

STARTERS

CARPACCIO BEEF — 18.00

φιλέτο μοσχάρι με φρέσκια τρούφα, παρμεζάνα reggiano, κρέμα aioli, baby ρόκα και χυμό λεμόνι

CEVICHE ΛΑΥΡΑΚΙ — 19.00

φιλεταρισμένο λαυράκι, λάδι κάπαρης, καρέ ντομάτας, χυμός λεμόνι, ελαιόλαδο και φρέσκα μυρωδικά

ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ — 16.00

σως από μελάνι σουπιάς και καπνιστή πάπρικα

ΓΑΡΙΔΕΣ TEMPURA — 16.00

σαλάτα μεσκλάν με γλυκόξινο dressing σόγιας

ΤΥΡΟΠΙΤΑΡΙ ΜΕ ΤΡΟΥΦΑ — 15.00

με φρέσκια τρούφα, τραγανό φύλλο, γλυκιά μυζήθρα και θυμαρίσιο τοπικό μέλι

ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΑΠΟΔΟΜΗΜΕΝΟΣ — 15.00

με καπνιστή κρέμα μπεσαμέλ, bolognese, chips πατάτας και καπνιστή μελιτζάνα

ΝΙΟΚΙ — 20.00

με φρέσκια τρούφα και κρέμα παρμεζάνας

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ — 17.00

τριλογία μανιταριών από agaricus, portobello, πλευρώτους ψημένα στην σχάρα, με κρέμα τυριών και σάλτσα από φρέσκα βότανα

PINSA BURRATA — 15.00

σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα burrata και φύλλα βασιλικού

PINSA MILANO — 14.00

σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, σαλάμι milano και spicy μαρμελάδα ντομάτας

PINSA TRUFFLE — 18.00

κρέμα τρούφας, μοτσαρέλα, scarltoza,μανιτάρια και φρέσκια τρούφα

PINSA MARGHERITA — 12.00

σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, ελαιόλαδο και φύλλα βασιλικού

MINI BURGERS — 18.00

3 mini burgers με sweet chili mayo, μπιφτέκι black angus & cheddar

*Συνοδεύεται από τηγανητές πατάτες

SALADS

BURRATA — 14.00

ντοματίνια, burrata, χειροποίητο pesto βασιλικού, κρούστα από ψωμί, κουκουνάρι και λάδι βασιλικού

POLO — 15.00

κοτόπουλο, σπανάκι, iceberg, bacon, καλαμπόκι, αυγό και caesar dressing

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΑΧΛΑΔΙ ΚΑΙ GORGONZOLA — 15.00

λόλο κόκκινο, λόλο πράσινο, iceberg, φρέσκο αχλάδι, αποξηραμένο σύκο, gorgonzola, cranberries, φουντούκι και dressing σύκου

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΜΕ ΑΛΜΥΡΑ — 17.00

ντομάτα, ντοματίνια, ελιά, αγγούρι, φινόκιο, κρεμμύδι, αλμυρίκι, γλυκιά μυζήθρα, κάπαρη, παλαιωμένο βαλσάμικο και χαρούπι

ΓΑΡΙΔΑ — 17.00

σπανάκι, ρόκα, cranberries, chili, chips γλυκοπατάτας, φιλέ αμύγδαλο & sweet chili mayo

SIDE DISHES

Τηγανητές πατάτες — 6.00 Τηγανητές πατάτες με φρέσκια τρούφα και αρσενικό Νάξου — 8.00

Χόρτα εποχής βραστά με λαδολέμονο — 6.00 Ταραμοσαλάτα — 7.00

Τυροκαυτερή με καπνιστή φέτα Καλαβρύτων — 7.00

BREAD AND DIPS — 2.00/ATOMO

PASTA

AGLIO E OLIO ME ΜΥΔΙΑ — 20.00

Φρέσκα μυρωδικά, τσίλι, σκόρδο, μύδια

LINGUINE ΛΑΥΡΑΚΙ — 18.00

Λαυράκι, σάλτσα κίτρινης πιπεριάς, φινόκιο, ντοματίνια και μυρωδικά

LINGUINE AMATRICIANA — 18.00

Καπνιστή πανσέτα, chili, φρέσκια ντομάτα και ντομαντίνι confit

BOLOGNESE RIGATONI — 18.00

Bolognese και παρμεζάνα

RIGATONI TRUFFLE — 20.00

Κρέμα παρμεζάνας και φρέσκια τρούφα

ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΑΓΟΥΛΑ — 22.00

Σιγομαγειρεμένα μάγουλα μόσχου, ψητή ντομάτα, παρμεζάνα και μυρωδικά

ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ — 24.00

Bisque γαρίδας, chili και φρέσκα μυρωδικά

MAIN COURSE

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΧΑΡΑΣ — 19.00

με baby πατάτες και ντοματίνια confit

RIBEYE STEAK — 38.00

με μαγιονέζα μαύρου σκόρδου, σπαράγγια και μανιτάρια σχάρας

ΛΑΥΡΑΚΙ ΣΧΑΡΑΣ — 32.00

λαυράκι με σάλτσα βούτυρο-λεμόνι και ψητό αλμυρίκι

ΦΑΓΚΡΙ ΣΧΑΡΑΣ — 28.00

με σαλάτα από baby πατάτες, φασολάκια και λαδολέμονο

ΤΟΜΑΗΑWK STEAK ΧΟΙΡΙΝΗ — 32.00

με πατάτες τηγανητές και σως γιαουρτιού

ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΟΜΟΥ — 23.00

με teriyaki sauce και σαλάτα μαύρου ρυζιού

CHATEAUBRIAND 500gr — 80.00

με σπαστές γλυκοπατάτες και σως béarnaise

DESSERTS

WALNUT COOKIE PIE — 12.00

σοκολάτα λευκή, σοκολάτα γάλακτος, καρύδια και караμέλα βουτύρου

PROFITEROLE — 11.00

με κρέμα ζαχαροπλαστικής, παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης kayak και ρευστή sauce από 2 Σοκολάτες

PAVLOVA — 11.00

με φρούτα του δάσους

CHOUX CAMEL — 13.00

κρέμα λευκής σοκολάτας με παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης και χειροποίητη salted caramel

MENU

φύsea

b4 Botese Design

φ

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΛΑΔΑ ΟΡΦΑΝΟΥ

ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ. Ο ΦΠΑ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ.
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΔΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ Η ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)