肴,那带提一句这也是主厨Lefteris Kottoras先生本人最喜爱的一道菜。安康鱼是春夏季较为肥美的鱼种,主厨用希腊人最引以为傲的海鲜替代古法的猪肉料理,将所有原料低温下烹调,锁住鱼肉的汤汁,简单用3-4种配料调味,凸显了食材本身最佳的风味。

香炸鳕鱼排配酸味蛋黄酱和红菜头★★★★★

希腊最具历史的一道菜,属于希腊人心目中“奶奶的菜”,也是在希腊独立日必有的一道盛宴。鳕鱼经过油炸之后,表皮酥脆,肉质嫩而不柴。酱汁以大蒜、柠檬和橄榄油进行调制,红菜头色拉佐于一旁,再加上清爽的自制酸奶酱,即使是在夏季食用,也不会觉得腻味。





地址：上海市徐汇区岳阳路1号（近东平路）
电话：021-64317751
人均：100-150元