

φύsea

Φ

natural atmosphere

# STARTERS

BREAD AND DIPS — 1.50/ΑΤΟΜΟ

## CARPACCIO BEEF — 18.00

ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΤΡΟΥΦΑ, ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ REGGIANO, ΚΡΕΜΑ ΑΙΟΛΙ, BABY ΡΟΚΑ ΚΑΙ ΧΥΜΟ ΛΕΜΟΝΙ

## CEVICHE ΛΑΥΡΑΚΙ — 19.00

ΦΙΛΕΤΑΡΙΣΜΕΝΟ ΛΑΥΡΑΚΙ, ΛΑΔΙ ΚΑΠΑΡΗΣ, ΚΑΡΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΧΥΜΟΣ ΛΕΜΟΝΙ, ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ

## ΨΗΤΟ ΘΡΑΨΑΛΟ — 20.00

ΘΡΑΨΑΛΟ ΨΗΜΕΝΟ ΣΤΗΝ ΣΧΑΡΑ, ΜΕ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΤΑΡΑΜΑ

## ΤΥΡΟΠΙΤΑΡΙ ΜΕ ΤΡΟΥΦΑ — 15.00

ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΤΡΟΥΦΑ, ΜΑΥΡΟ ΣΟΥΣΑΜΙ, ΤΡΙΜΜΑ ΚΑΠΝΙΣΤΟΥ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟΥ ΤΥΡΙΟΥ, ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΥΛΛΟ ΚΑΙ ΘΥΜΑΡΙΣΙΟ ΤΟΠΙΚΟ ΜΕΛΙ

## ΧΤΑΠΟΔΙ ΜΑΡΙΝΑΤΟ — 16.00

ΧΤΑΠΟΔΑΚΙ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΣΕ ΣΟΓΙΑ, ΞΥΔΙ ΡΥΖΙΟΥ, ΤΣΙΛΙ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΦΛΩΡΙΝΗΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ

## ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΣΤΗΝ ΣΧΑΡΑ — 19.00

ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΙ, ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ, ΠΙΤΑΚΙΑ, ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΠΙΠΕΡΙΑΣ

## ΝΙΟΚΙ — 20.00

ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΤΡΟΥΦΑ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑΣ

## ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ — 17.00

ΤΡΙΛΟΓΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ ΑΠΟ AGARICUS, PORTOBELLO, ΠΛΕΥΡΩΤΟΥΣ ΨΗΜΕΝΑ ΣΤΗΝ ΣΧΑΡΑ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΤΥΡΙΩΝ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΑ ΒΟΤΑΝΑ

## PINSA BURRATA — 15.00

ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ, ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ BURRATA ΚΑΙ ΦΥΛΛΑ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ

## PINSA MILANO — 14.00

ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ, ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ, ΣΑΛΑΜΙ ΜΙΛΑΝΟ ΚΑΙ SPICY ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ

## PINSA TRUFFLE — 18.00

ΚΡΕΜΑ ΤΡΟΥΦΑΣ, ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ, SCARMOZA, ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΙΑ ΤΡΟΥΦΑ

## PINSA MARGHERITA — 12.00

ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ, ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ, ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΦΥΛΛΑ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ

# SALADS

## BURRATA — 12.00

ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ, BURRATA, ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ PESTO ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ, ΚΡΟΥΣΤΑ ΑΠΟ ΨΩΜΙ, ΚΟΥΚΟΥΝΑΡΙ ΚΑΙ ΛΑΔΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ

## POLO — 15.00

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ, ΣΠΑΝΑΚΙ, ICEBERG, BACON, ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ, ΑΥΓΟ ΚΑΙ CAESAR DRESSING

## ΟΣΠΡΙΑΔΑ — 16.00

ΟΣΠΡΙΑ, ΑΛΜΥΡΙΚΙ, ΣΤΑΜΝΑΓΚΑΘΙ, ΦΑΣΟΛΑΚΙ, ΑΡΑΚΑΣ, ΤΣΙΛΙ, CRANBERRIES, ΑΜΥΓΔΑΛΟ, DRESSING ΜΕΝΤΑΣ ΚΑΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ

## ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΑΧΛΑΔΙ ΚΑΙ GORGONZOLA — 15.00

ΛΟΛΟ ΚΟΚΚΙΝΟ, ΛΟΛΟ ΠΡΑΣΙΝΟ, ICEBERG, ΦΡΕΣΚΟ ΑΧΛΑΔΙ, ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΟ ΣΥΚΟ, GORGONZOLA, CRANBERRIES, ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ ΚΑΙ DRESSING ΣΥΚΟΥ

## ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΜΕ ΑΛΜΥΡΑ — 17.00

ΝΤΟΜΑΤΑ, ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ, ΕΛΙΑ, ΑΓΓΟΥΡΙ, ΦΙΝΟΚΙΟ, ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΑΛΜΥΡΙΚΙ, ΓΛΥΚΙΑ ΜΥΖΗΘΡΑ, ΚΑΠΑΡΗ ΚΑΙ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟ ΒΑΛΣΑΜΙΚΟ

# SIDE DISHES

ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ — 4.00

ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΤΡΟΥΦΑ ΚΑΙ ΤΡΙΜΜΕΝΗ ΜΥΖΗΘΡΑ — 6.00

ΧΟΡΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΒΡΑΣΤΑ ΜΕ ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ — 4.00

ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ — 5.00

ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΦΕΤΑ ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ, ΠΡΟΒΕΙΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΚΑΙ ΚΑΥΤΕΡΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ — 5.00

ΨΗΤΟ ΜΠΡΟΚΟΛΟ ΚΑΙ ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ — 4.00

# PASTA

**AGLIO E OLIO ME MYDIA** — 20.00  
ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ, ΤΣΙΛΙ, ΣΚΟΡΔΟ, ΜΥΔΙΑ

**ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ BUCATINI** — 20.00  
ΣΙΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΗ ΣΑΛΤΣΑ ΑΠΟ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ SAN MARZANO, ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ, ΚΑΙ ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ

**LINGUINE ΛΑΥΡΑΚΙ** — 18.00  
ΛΑΥΡΑΚΙ, ΣΑΛΤΣΑ ΚΙΤΡΙΝΗΣ ΠΙΠΕΡΙΑΣ, ΦΙΝΟΚΙΟ, ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΚΑΙ ΜΥΡΩΔΙΚΑ

**TAGLIATELLE BOLOGNESE** — 18.00  
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΡΕΑΣ BLACK ANGUS ΣΕ ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑΣ

**RIGATONI TRUFFLE** — 20.00  
ΚΡΕΜΑ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΙΑ ΤΡΟΥΦΑ

**ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΑΓΟΥΛΑ** — 22.00  
ΣΙΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΑ ΜΑΓΟΥΛΑ ΜΟΣΧΟΥ, ΨΗΤΗ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ ΚΑΙ ΜΥΡΩΔΙΚΑ

**RIGATONI ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ** — 20.00  
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΤΗΘΟΣ, ΓΑΛΑ ΚΑΡΥΔΑΣ, ΣΑΛΤΣΑ ΠΙΠΕΡΙΑΣ, LIME ΚΑΙ ΑΜΥΓΔΑΛΟ

# MAIN COURSE

**ΜΠΟΥΤΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΧΑΡΑΣ** — 19.00  
ΠΙΤΑΚΙΑ, PICO DE GALLO ΚΑΙ GUACAMOLE

**RIBEYE STEAK** — 35.00  
ΜΕ ΨΗΤΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ, ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ, GUACAMOLE ΚΑΙ BBQ SAUCE

**ΛΑΥΡΑΚΙ ΣΧΑΡΑΣ** — 32.00  
ΛΑΥΡΑΚΙ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΒΟΥΤΥΡΟ-ΛΕΜΟΝΙ ΚΑΙ ΨΗΤΟ ΑΛΜΥΡΙΚΙ

**ΦΑΓΚΡΙ ΣΧΑΡΑΣ** — 28.00  
ΜΕ ΣΑΛΑΤΑ ΑΠΟ BABY ΠΑΤΑΤΕΣ, ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΚΑΙ ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ

**ΤΟΜΑΗΑΚ STEAK ΧΟΙΡΙΝΗ** — 32.00  
ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ

**STEAK ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ** — 18.00  
ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ ΣΤΗΝ ΣΧΑΡΑ, ΠΟΥΡΕΣ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑΣ, ΞΗΡΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ ΚΑΙ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ

**ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΟΜΟΥ** — 23.00  
ΜΕ ΤΕΡΙΥΑΚΙ SAUCE ΚΑΙ ΣΑΛΑΤΑ ΜΑΥΡΟΥ ΡΥΖΙΟΥ

**ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙ** — 28.00  
ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ, ΨΗΤΟ ΜΠΡΟΚΟΛΟ ΚΑΙ SAUCE BEARNAISE

**ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΧΑΡΑΣ** — 18.00  
ΜΕ ΣΑΛΑΤΑ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ, ΑΓΓΟΥΡΙ, ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΤΥΡΙ ΚΡΕΜΑ, SAUCE ΛΕΜΟΝΙ ΚΑΙ ΔΕΝΤΡΟΛΙΒΑΝΟ

# DESSERTS

**ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ** — 10.00  
ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ, ΤΡΑΓΑΝΑ ΦΥΛΛΑ ΜΕ ΒΟΥΤΥΡΟ, ΚΑΝΕΛΑ ΚΑΙ ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑ ΜΑΓΔΑΣΚΑΡΗΣ

**PROFITEROLE** — 10.00  
ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ, ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑΣ ΜΑΔΑΓΑΣΚΑΡΗΣ ΚΑΥΑΚ ΚΑΙ ΡΕΥΣΤΗ SAUCE ΑΠΟ 2 ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ

**LEMON PIE** — 10.00  
ΜΕ ΜΑΛΑΚΟ ΜΠΙΣΚΟΤΟ ΚΑΙ ΔΡΟΣΕΡΗ ΚΡΕΜΑ LIME/ΛΕΜΟΝΙΟΥ

**CHOUX CARAMEL** — 10.00  
ΚΡΕΜΑ ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑ ΜΑΔΑΓΑΣΚΑΡΗΣ ΚΑΙ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ SALTED CARAMEL



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)