BREAD AND DIPS —— 2.00/άτομο

Starters

Κεφτεδάκια σχάρας 15
με ψητή αλμύρα και πιπεριά Φλωρίνης.

Μουσακάς αποδομημένος 16
με κιμά μοσχαρίσιο, καπνιστή μπεσαμέλ, μυζήθρα και chips πατάτας.

Beef carpaccio 18
με aioli σκόρδου, ρόκα, παρμεζάνα και φρέσκια τρούφα.

Τυροπιτάρι με τρούφα 15
με μέλι αρωματισμένο με τρούφα, καπνιστό κατσικίσιο τυρί και φρέσκια τρούφα.

Ceviche λαβράκι 18
με dressing εσπεριδοειδών, ξερό κρεμμύδι, φρέσκο κρεμμύδι, ντομάτα καρέ και δυόσμο.

Γόνος καλαμαριού τηγανητός 15
με γιαούρτι μπαχαρικών και ψητό λεμόνι.

Μανιτάρια σχάρας 15
με pesto μυρωδικών και παρμεζάνα.

Γαρίδες tempura 17
με σαλάτα mesclun και sweet chili mayo.

Pinsa

Pinsa Margherita 13
με σάλτσα ντομάτας San Marzano, μοτσαρέλα και φρέσκος βασιλικός

Pinsa truffle 18
με κρέμα τρούφας, μοτσαρέλα, μανιτάρια και flakes φρέσκιας τρούφας

Salads

Χωριάτικη σαλάτα με αλμύρα 16
με χαρούπι, dressing από παλαιωμένο βαλσάμικο και καπνιστή μυζήθρα.

Σαλάτα burrata 15
Τριλογία ντομάτας, κάπαρη, κρεμμύδι, φρέσκια burrata, ξηρούς καρπούς και dressing μυρωδικών.

Πράσινη σαλάτα με κατσικίσιο τυρί 15
με βαλεριάνα,ρόκα, σταφύλι, cashews, dressing βαλσάμικου και φρυγανισμένο ψωμάκι brioche.

AVO Caesar's 16
με iceberg, baby σπανάκι, φιλέτο κοτόπουλο, avocado, αυγό, άνηθο και Caesar's dressing.

Σαλάτα με γαρίδα 17
με σαλάτα mesclun, γαρίδες tempura, sweet chili mayo,
αμύγδαλο φιλέ, cranberries και chips γλυκοπατάτας.

Pasta

Spaghetti aglio e olio με μύδια 20
με κρεμμύδι, chili και φρέσκα μυρωδικά.

Linguine λαβράκι 19
με lemongrass, ντοματίνια confit και ξύσμα lime.

Γαριδομακαρονάδα 23
με bisque γαρίδας, σάλτσα ντομάτας και φρέσκα μυρωδικά.

Μοσχαρίσια μάγουλα γιουβέτσι 24
με καραμελωμένη ντομάτα και γραβιέρα Νάξου.

Penne Arrabbiata 15
με ντοματίνια confit, μυρωδικά, chili και σάλτσα ντομάτας.

Main Course

Χοιρινή Tomahawk 700± γρ. 32
με sauce γιαουρτιού και πατάτες τηγανητές.

Φιλέτο κοτόπουλο σχάρας 18
με πατάτα κυδωνάτη, ντοματίνια confit και lemon gravy.

Φιλέτο μοσχαρίσιο 32
με μανιτάρια, baby καρότα, αφυδατωμένη πατάτα,
αρωματισμένο βούτυρο και sauce Béarnaise.

Λαβράκι σχάρας 28
με τσιγαριαστή αλμύρα, beurre blanc και ψητό λεμόνι.

Μυλοκόπι bianco 30
με πατάτα μαγειρεμένη σε ζωμό ψαριού και σαλάτα φινόκιο.

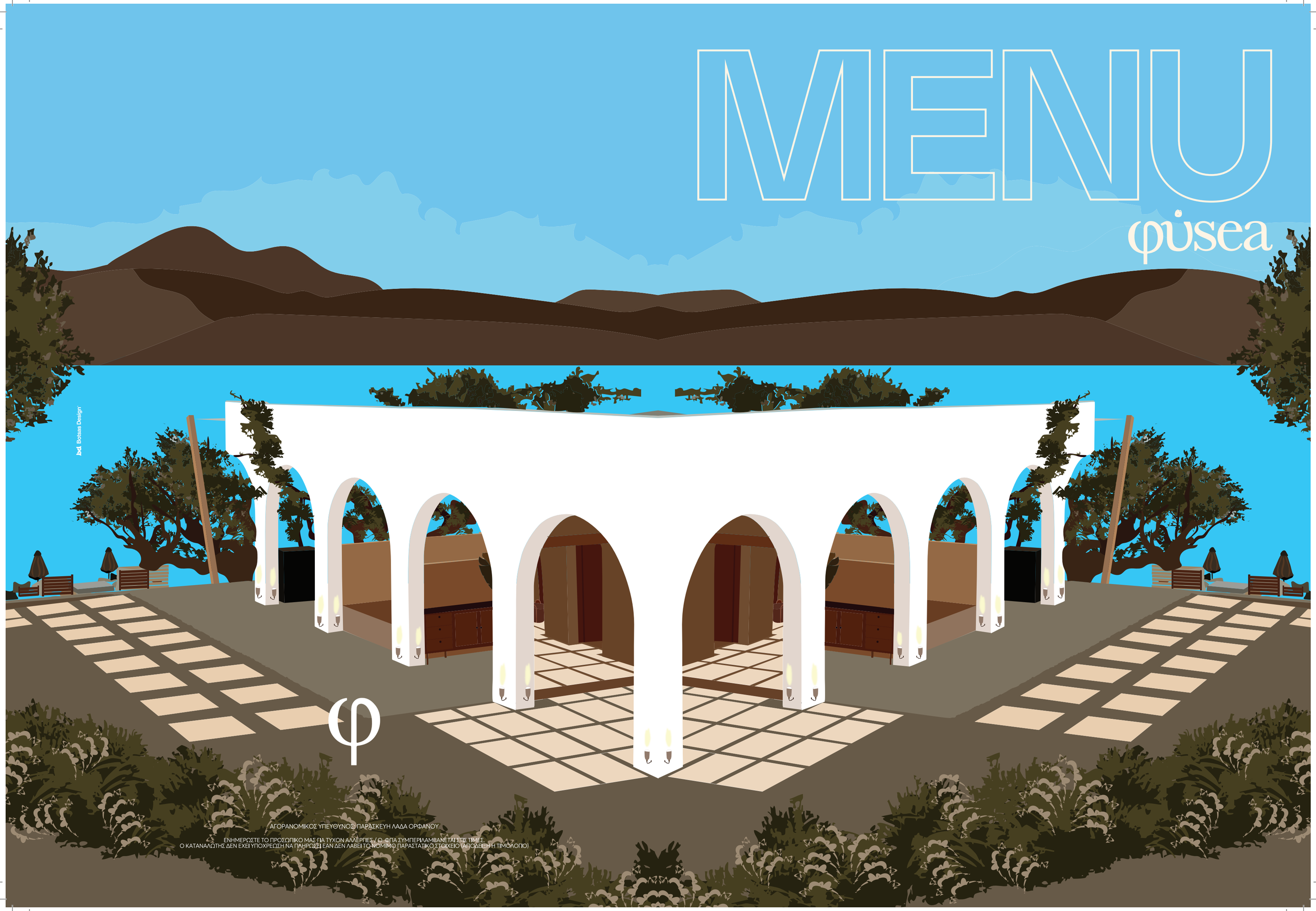
Side Dishes

Πατάτες τηγανητές	6
Κυδωνάτες πατάτες με γραβιέρα Νάξου	8
Αλμύρα βραστή με λαδολέμονο	6
Τυροκαυτερή	7

Botsas Design Studio

MENU

φύσεα



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 ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ Η ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

bd Botsas Design