

Food Menu

Salad & Antipasti

Buratta με τραγανή ζύμη pinza Schiacciata, λεμόνι, confit, μυρωδικά
Buratta with pinza bread Schiacciata, lemon confit, herbs 9.00€ VG

Σπανάκι baby, πορτοκάλι, ελιές, λιαστή τομάτα, μαριναρισμένο φινόκιο, αμύγδαλο
Baby spinach, orange, olives, sundried tomatoes, marinated fennel, almonds 12.00€ V

Ανάμεικτη σαλάτα, προσούτο, ξινόμηλο, ψητό μανούρι, καρύδια, dressing βαλσάμικο
Mixed salad with prosciutto, sour apple, manouri, walnuts, balsamic dressing 12.00€

Μαρούλι iceberg, ψητό κοτόπουλο, καλαμπόκι, κρουτόν, dressing παρμεζάνας
Iceberg lettuce, chicken grilled, corn, crouton, parmezan dressing 12.00€

Κινόα, καρότα ψητά, μπρόκολο, κόλιανδρο, λαδολέμονο, κρεμμύδι φρέσκο, κολοκυθόσπορος, καλαμπόκι
Quinoa, roasted carrots, broccoli, coriander, lemon dressing, spring onions, pumpkin seeds, corn 13.00€ VG

Πλατώ αλλαντικών-τυριών με παρμεζάνα 24 μηνών ωρίμανσης, καπνιστή mozzarella scamorza, gorgonzola dolce, prosciutto di Parma, Bresaola, salami Milano (4 ατόμων)
Charcuterie and cheese plate for 4 with parmezan 24months old, smoked mozzarella scamorza, gorgonzola dolce, prosciutto di Parma, Bresaola, salami Milano 22.00€

Appetizers

Μπρουκέτες με μαριναρισμένα τοματίνια, ξύσμα λεμόνι, κάπαρη, βασιλικό, σκόρδο
Bruschetta with marinated tomatoes, lemon zest, capers, basil, garlic 8.00€ VG

Μπρουκέτες με κρέμα παρμεζάνας, λουκάνικο Τοσκάνης
Bruschetta with parmezan cream, Tuscan sausage 9.00€

Λουκουμάδες τυριού από καπνιστή μοτσαρέλα, παρμεζάνα, πεκορίνο Ρομάνο με chutney από αχλάδι και σύκο
Cheese donuts with scarmoza, gorgonzola, smoked mozzarella, parmezan, pear and fig chutney 8.00€

Μανιτάρια σοταρισμένα με κρέμα σελινόριζας, αχλάδι, λάδι τρούφας, ξηροί καρποί
Sauteed mushrooms with celeriac cream, pear, truffle oil, nuts 8.00€ VG

Καρπάτσιο από φιλέτο μόσχου, παρμεζάνα, ρόκα, dressing βαλσάμικο
Carpaccio of beef fillet with parmezan cheese, arugula, balsamic dressing 15.00€

Mini sliders μοσχαρίσιου κιμά με καπνιστή mozzarella, μαγιονέζα με γλυκό chili και espresso
Mini beef sliders with smoked mozzarella, sweet chili and coffee mayonnaise 5.00€/τιμχ

Flatbreads

Margherita με τοματίνια, βασιλικό, mozzarella buratta
Margarita with tomato, basil, mozzarella buratta 11.00€ VG

Προσούτο Πάρμας, φύλλα ρόκας, παρμεζάνα
Prosciutto di Parma, arugula leaves, parmesan 14.00€

Bianca, μανιτάρια, σχινόπρασο, λάδι τρούφας
Bianca mushrooms, truffle oil, chives 13.00€ VG

Ragu, μοσχαρίσιος κιμάς, chili, mozzarella
Ragu with minced beef, chili, mozzarella 15.00€

Pasta & Risotto

Ravioli σπανάκι με σάλτσα τομάτας αρωματισμένη με φασκόμηλο
Spinach ravioli with tomato sause flavored with sage 10.00€ VG

Crispy lasagna με μοσχαρίσιο κιμά, σάλτσα τομάτα, καπνιστή κρέμα τυρί
Crispy lassagne with mincad beef, tomato sauce, smoked cream cheese 12.00€

Tagliatelle carbonara με αυγό, guanciale παρμεζάνα, μαύρο πιπέρι
Tagliatelle carbonara with egg yolk, guanciale, parmezan, black pepper 12.00€

Risotto μανιτάρια με λάδι τρούφας
Risotto mushrooms with truffle oil 14.00€ V

Carne & Pesce

Κοτόπουλο στήθος με σάλτσα παρμεζάνας, εστραγκόν, ψητό πράσο με prosciutto, ψητός πουρές πατάτας
Chicken fillet with parmezan sauce, tarragon roasted leak with prosciutto and grilled potato 14.00€

Μαριναρισμένη χοιρινή tomahawk, σπαστές διπλοτηγανισμένες πατάτες
Marinated tomahawk pork chop with double baked potatoes 24.00€

Picanha, σάλτσα porcini, crème brûlée παρμεζάνας
Picanha with porcini sauce and crème brûlée parmezan 26.00€

Σπαλομπριζόλα à la fiorentina 8 εβδομάδων ωρίμανσης με spicy μπρόκολο και πατάτες (900γρ.)
T-Bone steak à la fiorentina aged 8 weeks with spicy broccoli and double baked potatoes 46.00€

Φιλέτο σολωμού με γλάσο πορτοκάλι, καρότο, μπρόκολο, φινόκιο, αρωματικό λάδι
Salmon fillet with orange glaze, carrot, broccoli, fennel, fragrant oil 16.00€ V

Dessert

Tiramisu Κρέμα μασκαρπόνε, γλυκό κρασί Marsala Mascarpone cream, sweet Marsala wine	8.00€
Ψημένο cheesecake με βύσσινο Cheesecake with cheery	8.00€
Brownie με αλμυρή καραμέλα και παγωτό βανίλια Brownie with salt caramel and vanilla ice cream	8.00€
Μιλφέιγ με κρέμα patisserie, αχλάδι και καραμέλα Mille-feuille with marinated pear	8.00€



Αναζητήσαμε τα φρεσκότερα λαχανικά στα Μεσόγεια. Επιλέξαμε τα νοστιμότερα κρέατα από το Πικέρμι. Συνεργαστήκαμε με μικρούς παραγωγούς της περιοχής μας, διαλέγουμε καθημερινά από τον κήπο μας μικρούς θησαυρούς και με την δημιουργική ματιά του chef μας Νίκου Μινάρδου τα προσφέρουμε στο πιάτο σας.

«Δεν είναι απαραίτητο να μαγειρεύεις φανταχτερά ή πολύπλοκα αριστουργήματα. Απλώς καλό φαγητό, από φρέσκα υλικά»

Julia Child

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη/τιμολόγιο)

Όλα τα κρέατα και τα ψάρια είναι νωπά. Το λάδι είναι εξαιρετικά παρθένο, η φέτα είναι ΠΟΠ, στο τηγάνισμα το λάδι είναι ηλιέλαιο

Στις τιμές περιλαμβάνεται ο νόμιμος ΦΠΑ, ο δημοτικός φόρος και λοιπές νόμιμες επιβαρύνσεις. Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Βίκτωρας Κουρούπης

V (VEGAN) VG (VEGETERIAN)

Παρακαλώ ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες

Head Chef: Νίκος Μινάρδος