



ΑΚΤΗ ΝΤΟΒΙΛ

θαλάττης γεύσεις

Η Θεσσαλονίκη είναι γεμάτη «θησαυρούς».
Ένας από αυτούς βρίσκεται εδώ και πολλά χρόνια στο Καραμπουρνάκι,
στην Ανατολική πλευρά της πόλης κι ακούει στο όνομα Ακτή Ντοβίλ.
Είναι το σημείο εκείνο, όπου το κύμα του Θερμαϊκού κόλπου
«χάιδευε» για δεκαετίες ολόκληρες τα κορμιά που βουτούσαν στα νερά του.

Από τη δεκαετία του 1950 και μέχρι τις αρχές του 1970
το Ντοβίλ λειτουργούσε ως εξοχικό κέντρο και θερινός κινηματογράφος.
Για τους Θεσσαλονικείς, ακόμα αυτό το όνομα κρύβει μια νοσταλγία.
Το μόνο που είχε μείνει, ωστόσο, να θυμίζει τις ένδοξες
και ξέγνοιαστες αυτές βραδιές ήταν μια ταμπέλα,
απαρατήρητη για πολλούς...
...Μέχρι σήμερα!

Πλέον, η Ακτή Ντοβίλ παίρνει ξανά ζωή και κοσμείται
από ένα σύγχρονο «διαμάντι».
Το εστιατόριο Ντοβίλ έχει ανοίξει τις πόρτες του
για να προσφέρει στους επισκέπτες του
μία μοναδική εμπειρία γεύσεων!



Ψωμί & ελαιόλαδο

Χειροποίητο προζυμένιο ψωμί
Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Χαλκιδικής 3€

Σούπα

Ψαρόσουπα ΝΤΟΒΙΛ με γαρίδα,
καραβίδα, ψάρι ημέρας και σαφράν 10,5€

Chef

Δεληθανάσης Παναγιώτης

Όστρακα - Ωμά
Ρωτήστε μας για την διαθεσιμότητα

Στρείδια 6,5€

Κυδώνια 2,5€

Ταρτάρ караβίδα 24€

Σεβίτσε γαρίδα 22€

Καρπάτσιο μπαρμπούνι 19€

Ταρτάρ από ψάρι ημέρας 22€

Σερβίρονται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και μοσχολέμονο

Σεβίτσε λαβράκι με μωβ πατάτα,
τσίλι, κρεμμύδι και κόλιανδρο 16€

Καρπάτσιο τσιπούρας με κρέμα λεμόνι,
σουμάκ και λεμονόχορτο 16€

Μοσχαρίσιο ταρτάρ με χαβιάρι
και τηγανιτές караβιδοουρές 21€

Ορεκτικά

Αλοιφές

Ταραμάς λευκός 7€

Αγιορείτικη μελιτζανοσαλάτα 7€

Φάβα Φενεού με κάπαρη και κρεμμύδι τουρσί 7€

Κρύα

Αθηναϊκή με αχνιστό ψάρι ημέρας
και αυγοτάραχο Μεσολογγίου 14€

Αντζούγιες Ισπανίας 9€

Γαύρος μαρινάτος 7€

Καυτερές πιπεριές 3,5€

Τυριά

Κασέρι Ελασσόνας με κρούστα από φυστίκι Αιγίνης
και μαρμελάδα ντομάτα 8,5€

Μπάτζος τηγανιτός με κρέμα λεμόνι 7,5€

Τηγανιτά

Κολοκυθάκια τηγανιτά 7€

Πατάτες τηγανιτές 4€

Ορεκτικά

Ντοβίλ special

Σουτζουκάκια σφυρίδας 18€

Λαχανοντολμάδες με γαρίδα,
πλιγούρι και αβγολέμονο 12€

Κριθαράκι με ελληνικές γαρίδες,
δαμάσκηνα και σαλάμι Λευκάδος 18€

Τραγανός μπακαλιάρος
με κρέμα πατάτας και μαύρο σκόρδο 12€

Ζεστά

Σουβλάκι θαλασσινών 21€

Γαρίδες* τεμπούρα 16€

Καραβιδοουρές* τηγανιτές
με μαρμελάδα μηλόξυδο 17€

Καπνιστό χέλι με παντζάρι και βατόμουρο 16€

Ψητή πατάτα με βούτυρο αστακού
και χαβιάρι ρέγγας 11€

Ψητές αγκινάρες με αβοκάντο
και αυγοτάραχο Μεσολογγίου 16€

Σαλάτες

Burrata βουβαλίσια με γαύρο μαρινάτο,
ντοματίνια και βασιλικό 19€

Ανάμεικτη με γαρίδα, μάνγκο και φαγόπυρο 14,5€

Ελληνική με ντοματίνια, παξιμάδι
από χαρούπι και κάπαρη 11€

Παντζάρι με μπλε τυρί 'Κυανό',
πράσινο μήλο, καπνιστά αμύγδαλα
και sorbet φρούτα του δάσους 11€

Βραστά λαχανικά και χόρτα εποχής
με λαδολέμονο και λουίζα 9€

Ψητή λαχανίδα με λάδι από καπνιστό τσίλι 7,5€

Ζυμαρικά

Ρωτήστε μας για την διαθεσιμότητα

Αστακός 120€/κιλό

Καραβίδες 95€/κιλό

Γαρίδες 85€/κιλό

Βασιλικό καβούρι* 260€/κιλό

Σερβίρονται με λιγκουίνι ή κριθαράκι
Σερβίρονται με σάλτσα караβίδας,
τσίλι και σκόρδο ή σάλτσα βουτύρου
με λεμόνι, τσίλι και σκόρδο

Κυρίως πιάτα

Σουβλάκι τόνου με λεμονόχορτο,
χαρίσα και πράσινο σιτάρι 24€

Φιλέτο λαβράκι με ψητή λαχανίδα
και σάλτσα πορτσίνι 26€

Φιλέτο από ψάρι ημέρας φρικασέ
με πουρέ σελινόριζα και αβγολέμονο 36€

Φιλέτο από ψάρι ημέρας
με ψητό κολοκυθάκι και φινόκιο 36€

Λιγκουίνι με ελληνικές γαρίδες
τσίλι, σκόρδο και σάλτσα караβίδας 24€

Rib-eye μοσχαρίσιο
με πατάτες baby και σπαράγγια 39€

Οστρακόδερμα

Αστακός 120€/κιλό

Καραβίδα 95€/κιλό

Γαρίδα 85€/κιλό

Βασιλικό καβούρι 260€



Ψάρια

Συναγρίδα 85€/κιλό

Τσαούσι 83€/κιλό

Φαγγρί 83€/κιλό

Στήρα 78€/κιλό

Ροφός 74€/κιλό

Σφυρίδα 78€/κιλό

Μπαρμπούνια 75€/κιλό

Σκορπίνα 72€/κιλό

Γλώσσα 72€/κιλό