



- Vegan
- Vegetarian
- Wine Pairing Suggestion

# MENU

## Σιτάρι & Ωρίμανση

- Ψωμί με προζύμη / 3 σάλτσες 7
  - Τσιμιτσούρι (ελαιόλαδο, μαϊντανός, σκόρδο & ρίγανη)
  - Καπνιστό Βούτυρο (Με Θυμάρι & μαύρο πιπέρι)
  - Ρομέσκο ( πιπεριά φλωρίνης ,πάπρικα, φουντούκι & τυρί κρέμα)

## Στη μέση

- Αργεντίνικο Σαγανάκι** 12  
Τυρί Provolone Σχάρας, τσάντευ μήλο αχλάδι, καπνιστή πάπρικα & ρίγανη
- Από τη θάλασσα / Σεβίτσε** 21  
Λαβράκι, χυμός λάιμ, φρούτο του πάθους, αχλάδι, ραπανάκι, καλαμπόκι & λάδι κόλιανδρου
- Από τη φάρμα / Τατάκι μοσχάρι** 18  
Μοσχαρίσιο φιλέτο, ροτζυ, μαγιονέζα τρούφας, φρέσκο κρεμμύδι, σησαμέλαιο & τραγανό σκόρδο
- Περουβιανή Causa Fritta / Χοιρινό / 4 τεμάχια** 15  
Κροκέτα Πατάτας, Χοιρινό Iberico, κίμτσι, σχοινόπρασο & τυρί machengo.
- Tacos Cazuela / Κοτόπουλο** 14.5  
Τορτίγια Καλαμποκιού, ψητό κοτόπουλο, αβοκάντο, ντομάτα ,κρεμμύδι, κόλιανδρος & λάιμ
- Tacos Al Pastor / Χοιρινό** 14.5  
Τορτίγια Καλαμποκιού, χοιρινό, ανανάς, κρεμμύδι μαγιονέζα chirothe, κόλιανδρος & λαιμ.

## Σαλάτα

- Η Σοφή Ελληνική Σαλάτα** 15  
Ντομάτες, ντοματίνια, χαρουποπαξιμάδα, πικλα κρεμμύδι, καπαρόφυλλα, βινεγκρέτ καπνιστής ντομάτας, κρέμα κατσικίσιο τυρί, ελαιόλαδο, φρέσκια ρίγανη & βασιλικός
  - Μοσαρέλα & Κεράσι** 17  
Κρεμώδες burrata, chutney κεράσι, καραμελωμένα φουντούκια, πίκλα φινόκιο, κεράσια, σαλάτα ρόκα & ελαιόλαδο
  - Μοσχάρι & Μανιτάρια** 18  
Φιλετάκια μοσχάρι,βασιλομανίταρα, ρόκα, σπανάκι, παρμεζάνα & ζεστή βινεγκρέτ πετιμέζι
  - Κοτοσαλάτα** 16  
Φυλλώδη λαχανικά, ψητό στήθος κοτόπουλο, μπέικον, παρμεζάνα, κρουτόν σκόρδου & σάλτσα ceasar's
  - Κινόα** 14.5  
Κρέμα αβοκάντο, καλαμπόκι, πιπεριά φλωρίνης, μάνγκο, ντοματίνια,γαστρικό μηλόξυδου & κόλιανδρος
- Γαρίδες +4,00

## Κρέας & Ψάρι

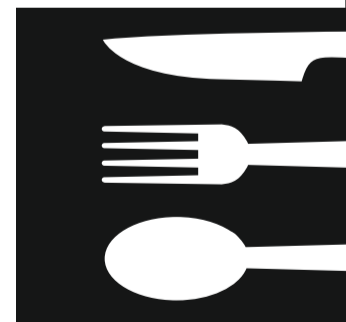
- Λαβράκι σε φύλλο Μπανάνας** 26  
Λαβράκι Φιλέτο σε σάλτσα κάρυ και γάλα καρύδας με μπρόκολο τζίντζερ & βασιλικό. Σερβίρετε με ρύζι jasmine  
☞ Κτήμα Νερατζή (Μαλαγουζιά / Μακεδονία Σέρρες)
- Σολωμός με Wasabi Yuzu & Octovin** 28  
Φιλέτο Σολωμού με σάλτσα σόγιας & φρέσκο κρεμμύδι. Σερβίρετε με πουρέ πατάτας wasabi yuzu.  
☞ Θέμα Παυλίδης (Sauvignon Blanc, Ασύρτικο, Δράμα)
- Καλαμαρι με Νιόκι, Τσορίθο & Φινόκιο** 24  
Καλαμάρι Ψητό, παρμεζάνα, πούδρα μάραθου & λάιμ.  
☞ Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη Ροζέ (Merlot, Αγιωργίτικο, Δράμα)
- Σούβλα Κοτόπουλο** 19  
Κοτόπουλο μπούτι σε μαρινάδα Adobo, γιαούρτι δυόσμο &, λάιμ. Σερβίρετε με σαλάτα ντομάτας και φρυγανισμένο ψωμί.  
☞ Ορεάλιος Γή San Gerasimo (Ρομπόλα / Κεφαλονιά)
- Χοιρινή Ταλιάτα Iberico (Kimchi BBQ)** 20  
Χοιρινό iberico 250 gr σε μαρινάδα λεμονόχορτο & τζίντζερ. Σερβίρετε με εποχιακά λαχανικά τουρσί, κάσιους & μουστάρδα Djon με σιναπόσπορο.  
☞ Κτήμα Νερατζή (Μαλαγουζιά / Μακεδονία Σέρρες)
- Μοσχαρίσια Ταλιάτα** 32  
Flap steak black angus USA 250gr , τσιμιτσούρι, τριπλοτηγανισμένες πατάτες, λάδι τρούφας & παρμεζάνα  
☞ Νεμέα Σκούρας (Αγιωργίτικο, Νεμέα)

## Burgers

- Σερβίρονται σε ψωμί πατάτας με πατάτες τηγανητές ή συνοδευτική σαλάτα
- Double Bacon Cheeseburger** 18  
Μοσχαρίσιος κιμάς black angus 2x100 gr. 2x τσένταρ, 2x μπέικον & μαγιονέζα τρούφας  
☞ Cocktail Pairing Suggestion: Old Fashion 63
- Thai Chili** 17  
Korean Fried Chicken, γλυκόξινη σάλτσα, αγγούρι & πικλα τζίντζερ  
☞ Cocktail Pairing Suggestion: Assos Street
- Katsu Curry** 17  
Korean Fried Chicken, μαγιονέζα κάρυ, ντομάτα, άισπεργκ & φρέσκο κρεμμύδι  
☞ Cocktail Pairing Suggestion: Pina Colada
- Mushroom** 16  
Ποικιλία Μανιταριών, παρμεζάνα, ρόκα, καραμελωμένα κρεμμύδια & μαγιονέζα τρούφας  
☞ Ορεάλιος Γή San Gerasimo (Ρομπόλα / Κεφαλονιά)

## Ζυμαρικά

- Παρμεζάνα** 16 / **Φρέσκια Τρούφα** 22  
Λιγκουίτι, νερό παρμεζάνας & φρεσκοτριμμένο πιπέρι  
☞ Ορεάλιος Γή San Gerasimo (Ρομπόλα / Κεφαλονιά)
- Μοσχάρι** 21  
Ταλιατέλες, βασιλομανίταρα, σπαράγγια, πεκορίνο, θυμάρι & λάδι λευκής τρούφας  
☞ Σκαντζόχοιρος Κτήμα Άλφα (Ξινόμαυρο / Αμυνταίο)
- Τόνος** 20  
Κασαρέτσε, ντοματίνια, κάπαρη, σαφράν, λεμόνι, λευκό κρασί & μαϊντανός  
☞ Όβηλος Βίβλια Χώρα (Semillon – Ασύρτικο / Μακεδονία)
- Γαρίδα** 19  
Κριθαράκι, ντοματίνια, σκόρδο, λάιμ, μανιτανός & ξύσμα λεμόνι.  
☞ Θεόπετρα Ροζέ BIO (Ξινόμαυρο, Μετέωρα)



## Γλυκά

- Τάρτα Λεμόνι** 12  
Κρέμα Λεμόνι, μπισκότο αμυγδάλου, σάλτσα φρούτα του δάσους, μαρέγκα & παγωτό λάιμ
- Μιλφειγ με Φράουλες** 10  
Κρέμα λευκής σοκολάτας με μαστίχα χίου, compote φράουλας, βιολέτα & παγωτό ινδοκάρυδο
- Υφές Σοκολάτας** 10  
Καραμελωμένη λευκή & bitter, σοκολατένιο κέικ, τραγανές πέρλες σοκολάτας, σάλτσα αλμυρής καραμέλας & παγωτό Βανίλιας

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που έχετε. Το μενού μας μπορεί να περιέχει αλλεργιογόνες ουσίες ή ίχνη αυτών.  
Ο καταναλωτής δεν είναι υποχρεωμένος να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό. Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις, δημοτικός φόρος 0,5%, ΦΠΑ 24%, 13% όπου αναλογεί βάση νομοθεσίας.  
Ο κιμάς είναι απο μοσχαρίσιο Black Angus, στις σαλάτες χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και στο τηγάνισμα ηλιέλαιο. Αγρονομικός υπεύθυνος: Ρήγας Γρηγορόπουλος