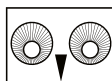
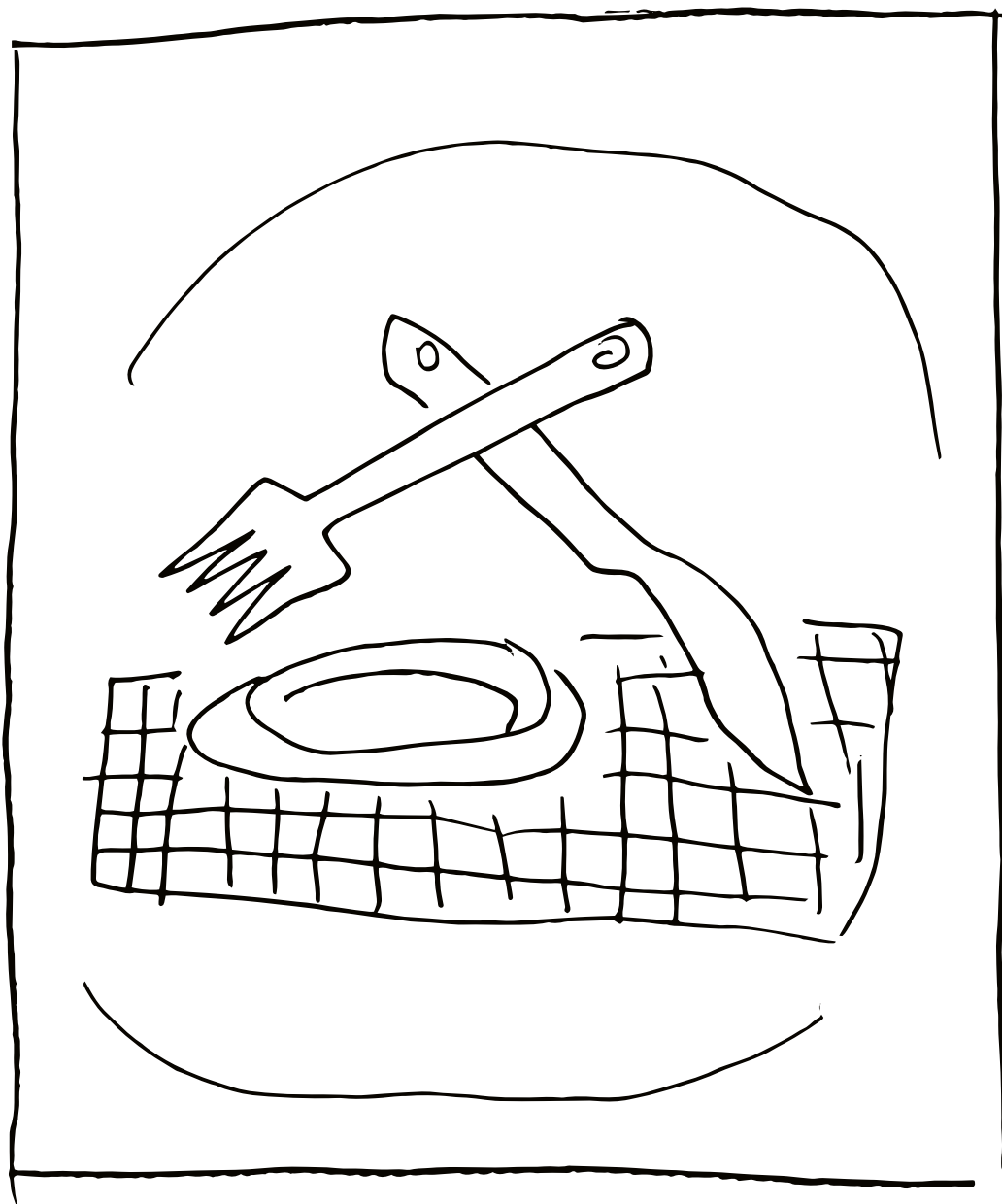


MENU

Food



**ΔΕΙΠΝΟ
ΣΟΦΙΣΤΗΡΙΟΝ**
DINING • CATERING • EXPERIENCE

Ορεκτικά Appetizers

Ρεβιθοκεφτέδες
με χούμους παντζαριού

€ 14
VEGAN

Chickpea fritters
with beetroot hummus

Παραδοσιακή πίτα
με χωριάτικο φύλλο*,
πράσινο κολοκυθάκι,
μάραθο & φέτα

€ 15
VEGETARIAN

Traditional pie
with handmade country-style
phyllo pastry*, zucchini, fennel
& feta cheese

Ψντό χαλούμι
με μαρμελάδα πορτοκάλι
& γλάσο από μηλόξιδο

€ 16
VEGETARIAN

Grilled haloumi cheese
with orange jam
& apple cider vinegar glaze

Κασιώτικα Ντολμαδάκια*
με μοσχαρίσιο κιμά,
κρέμα λεμονιού
& γιαούρτι με ελληνικά βότανα

€ 19

**Stuffed vine leaves
from Kassos***
with minced beef, lemon cream
& yogurt with Greek herbs

Λαχανοντολμάδες
με σάλτσα αυγολέμονο

€ 19

Cabbage Rolls
with egg-lemon sauce (avgolemono)

Τραγανός μπακαλιάρος*
με πατατοσαλάτα
& σκορδαλιά ψητού σκόρδου

€ 20

Crispy Cod*
with potato salad
& roasted garlic skordalia

Tartare μόσχου
με ξινολάχανο, σέφερι,
καρμελωμένο κρεμμύδι & ρόδι

€ 23

Beef Tartare
with sauerkraut, celery,
caramelized onion & pomegranate

Carpaccio γαρίδας*
με τομάτα, σχοινόπρασο & αυγοτάραχο

€ 24

Shrimp Carpaccio*
with tomato, chives & bottarga

Pinsa*

Pinsa margherita
με φέτα & ρίγανη

€ 16
VEGETARIAN

Pinsa margherita
with feta cheese & oregano

Σαλάτες Salads

Καρδιές μαρουλιού
με ψητό κοτόπουλο, κρουτόν
& κλασικό Caesar ντρέσινγκ

€ 14

Lettuce hearts salad
with grilled chicken, crouton
& classic Caesar dressing

Ελληνική σαλάτα
με τοματίνια,
αγγούρι, κάπαρη
& φέτα

€ 14

VEGETARIAN

Greek salad
with cherry tomatoes,
cucumber, capers
& feta cheese

Burrata
με τοματίνια, φρέσκο βασιλικό
& crumble χαρουπιού

€ 14

VEGETARIAN

Burrata
with cherry tomatoes,
fresh basil & carob crumble

Πράσινη σαλάτα
με παντζάρι,
καραμελωμένα καρύδια
& ντρέσινγκ από κεφίρ

€ 16

VEGETARIAN

Green salad
with beetroot,
caramelized walnuts
& kefir dressing



Κυρίως πιάτα

Main courses

Κριθαρότο με παντζάρι
πέρηλα κρεμμυδιού
& κρέμα κάσιους

€15

VEGAN

Beetroot Orzo
with pearl onions
& cashew cream

Ριζότο
με φρέσκια τρούφα
& κρέμα μανιταριών

€18

VEGETARIAN

Risotto
with fresh truffle
& mushroom cream

Μοσχαρίσια μάγουλα*
σιγομαγειρεμένα
με χυλοπίτες πλατιάς κοπής

€22

Beef cheeks*
slow-cooked,
with wide cut hilopites

Smash burger
με ψωμί brioche*, μοσχαρίσιο κιμά,
onion rings, μαγιονέζα
με αγγούρι τουρσί,
καπνιστό κίτρινο τυρί
& πατάτες τηγαντές

€22

Smash burger
with brioche*, beef patty,
onion rings,
pickle mayo,
smoked yellow cheese
& French fries

Λαβράκι
με ταμπουλέ
& ραδοφιέμονο σεφινόριζας

€24

Sea bass
with tabbouleh
& celeriac lemon-olive oil dressing

Ψητά σχάρας Grilled specialties



Φιλέτο κοτόπουλο	€ 19	Chicken fillet
Μπριζόλα μοσχαρίσια γάλακτος	€ 33	Milk-Fed veal steak
Καρέ μαύρου χοίρου*	€ 34	Black Pork Rack*
Φιλέτο μοσχάρι	€ 36	Beef Fillet

Επιλογή γαρνιτούρας

Choice of side dish

Πατάτες τηγαντές	€ 5	French fries
	VEGAN	
Πουρές αρακά	€5	Pea purée
(με αρακά* & δυόσμο)	VEGETARIAN	(with peas* & mint)
Σωτέ λαχανικά	€6	Sautéed vegetables
	VEGAN	
Χοντροκομμένος πουρές πατάτας	€6	Rustic mashed potatoes
	VEGETARIAN	

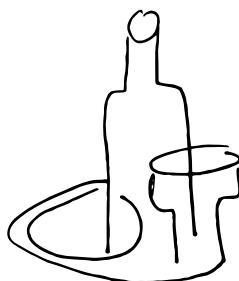
Επιλογή σάλτσας

Sauce choice

Τσιμιτσούρι	VEGAN	Chimichurri sauce
BBQ σως από τζίτζιφα	VEGETARIAN	Jujube BBQ Sauce
Σάλτσα τρούφας	VEGETARIAN	Truffle Sauce

Γλυκά Desserts

Όλα τα γλυκά είναι VEGETARIAN | All sweet delights are VEGETARIAN



Πάστα αμυγδάλου
με κρέμα αμυγδάλου, ολόκληρα
καβουρδισμένα αμύγδαλα
και σάφισα καραμέλας

€ 10

Almond dessert
with almond cream,
whole roasted almonds
& caramel sauce

Σουφλέ σοκολάτας

€ 12

Chocolate soufflé

Βάσκινο τσίζεϊκ
με coulis μούρων

€ 12

Basque cheesecake
with berry coulis

Αρμενοβίη
semifreddo με μαρέγκα, σαντιγί,
καραμελωμένα καβουρδισμένα
αμύγδαλα, κόκκινα φρούτα
& σάφισα bitter σοκολάτας

€ 14

Armenonville
semifreddo with meringue,
whipped cream, caramelized
toasted almonds, served with red
berries & dark chocolate sauce

Πορτοκαλόπιτα
με παγωτό βανίλια

€ 14

Orange syrup cake
with vanilla ice cream

Παγωτό (μία μπάλα)

€ 5

Ice Cream (one scoop)



Έργα: Αλέξης Ακριθάκης 1979,
©The Estate of Alexis Akrithakis

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 σπορέλαιο. 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

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. Seed oil is used for the fried food preparation. All our products are made from the freshest ingredients, depending upon season and availability. *Frozen goods. 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