natu

σαλάτες
SALADS

Ψωμί* με ελιές & ντιπ| Bread* with olives & dip **3€**

Τρυφερά μαρούλια με ψητά μανιτάρια | Tender romaine lettuce with grilled mushrooms **19€**
pecorino romano, τρίχρωμες πιπεριές, κρουτόν από προζυμένιο ψωμί*
και dressing με πορτοκάλι, θυμαρίσιο μέλι και τρούφα
pecorino romano, tricolor bell peppers, sourdough croutons*
and an orange dressing with thyme honey and truffle
VEGETARIAN

Παντζάρια με kale | Beetroot & kale salad **20€**
με σταφίδα, κατσικίσιο τυρί, κόκκινο κρεμμύδι, crumble παντζάρι
με μαύρο σουσάμι, αγουρέλαιο, μέντα και παλαιωμένο βαλσάμικο
with raisins, goat cheese, red onion, beetroot crumble with black sesame,
early-harvest olive oil, mint and aged balsamic vinegar
VEGETARIAN

Carpaccio τομάτας | Tomato carpaccio **21€**
με stracciatella pugliese, κόκκινο κρεμμύδι, crumble από focaccia, pesto βασιλικού,
τραγανά φύλλα κάπαρης και παλαιωμένο ξίδι βαλσάμικο
Pugliese stracciatella, red onion, focaccia crumble, basil pesto,
crispy caper leaves and aged balsamic vinegar
VEGETARIAN

Πράσινη σαλάτα με κοτόπουλο | Chicken green salad **21€**
τραγανό μαύρο ρύζι, καρότο, τοματίνια, καλαμπόκι
και dressing με κεφίρ, αβοκάντο και μοσχολέμονο
crispy black rice, carrot, cherry tomatoes,
corn and kefir, avocado and lime dressing

ορεκτικά
APPETIZERS

Ποικιλία από ιταλικά τυριά με αλείμματα φρούτων | Cheese platter & fruit preserves **31€**
pecorino al peperoncino, caciocavallo affumicato, gorgonzola piccante, pecorino al tartufo, caprino carozzi. Συνοδεύονται με κριτσίνια, αποξηραμένα φρούτα και αλείμματα ροδιού και φράουλας
pecorino al peperoncino, smoked caciocavallo, gorgonzola piccante, pecorino al tartufo, caprino carozzi, served with breadsticks, dried fruits, and pomegranate and strawberry spreads
VEGETARIAN

Χούμους με harissa | Hummus with harissa **15€**
ζάταρ και τραγανά ρεβύθια
za'atar and crispy chickpeas
VEGETARIAN

Τραγανά πιτάκια* | Crispy pies* **17€**
με καπνιστό τυρί, μοτσαρέλα, γραβιέρα
και κρέμα με pecorino romano και καπνιστή πανσέτα
with smoked cheese, mozzarella and graviera,
served with pecorino romano cream and smoked pancetta

Κασιώτικα ντολμαδάκια* | Stuffed vine leaves* of Kassos **22€**
με μοσχαρίσιο κιμά και λεμονάτο γιαούρτι με φρέσκα βότανα
with minced beef and lemony yogurt with herbs

Κοτόπουλο μπούτι σε βέργα | Chicken thigh skewer **18€**
μαριναρισμένο με ελληνικά μπαχαρικά, πικάντικη σάλτσα με πιπεριά Φλωρίνης, σαλάτα με τομάτα, κόκκινο κρεμμύδι, κόλιανδρο, αβοκάντο και αφράτο flatbread*
marinated in Greek spices, served with a spicy Florina red pepper sauce, a tomato salad with red onion, coriander, avocado and fluffy flatbread*

Μοσχαρίσιο Rib Black Angus | Black Angus Beef Rib **32€**
σιγομαγειρεμένο με πετιμέζι,
πουρέ φουρνιστής γλυκοπατάτας και τραγανό κρεμμύδι
slow-cooked with petimezi (grape molasses),
served with roasted sweet potato purée and crispy onion

Σολομός crudo | Salmon crudo **25€**
χυμός από ρόδι*, σχοινόπρασο, ρέβα, τσίλι και καβουρδισμένο σουσάμι
pomegranate juice*, chives, turnip, chilli and toasted sesame seeds

pinsa

Pinsa margherita **20€**
με τομάτα San Marzano, μοτσαρέλα fior di latte,
παρμεζάνα και φρέσκο βασιλικό
with San Marzano tomatoes, fior di latte mozzarella,
parmesan and fresh basil
VEGETARIAN

Pinsa prosciutto cotto **24€**
με τομάτα San Marzano, μοτσαρέλα, ψητές πιπεριές και μανιτάρια
with San Marzano tomatoes, mozzarella, roasted peppers and mushrooms

(*η ζύμη pinsa είναι κατεψυγμένη | Pinsa dough is frozen)

ζυμαρικά+ριζότο
PASTA+RISOTTO

Paccheri Carbonara **25€**
με κρόκο αυγού, pecorino romano, παρμεζάνα 24μηνης ωρίμανσης και guanciale
with egg yolk, pecorino romano, 24-month-aged Parmesan and guanciale

Ριζότο μανιταριών | Mushroom Risotto **26€**
με βασιλομανίταρα, σιμέζι, κρέμα από πορτσίνι, pecorino romano
και crumble με φρέσκια χειμερινή τρούφα και παλαιωμένο βαλσάμικο
with porcini mushrooms, shimeji mushrooms, porcini cream, pecorino romano,
fresh winter truffle crumble and aged balsamic vinegar
VEGETARIAN

Φουρνιστά λαζάνια | Oven-Baked Lasagna **27€**
με μοσχάρι ραγού σε χειροποίητο ζυμαρικό*, ποικιλία τυριών,
σάλτσα τομάτας San Marzano και αφράτη μπεσαμέλ
with beef ragù on handmade pasta*, selection of cheese,
San Marzano tomato sauce and fluffy béchamel

κρέας+ψάρι

MEAT+FISH

Στήθος κοτόπουλο ψητό με ελληνικά βότανα | Grilled chicken breast with Greek herbs **28€**
πατατάκι φούρνου με τσιμιτσούρι, γιαούρτι με κουρκουμά,
baby καρότα και καπονάτα από τρίχρωμες πιπεριές
Oven-roasted baby potatoes, chimichurri, turmeric yoghurt,
baby carrots and a caponata of tricolour bell peppers

Smashed Black Angus burger **27€**
με αφράτο πατατόψωμο*, pickle sauce, cheddar, πίκλες, τομάτα και iceberg
with potato bun*, pickle sauce, cheddar, pickles, tomato and iceberg lettuce

Presa imperico pata Negra **37€**
σιγομαγειρεμένη, με βουτυράτο πουρέ πατάτας,
pepper sauce με ροζ πιπέρι,ψητά εσαλότ, φουντούκια και baby καρότα
slow-cooked with buttery mashed potatoes,
pink peppercorn sauce, roasted shallots, hazelnuts and baby carrots

Φιλέτο Μοσχαρίσιο Black Angus | Black Angus Beef Fillet **48€**
με τερίνα πατάτας, βασιλομανίταρα, σάλτσα με φρέσκια τρούφα και baby μπρόκολο
with potato terrine, porcini mushrooms, fresh truffle sauce and baby broccoli

Ribeye Black Angus **65€**
με σπαστή πατάτα, hollandaise με καπνιστό πιπέρι και πιπεριές padron
with crushed potatoes, smoked pepper hollandaise and padron peppers

Φρέσκος ψητός σολομός | Fresh grilled salmon **35€**
με κρούστα μυρωδικών, πουρέ γλυκοπατάτας, baby μπρόκολο,
κρέμα αβοκάντο και σάλτσα με πορτοκάλι και λουίζα
with herb crust, sweet potato purée, baby broccoli,
avocado cream and an orange and lemon verbena sauce

Σφυρίδα ψητή | Fresh grilled grouper **48€**
με σάλτσα από το ζωμό της, μάραθο, πουρέ σελινόριζας και χόρτα εποχής
with fish jus, fennel, celeriac purée and seasonal greens

επιδόρπια
DESSERTS

Αμυγδάλου | Almond dessert **13€**
με κρέμα αμυγδάλου, ολόκληρα καβουρδισμένα αμύγδαλα
& σάλτσα καραμέλας

with almond cream, whole roasted almonds & caramel sauce

VEGETARIAN

Pistachio misou **14€**
Μια πλούσια monte φιστικιού Αιγίνης, απόλυτα ισορροπημένη
με αυθεντική κρέμα mascarpone.
Αφράτα μπισκότα savoyard ελαφρώς βουτηγμένα
σε αρωματικό espresso και καραμελωμένο φιστίκι Αιγίνης

A rich Aegina pistachio monte, perfectly balanced with authentic mascarpone cream.
Savoiardi biscuits lightly dipped in aromatic espresso,
layered with caramelised Aegina pistachios

VEGETARIAN

Holy basque **15€**
Το αυθεντικό "καμμένο" cheesecake των Βάσκων με βελούδινη υφή.
Συνοδεύεται από μια απαλή anglaise, αρωματισμένη με βανίλια Μαδαγασκάρης και κανέλα

The authentic Basque "burnt" cheesecake, with a velvety texture.
Served with a delicate crème anglaise infused with Madagascar vanilla and cinnamon

VEGETARIAN

Choco - caramel apple tales **16€**
μεταξένια μους μαύρης σοκολάτας valrhona με καρδιά από namelaka καραμελωμένου μήλου
και χειροποίητη καραμέλα βουτύρου πάνω σε ζουμερό financier σοκολάτας

Silky valrhona dark chocolate mousse with caramelised apple namelaka centre
and homemade buttery caramel, set on a moist chocolate financier

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 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