

BISTROT MENU

17.00 - 23.00

SALADS

ΣΑΛΑΤΕΣ

Σαλάτα του Καίσαρα 22€

Iceberg και ογουρή σαλάτα, κοτόπουλο φιλέτο οχάρας με καρυκεύματα, παρμεζάνα, guanciale, καλαμπόκι και τραγανά κρουτόν.

Caesar's Salad

Curly lettuce and iceberg, grilled chicken fillet with spices, parmesan, guanciale, corn and crispy croutons.

Αλλεργιογόνα / Allergies: 1,3,10,11,12

Ελληνική Σαλάτα / 18€

Ντομάτα, αγγούρι, κόκκινο κρεμμύδι, πιπεριά κόκκινη, ελιές τοσακιές, ρίγανη και τυρί φέτα.

Greek Salad

Tomatoes, cucumber, red onion, red pepper, pitted olives, fresh oregano and feta cheese.

Αλλεργιογόνα / Allergies: 7

Mozzarella Burrata 18,50€

Καρπατσιο ντομάτας, μαυρο σκόρδο και τζελ πορτοκαλιού

Tomato Carpaccio, black garlic and orange gel

Αλλεργιογόνα / Allergies: 1,7,12

Healthy Salad 22€

Κινόα σε 3 χρώματα με ντρέσινγκ εσπεριδοειδών, γαρίδα* στον ατμό, αβοκάντο*, ντοματίνια, κόκκινο παντζάρι και πολύχρωμο πικάντικο σουσάμι.

Quinoa in 3 colours with citrus dressing, steamed shrimp, avocado, cherry tomatoes, red beetroot and multi-coloured spicy sesame.

Αλλεργιογόνα / Allergies: 2,6,11,12

September Salad 20€

Παντζάρι ψητό σε χοντρό αλάτι και ρόκα baby, λευκό σταφύλι, ξυγαλο σπινθη, πράσινα σπαράγγια και λάδι καρυδιού.

Roasted beets in coarse salt and baby rocket salad, white grapes, sheep cheese, green asparagus and walnut oil

Αλλεργιογόνα / Allergies: 7,8,11

SIGNATURE
OPTIONS

ΞΕΧΩΡΙΣΤΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ

Κατσικίσιο τυρί crème Brulle 16€

Τραγανό μπισκότο, σαλτσα κόκκινων φρούτων και φρέσκος βασιλικός.

Goat cheese crème Brulle

Crispy biscuit, relish red fruits sauce and fresh basil.

Αλλεργιογόνα / Allergies: 1,3,7,8,11

Γαρίδες στον ατμό * 24€

Σάλτσα ψητής κόκκινης πιπεριάς, φουντούκι και λάδι βασιλικού.

*Steamed shrimps**

with roasted red pepper sauce, hazelnuts and basil oil.

Αλλεργιογόνα / Allergies: 2,5,9,10,12,14

Carpaccio Λαβράκι 22€

Λαδολέμονο ντομάτας, μελάι σουπιές και παλαιωμένο ούζο.

Seabass Carpaccio

with lemon oil, tomato, cuttlefish ink and aged ouzo.

Αλλεργιογόνα / Allergies: 2,4,10

Tartare Μοσχάρι * 24€

Μουστάρδα Dijon, κάπαρη, κονιάκ, κροκος αυγού, ελαιόλαδο και φρυγανισμένη λευκή μπαγκέτα.

*Beef tartare**

with Dijon mustard, capers, cognac, egg yolk, olive oil and toasted white baguette.

Αλλεργιογόνα / Allergies: 1,7,11,12

Ριζότο Μανιταριών 22€

4 είδη μανιταριών, λευκό κρασί και παρμεζάνα.

Mushroom risotto

with 4 kinds of mushrooms, white wine and parmesan.

Αλλεργιογόνα / Allergies: 7,12

PASTA

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

ΣΠΑΓΓΕΤΙ ή MEZZE RIGATE
SPAGHETTI or MEZZE RIGATE

Σάλτσα Καρμπονάρα
με Guanciale 22€
Carbonara sauce with guanciale.
Αλλεργιογόνα / Allergies: 1,3,7,9,12

Σάλτσα Φρέσκιας Ντομάτας
με Βασιλικό 22€
Fresh tomato sauce with basil.
Αλλεργιογόνα / Allergies: 1,3,12

Σάλτσα Μπολονέζ 22€
Bolognese sauce.
Αλλεργιογόνα / Allergies: 1,3,7,9,12

ASSORTMENTS

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Ποικιλία Τυριών 20€
Κρητική γραβιέρα, καπνιστό τυρί, μπρι,
γαλλικό ροκφόρ. Σταφύλι και κριτοίνα.
Cheese platter
with Cretan gruyere, smoked cheese, brie, French
Roquefort. Served with grapes and breadsticks.
Αλλεργιογόνα / Allergies: 1,7,8

Ποικιλία Αλλαντικών & Τυριών 25€
Κρητική γραβιέρα, καπνιστό τυρί, μπρι, γαλλικό
ροκφόρ. Ιταλική bresaola, σαλάμι αέρος, καπνιστό
ζαμπόν, corpa. Σταφύλι και κριτοίνα.
Cold cuts and cheese platter
with Cretan gruyere, smoked cheese, brie, French
Roquefort, Italian bresaola, air salami, smoked ham,
corpa. Served with grapes and breadsticks.
Αλλεργιογόνα / Allergies: 1,7,8

SEAFOOD

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Σούπα Κακαβιά 22€
Φρέσκο ψάρι ημέρας και ζωμός λαχανικών
με σαφράν, ελαιόλαδο και χυμό λεμονιού.
Kakavia soup
with fresh fish of the day, vegetable broth,
saffron, olive oil and lemon juice.
Αλλεργιογόνα / Allergies: 2,4,7,9,12

Φρέσκο Ψάρι Ημέρας 90€/kg
Ψημένο στη σχάρα με ημίχοντρο αλάτι.
Fresh fish of the day
grilled with coarse salt.
Αλλεργιογόνα / Allergies: 4

MEAT

ΚΡΕΑΤΑ

Κοτόπουλο September 24€
Φιλέτο κοτόπουλο με πατάτα, ψητό προσούτο
και σάλτσα τυριού μετσοβόνη.
September Chicken
Grilled chicken fillet with potato, crispy prosciutto
and smoked Metsovone cheese sauce.
Αλλεργιογόνα / Allergies: 7,12

Αρνακι γαλλικής κοπής
στη σχάρα με πετιμεζί * 38€
Σαλάτα πλιγούρι με ντομάτα, πορτοκάλι
και δεντρολίβανο.
French cut lamb on the grill with petimezi*
bulgur salad with tomato, orange and rosemary
Αλλεργιογόνα / Allergies: 9,10,11,12

Χοιρινό Iberico * 34€
Πουρές γλυκοπατάτας με καμένο βούτυρο,
σόγια και φρέσκο κόλιανδρο.
Iberian pork with sweet potato puree, burnt butter, soya*
and fresh coriander.
Αλλεργιογόνα / Allergies: 6,7,11

Premium Rib Eye Steak 54€
ή Flank Steak Ταλιάτα 35€
Πιπεριές Padron και μουστάρδα με τρούφα.
Premium Rib Eye steak or Flank steak tagliata
with Padron peppers and truffle mustard
Αλλεργιογόνα / Allergies: 5,8,9,11,12

SNACKS & BITES

ΣΝΑΚ

Club Sandwich 22€

Κλασικό club sandwich με κοτόπουλο σχάρας, μπέικον ψητό, ντομάτα και γαλλική σαλάτα. Σερβίρεται με φρέσκες πατάτες τηγανητές και μίνι σαλάτα μεσκλάν.
Classic club sandwich with grilled chicken, roasted bacon, tomato and French salad. Served with fresh French fries and mesclun salad.

Αλλεργιογόνα / Allergies: 1,3,7,8

Ελληνική Ομελέτα – Greek omelette 16€

Αφράτη ομελέτα με λουκάνικο χωριάτικο, φρέσκια ντομάτα, τυρί φέτα, πράσινη πιπεριά και φρέσκια ρίγανη.

Greek omelette with village sausage, fresh tomato, feta cheese, green pepper and fresh oregano.

Αλλεργιογόνα / Allergies: 3,6,7,8,12

Bao Bun 19€

Ψωμάκι bao bun* με γαρίδες* τεμπούρα, πικάντικη μαγιονέζα και φρέσκο κρεμμυδάκι. Σερβίρεται με μίνι σαλάτα..

Bao bun with crispy tempura shrimps*, spicy mayonnaise and fresh spring onions. Served with mini salad.*

Αλλεργιογόνα / Allergies: 1,2,3,10,11,12

Cheeseburger – 25€

Μοσχαρίσιο μπιφτέκι ελληνικής φάρμας, ντομάτα, ψητό μπέικον, μαγιονέζα και γαλλική σαλάτα. Σερβίρεται με φρέσκες πατάτες τηγανητές.

Greek farm beef burger, tomato, grilled bacon, mayonnaise and French salad. Served with fresh French fries.

Αλλεργιογόνα / Allergies: 1,3,7,10,12

Brioche Loaf με σολομό*/ with salmon* 22€

Ψητός στο γκριλ με κρέμα αβοκάντο, σαλάτα με ντομάτα και κρεμμύδι, κόλιανδρο και δυόσμο. Σερβίρεται με σαλάτα μεσκλάν.
Grilled with avocado cream, tomato and onion salad, coriander and mint. Served with mesclun salad.

Αλλεργιογόνα / Allergies: 4,5,6,7,8,9,11

Tuna Tacos * 25€

Τόνος tartare με οησαμέλαιο, μαγιονέζα με μοσχολέμονο, φύλλα ρόκας και μαύρο σουσάμι
Tuna tartare with sesame oil, lime mayonnaise, rocket leaves and black sesame

Αλλεργιογόνα / Allergies: 2,4,11

SIDES DISHES

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Σπιτικές Πατάτες Τηγανητές 8,50€ *Homemade hand-cut French fries*

Ψητά Λαχανικά 8,50€

Με ελαιόλαδο και φρέσκα μυρωδικά.

Roasted vegetables

with olive oil and fresh herbs.

Φρέσκα Σπαράγγια 8,50€

Με βούτυρο και λάιμ.

Fresh asparagus

with butter and lime.

Αλλεργιογόνα / Allergies: 7

Γλυκοπατάτα Τηγανητή * 8,50€

Με παρμεζάνα και καρύκευμα τρούφας.

*Fried sweet potatoes**

with parmesan cheese and truffle seasoning.

Αλλεργιογόνα / Allergies: 7

CHILDREN'S MENU

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

Μπουκιές Φιλέτου Κοτόπουλο Πανέ με Φρέσκες Πατάτες Τηγανητές 14€ *Chicken fillet bites with fresh French fries.*

Αλλεργιογόνα / Allergies: 1,3,5,6,8,9,11,12

Πίτσα Μαργαρίτα με Φρέσκια Ντομάτα* 14€ *Margherita pizza* with fresh tomato.*

Αλλεργιογόνα / Allergies: 1,3,6,11,12

Μίνι Σπαγγέτι με Σάλτσα Ναπολιτέν ή Μπολονέζ 14€

Mini spaghetti with Neapolitan or Bolognese sauce.

Αλλεργιογόνα / Allergies: 1,3,7,9,12



DESSERTS

ΓΛΥΚΑ

DESSERTS / ΓΛΥΚΑ

Τιραμισού 10€

Κρέμα μασκαρπόνε, jaconde espresso, ganache Kahlua.

Tiramisu

with mascarpone cream, jaconde espresso and Kahlua ganache.

Αλλεργιογόνα / Allergies: 1,3,7,8,12

Ντουέτο Σοκολάτας με Μύρτιλο και Τραγανό Σουσάμι 11€

Cremieux gianduja, Cremieux bitter σοκολάτα, πίκλα μύρτιλο, crumble χαρουπιού και τραγανό σουσάμι.

Duetto chocolate with blueberry,

Cremieux gianduja, Cremieux bitter chocolate, pickled blueberry, carob crumble and crunchy sesame.

Αλλεργιογόνα / Allergies: 1,3,7,8,11,12

Τάρτα Καμμένης Καραμέλας με Γιαούρτι και Μέλι 10€

Μπισκότο κανέλας, κρέμα καραμέλας, άνθος αλατιού, κρέμα γιαουρτιού και μελιού.

Burnt caramel tart with yogurt and honey,

cinnamon biscuit, caramel custard, salt flower, yogurt cream and honey.

Αλλεργιογόνα / Allergies: 1,3,7,8

ICE CREAM & SORBET

ΠΑΓΩΤΑ & ΣΟΡΜΠΕ

Παγωτό / Μπάλα 6€

Βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, φυστίκι, καραμέλα.

Σερβίρεται με φρέσκα μούρα

Ice cream

vanilla, chocolate, strawberry, pistachio, salted caramel.

Served with fresh berries

Αλλεργιογόνα / Allergies: 3,6,7,8

Σορμπέ / Μπάλα 6€

Passion fruit / Μάνγκο

Raspberries/ Φράουλα

Lemon / Λεμόνι

Sorbet flavours

Passion fruit / Mango,

Raspberries / Strawberries,

Lemon

Αλλεργιογόνα / Allergies: 7,8

Φρέσκια Φρουτοσαλάτα 20€

Σε ελαφρύ σιρόπι δυόσμου.

Fresh fruit salad

in light mint syrup.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΩΔΙΚΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ

1. Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη
2. Καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος, π.χ. καβούρια, γαρίδες, αστακοί) και προϊόντα τους
3. Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά
4. Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια
5. Αραχίδες (αράπικα φυστίκια) και προϊόντα με βάση τις αραχίδες
6. Σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια
7. Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα
8. Καρποί με κέλυφος (π.χ. αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, κάσιους, κλπ)
9. Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο
10. Σιτάρι και προϊόντα με βάση το σιτάρι
11. Σπόροι σουσαμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σουσαμιού
12. Διοξειδίο του θείου (SO₂) και θειώδεις ενώσεις
13. Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο
14. Μαλάκια και προϊόντα με βάση τα μαλάκια

Στις σαλάτες χρησιμοποιούμε έξιτρα παρθένο ελαιόλαδο. Στα τηγανιτά χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.

ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ
ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται
όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις,

*Καταψυγμένο

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

Ο καταναλωτής δεν έχει την υποχρέωση να
πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό
(απόδειξη - τιμολόγιο).

September

Αγορανομικός υπεύθυνος: Στέλιος Γκλαβέρης

DESCRIPTION OF ENCODED ALLERGENS

1. Cereals containing gluten
2. Crustaceans (seafood in shell, e.g. crabs, shrimps, lobsters) and their products
3. Eggs and products based on eggs
4. Fish and products based on fish
5. Groundnuts (peanuts) and products based on peanuts
6. Soybeans and products based on soy
7. Milk and products based on milk
8. Nuts (e.g. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, etc.)
9. Celery and products based on celery
10. Mustard and products based on mustard
11. Sesame seeds and products based on sesame seeds
12. Sulphur dioxide (SO₂) and sulphites
13. Lupine and products based on lupine
14. Mollusks and products based on mollusks

We use extra virgin olive oil in our salads
and sunflower oil for frying.

PLEASE LET US KNOW ABOUT ANY ALLERGIES.

The prices include all legal charges.

*Frozen

The store is required to have protest forms
next to the exit to file any protest.

The consumer is not obliged to pay
if he does not receive the legal document
(receipt-invoice).

September

Market regulator: Stelios Gklaveris