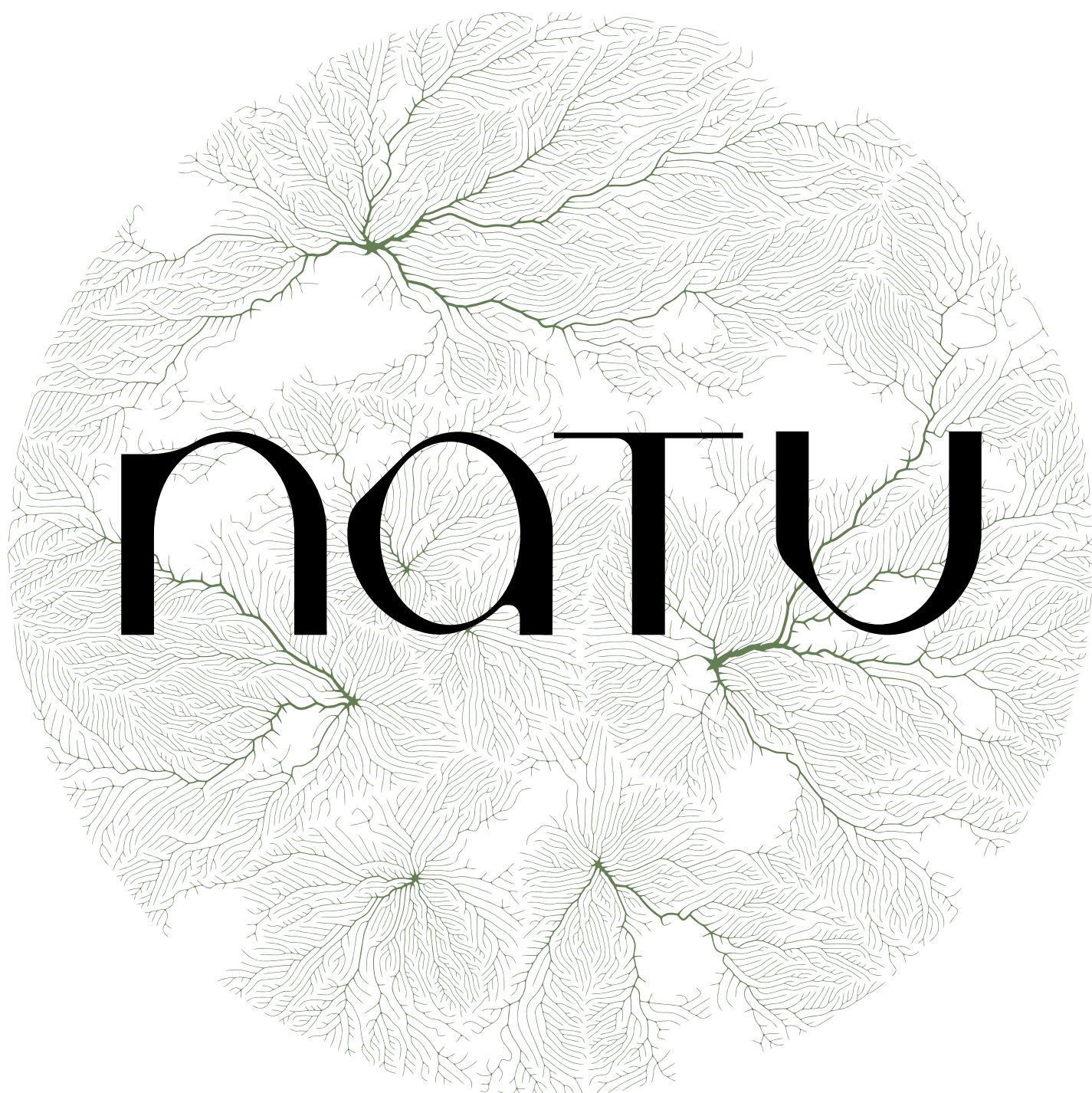
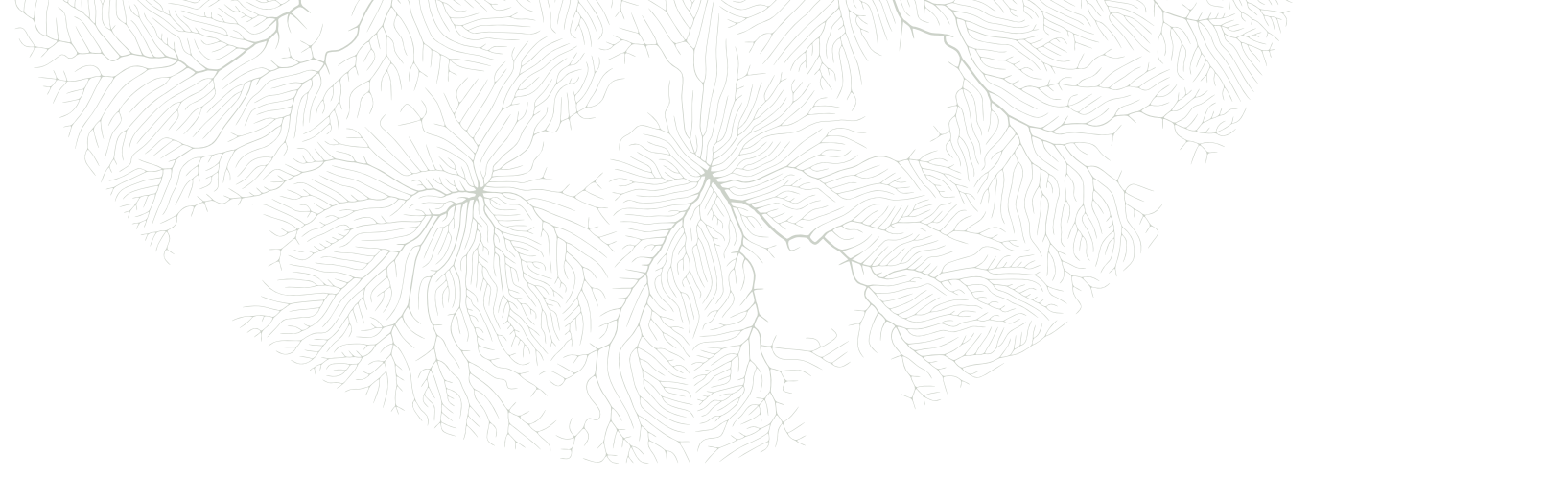






σαλάτες

SALADS

Πράσινη σαλάτα με ψητά ροδάκινα | Green salad with grilled peaches

μύρτιλα, αβοκάντο, κολοκυθόσπορο, ρέβα,
& dressing με ξύδι φράουλας & θυμαρίσιο μέλι

blueberries, avocado, pumpkin seeds, turnip & strawberry vinegar
& thyme honey dressing

VEGETARIAN

Καρπάτσιο τομάτας | Tomato carpaccio

με μοτσαρέλα fior di latte, παλαιωμένο βαλσάμικο από τη Modena,
πέστο βασιλικού, καραμελωμένο κρεμμύδι, κόκκινο παντζάρι ζουλιέν
& crumble προσούτο

Fior di latte mozzarella, aged balsamic from Modena, basil pesto,
caramelized onion, julienned beetroot & prosciutto crumble

Σαλάτα μιζούνα | Mizuna salad

με κινέζικο λάχανο, κοτόπουλο μαριναρισμένο με κάρυ και φιστικοβούτυρο,
μάνγκο, κόλιανδρο, κάσιους, φρέσκο κρεμμύδι & γλυκόξινο dressing με γάλα καρύδας

with Chinese cabbage, marinated chicken with curry and peanut butter, mango,
coriander, cashews, spring onion and sweet & sour coconut milk dressing



ορεκτικά

APPETIZERS

Ποικιλία από ιταλικά τυριά με αλείμματα φρούτων | Cheese platter & fruit preserves

Pecorino al peperoncino, Caciocavallo affumicato, Gorgonzola piccante, Pecorino al tartufo, Caprino Carozzi, συνοδεύονται από κριτσίνια, αποξηραμένα φρούτα & αλείμματα ροδιού & φράουλας

Pecorino al peperoncino, Caciocavallo affumicato, Gorgonzola piccante, Pecorino al tartufo, Caprino Carozzi, served with grissini, dried fruits & pomegranate & strawberry spreads

VEGETARIAN

Κρέμα ταραμά | Fish roe cream

με αυγοτάραχο Μεσολογγίου
crumble τομάτας & τραγανή ροδίτικη λαδόπιτα
with Messolonghi bottarga
tomato crumble & crispy Rhodian olive oil flatbread

Ψητό μαστέλο Χίου | Grilled mastelo cheese from Chios

focaccia με τριμμένη τομάτα, ρόκα, ψητές πιπεριές & jamón ibérico
focaccia with grated tomato, arugula, roasted peppers & jamón ibérico

Κασιώτικα ντολμαδάκια | Stuffed vine leaves from Kassos

με μοσχαρίσιο κιμά, γιαούρτι με καλοκαιρινά βότανα & μοσχολέμονο
with beef minced meat and lemony yogurt with herbs

Κεμπάπ σε flatbread | Kebab on flatbread

με πικάντικη σάλτσα από ψητές πιπεριές Φλωρίνης, γιαούρτι & ζάαταρ
with spicy Florina roasted pepper sauce, yogurt & zaatar

Carpaccio μοσχαριού | Beef carpaccio

με κρέμα παρμεζάνας, πίκλα από σιναπόσπορο, τραγανό μανιτάρι, προζυμένιο ψωμί, ρόκα & φρέσκια καλοκαιρινή τρούφα
with parmesan cream, mustard seed pickle, crispy mushroom, sourdough bread, arugula & fresh summer truffle





pinsa

Pinsa margherita

με σάλτσα τομάτας San Marzano, φρέσκια μοτσαρέλα fior di latte
& φρέσκο βασιλικό

with San Marzano tomato sauce,
fresh fior di latte mozzarella & fresh basil

VEGETARIAN

Pinsa prosciutto cotto

με σάλτσα τομάτας San Marzano, μοτσαρέλα, prosciutto cotto
μορταδέλα με φιστίκι, ψητές πιπεριές & μανιτάρια

with San Marzano tomato sauce, prosciutto cotto, mortadella with pistachio,
mozzarella, roasted peppers & mushrooms

ζυμαρικά+ριζότο PASTA+RISOTTO

Spaghetti cacio e pepe

με φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι, Parmigiano Reggiano 24μηνης ωρίμανσης,
Pecorino Romano & μαύρο σκόρδο

with freshly ground black pepper, 24-month aged Parmigiano Reggiano,
Pecorino Romano & black garlic

VEGETARIAN

Paccheri

με ποικιλία μανιταριών,
τραγανό guanciale ωρίμανσης & κρέμα παρμεζάνας

with mixed mushrooms,
crispy aged guanciale & parmesan cream

Risotto

με κρέμα λιαστής τομάτας, σπανάκι, φρέσκο βασιλικό, ημίλιαστα τοματίνια,
κουκουνάρι, μοσχολέμονο & μοτσαρέλα fior di latte

with sun-dried tomato cream, spinach, fresh basil, semi-dried cherry tomatoes,
pine nuts, citrus dressing & fior di latte mozzarella

VEGETARIAN



κρέας+ψάρι

MEAT+FISH

Στήθος κοτόπουλο βιολογικής εκτροφής | Organic chicken breast

χούμους με λιαστή τομάτα, ψητό καλαμπόκι
και ψιλοκομμένη σαλάτα με τομάτα, αγγούρι, αβοκάντο & μοσχολέμονο
sun-dried tomato hummus, grilled corn and chopped salad with tomato,
cucumber, avocado & citrus dressing

Smashed Black Angus burger

σε ψωμί πατάτας, με τομάτα, iceberg, cheddar, pickle sauce,
τραγανό μπέικον & διπλοτηγανισμένες πατάτες
on potato bun, with tomato, iceberg, cheddar, pickle sauce
crispy bacon & double-fried french fries

Φιλέτο μοσχαρίσιο Black Angus | Black Angus veal fillet

με κρέμα πατάτας, πράσο, σάλτσα από κρασί Madeira και μύρτιλα
& καραμελωμένα baby καρότα
with potato and leek cream, Madeira wine and blueberry sauce
& caramelized baby carrots

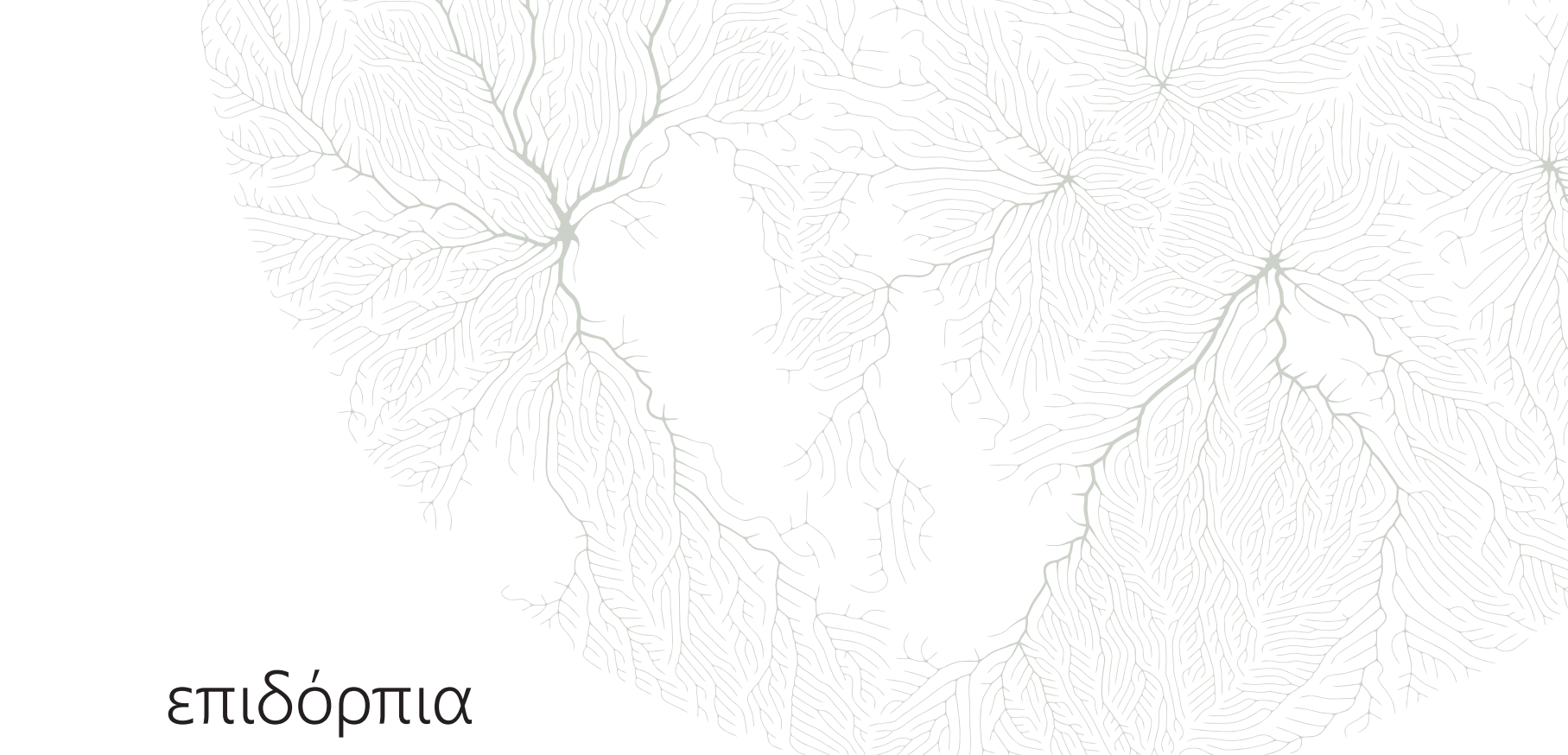
Ribeye Black Angus

με βούτυρο espresso, ψητά σπαράγγια, σάλτσα ψητών κρεμμυδιών
& βουτυράτο πουρέ πατάτας
with espresso butter, grilled asparagus, roasted onion sauce
& buttery mashed potatoes

Σφυρίδα ψητή | Roasted grouper

με ζουλιέν λαχανικά, σάλτσα από τον ζωμό της & κρόκο Κοζάνης,
πουρέ σελινόριζας & ψητό baby μπρόκολο
with julienned vegetables, sauce infused & Kozani saffron,
celeriac purée & grilled baby broccoli





επιδόρπια

DESSERTS

Αμυγδάλου | Almond dessert

με κρέμα αμυγδάλου, ολόκληρα καβουρδισμένα αμύγδαλα
& σάλτσα καραμέλας

with almond cream, whole roasted almonds & caramel sauce

VEGETARIAN

Τάρτα Φιστικιού | Pistachio tart

τραγανή βάση μπισκότου με απαλή κρέμα από φιστίκι Αιγίνης

crispy biscuit with smooth pistachio cream

VEGETARIAN

Cherry tart

τάρτα σοκολάτας, με μαρμελάδα κεράσι,
αφράτη mousse γάλακτος & σάλτσα από ολόκληρο βύσσινο

chocolate tart with cherry jam, light milk chocolate mousse
& whole sour cherry sauce

VEGETARIAN

Choco cube

αφράτη mousse bitter σε biscuit αμυγδάλου,
με σάλτσα σοκολάτας & καραμελωμένα φουντούκια

light dark chocolate mousse on almond biscuit, served with chocolate sauce
& caramelized hazelnuts

VEGETARIAN

Dulcey

καραμελωμένη λευκή σοκολάτα, με καρδιά μαύρης σοκολάτας
σε βάση financier βουτύρου & φλωρεντίνα αμυγδάλου

caramelized white chocolate with a dark chocolate center,
on a butter financier base & almond florentine

VEGETARIAN



Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Για την προετοιμασία του φαγητού χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Για την προετοιμασία τηγανητών παρασκευών, χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.

Όλα τα προϊόντα μας παρασκευάζονται από τα πιο φρέσκα υλικά, ανάλογα με την εποχή και τη διαθεσιμότητα.
*Κατεψυγμένο.

Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας ενημερώστε άμεσα το προσωπικό μας. Απαγορεύεται το κάπνισμα σε κλειστούς δημόσιους χώρους σύμφωνα με τον Νόμο. Ο καταναλωτής (πελάτης) δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο). Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ και δημοτικό φόρο.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Γιώργος Παπαγεωργίου.

Η επιχείρηση είναι πιστοποιημένη κατά ISO 22000:2018

ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, ISO 45001:2018



Executive Chef: Δημήτρης Σκαρμούτσος | Dimitris Skarmoutsos



The shop is obliged to have printed documents in a sale case by the exit, for the purpose of registering any complaints.

For the food preparation, extra virgin olive oil is used.

Sunflower oil is used for the fried food preparation.

All our products are made from the freshest ingredients, depending upon season and availability.

*Frozen

In case of allergy or intolerance, please inform our staff immediately. No smoking in enclosed public places in accordance with the law. Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice). Prices are inclusive of VAT and municipal tax.

Person in charge in case of market inspection: George Papageorgiou.

ISO 22000:2018, ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, ISO 45001:2018

