

ΣΑΛΑΤΕΣ



Χωριάτικη Ντομάτα αγγούρι φρέσκο και ξηρό κρεμμύδι (παραγωγής μας) φέτα και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο.	9.00
Caprese Πολύχρωμα ντοματίνια με μοτσαρέλα buffalo, ρόκα και χειροποίητο πέστο βασιλικού.	9.00
Ντάκος Χώμα ντάκου,ελιά,κάπαρη, ντομάτα λιαστή, καταικίσιο τυρί και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο.	8.50
Πράσινη του Καρβουνιάρη Baby μεσκλάν συνοδεύεται από ντρέσινγκ βαλασάμικο τρούφας, σιναπόσπορο με κομμάτια πράσινο μήλου, μανούρι και τηγαντής τορτίγias.	7.50
Εποχής Μπρόκολο, κουνουπίδι, χόρτα με χειροποίητο λαδολέμονο και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο.	7.50
Caesar Iceberg, κρουτόν, καλαμπόκι, φιλέτο στήθος κοτόπουλο και πούδρα παρμεζάνας με χειροποίητη σως Caesar.	9.00
Παντζάρι με χειροποίητη σως γιαουρτιού και ψιλοκομμένα καρύδια.	7.00

ΑΛΟΙΦΕΣ

Τυροσαλάτα 4.50	Τζατζίκι 4.00	Τυροβόμβα Ψιλοκομμένη φέτα με κομμάτια καυτερής πιπεριάς. 5.00
---------------------------	-------------------------	---

ΤΥΡΙΑ

Κασεροκροκέτες Μπάλες με 4 τυριά παναρισμένες με φρυγανιά, τις σερβίρουμε με μαγιονέζα λεμονιού.	5.00
Ταλαγάνι σχάρας Συνοδεύεται με φρέσκια σπιτική μαρμελάδα φράουλας.	6.50
Χαλούμι σχάρας Συνοδεύεται με φρέσκια σπιτική μαρμελάδα φράουλας.	7.00
Σαγανάκι Κεφαλογραβιέρας Παναρισμένη με βρώμη, μαύρο σουσάμι και λιναρόσπορο συνοδευόμενο με χειροποίητη Sweet chilli	7.50
Φέτα Συνοδεύεται με εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο και φρεσκοκομμένη ρίγανη	4.00

Scan Menu []



ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Πατάτες τηγανιτές Φρέσκια πατάτα κομμένη στο χέρι, την σερβίρουμε με ρίγανη.	4.50
Μελωμένες πατάτες Baby Πατάτες Baby με μανιτάρια, μπέικον, μουστάρδα, παρμεζάνα δεμένα με μια μελένια σως.	6.50
Τηγανιά του Καρβουνιάρη Κομμάτια χοιρινού λαιμού και χωριάτικου λουκάνικου συνοδευόμενα με φρεσκοκομμένα μυρωδικά, πράσινες κόκκινες πιπεριές φέτα και ξύσμα λεμονιού.	9.00
Τηγανιά κοτόπουλο Κοτόπουλο στήθος με μανιτάρια συνοδευόμενα από σως μουστάρδας, θυμαρίσιο μέλι και κάρι.	8.00
Σπετζοφάι Πικάντικα τηγανισμένα λουκάνικα με πιπεριές, μέλι, φέτα, κρεμμύδι, σάλτσα ντομάτας.	8.50
Κριθαρότο Κριθαρότο με επιλεγμένη ποικιλία άγριων μανιταριών και μαύρης τρούφας.	9.50
Μανιτάρια Σωτέ Σβησμένα με λευκό κρασί, συνοδευόμενα απο σάλτσα μελιού, βαλσάμικο και θυμάρι.	6.00
Λαχανοντολμάδες Χειροποίητοι λαχανοντολμάδες με επικάλυψη σως γιαουρτιού και crispγ προσούτο.	7.00
Μελιτζάνα Ψημένη στην σχάρα , σας την σερβίρουμε με αιγοπρόβειο βούτυρο, φέτα, ντομάτα και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο.	5.50
Φέτα στο φούρνο με ντοματίνια Ντοματίνια Σαντορίνης με σκόρδο και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο.	6.00
Κεφτεδάκια γιαουρτλού σε πιτουλες Συνοδεύονται με λαχταριστή σάλτσα ντομάτας και σως γιαουρτιού.	8.00
Ψητά λαχανικά Πράσινη & κόκκινη πιπεριά, μανιτάρια, κολοκυθάκι, μελιτζάνα, ντοματίνι συνοδευόμενα απο ψιλοκομμένο μαϊντανό, dressing βαλσάμικου και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο.	8.50
Χειροποίητες λαδόπιτες τιμή ανά τεμάχιο:	0.80

ΚΡΕΑΤΙΚΑ

Ανα Τεμάχιο:

Σουτζουκάκια με ανάμεικτο κιμά και φρέσκα μυρωδικά. Βάρος : 60 γραμμάρια.	1.40
Σουβλάκι χοιρινό Χοιρινά κομμάτια κρέατος από λαιμό. Βάρος: 100 γραμμάρια.	2.00
Φιλέτο χοιρινού σε σουβλάκι Ζουμερά στρόγγυλα φιλέτα χοιρινού περασμένα σε σουβλάκι. Βάρος: 150 γραμμάρια.	3.00
Μπιφτέκι XXL 1 κιλό ανάμεικτο κιμάς, με γέμιση από ποικιλία τυριών, φρεσκοκομμένη ντομάτα, ψιλοκομμένο φρέσκο κρεμμύδι και φρέσκα μυρωδικά. Βάρος: 1 κιλό.	24.00
Μπιφτέκι 100% μοσχαρίσιο Βάρος: 200 γραμμάρια.	4.50
Κοτόπουλο Φιλέτο μπουτί κοτόπουλου μαριναρισμένο με εξαιρετικά αγνά υλικά. Βάρος: 300 γραμμάρια.	7.00
Πανσέτα Πανσέτα ή παντσέτα λέξη ιταλικής προέλευσης, τη σερβίρουμε μαριναρισμένη με αγνά φρέσκα υλικά. Βάρος: 150-160 γραμμάρια.	3.00
Λουκάνικο Τζουμαγιάς Τα παραδοσιακά λουκάνικα Τζουμαγιάς φτιάχνονται από ζουμερό χοιρινό κρέας ζυμώνονται με φρέσκα βότανα και μυρωδικά αναδεικνύοντας έτσι την γλυκιά γεύση του χοιρινού. Βάρος: 200 γραμμάρια.	4.00

* Τα προϊόντα μας είναι μαριναρισμένα με αγνά υλικά, σε περίπτωση αλλεργίας παρακαλώ ενημερώστε μας.

PREMIUM ΚΡΕΑΤΙΚΑ

Ανα Τεμάχιο:

Χοιρινή μπριζόλα Tomahawk 14.00

Αμερικάνικος παραδοσιακός τρόπος κοπής μπριζόλας. Το όνομα της κοπής αυτής προέρχεται από το σχήμα της, που μοιάζει με το Tomahawk το ινδιάνικο τσεκούρι.

Βάρος: 550 γραμμάρια.

ΠανσετόΜπριζόλα 16.00

χοιρινή μπριζόλα με την επέκταση του πλευρού που περιέχει και το κομμάτι της πανσέτας

Βάρος: 550 / 600 γραμμάρια

Σπαλομπριζόλα μοσχαρίσια 22.00

Η σπαλομπριζόλα είναι τα 4 – 5 πρώτα πλευρά του επάνω μέρους της ράχης του ζώου. Το κομμάτι αυτό συνήθως τεμαχίζεται κάθετα στην σπονδυλική στήλη, σε κομμάτια πάχους 3 – 4 εκατοστών περιόδου.

Βάρος: 1 κιλό.

Μοσχάρι Φιλέτο * 24.00

Μοσχάρι Φιλέτο ή αλλιώς Μπον Φιλέ, βγαίνει από το μέρος της ραχοκοκαλιάς του ζώου, λόγω της θέσης του, δεν κινείται, και σε αυτό το γεγονός οφείλεται η τρυφερότητά του.

Βάρος: 220 / 250 γραμμάρια.

RIB EYE Αργεντινής * 26.00

Το ribeye αποτελεί μια από τις πιο σημαντικές κοπές μοσχαρίσιου κρέατος στις μέρες μας, Πρόκειται για το κομμάτι που κόβεται από το μέρος του ζώου που βρίσκεται πάνω στο πρώτο πλευρό, και δεν περιέχει κανένα κόκαλο.

Βάρος: 260 / 280 γραμμάρια

Ανα Κιλό:

Μοσχαρίσια μπριζόλα Tomahawk 38.00

Αμερικάνικος παραδοσιακός τρόπος κοπής μοσχαρίσιας μπριζόλας. Το όνομα της κοπής αυτής προέρχεται από το σχήμα της, που μοιάζει με το Tomahawk το ινδιάνικο τσεκούρι.

Ανα Κιλό:

T- Bone 36.00

Πρόκειται κατά γενική ομολογία από τις πιο δημοφιλείς κοπές παγκοσμίως. Η κοπή αυτή γίνεται στις μπριζόλες από την κόντρα αμερικανικής κοπής που περιέχει τους 6 οσφυϊκούς σπονδύλους μαζί με το φιλέτο.

* συνοδεύονται με πατάτες baby

* Όλα τα μοσχαρίσια κρέατα σερβιρονται με βουτυρο μαύρης τρούφας και μυρωδικών.

Το μενού επιμελείται ο Σέφ: Βαλάντης Σαββίδης

ΚΡΑΣΙΑ

Λευκά



Οεορps

Απλά 7.00 / 24.00

Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη

Αμέθυστος 25.00
Αμέθυστος Fumé 28.00

Κτήμα Nico Lazaridi

Chateau Nico Lazaridi 25.00

Οινογένεσις

Thursus Μαλαγουζιά 25.00

Παγωνά

Λευκό Ξηρό 24.00

Σύβαρις

Λευκό Ξηρό 24.00

Τέχνη Αλυπίας

Λευκό 24.00
Ήδυσμα Δρυός Ασύρτικο 25.00

Βίβλια Χώρα

Όβηλος Λευκό 35.00

Ροζέ



Οεορps

Απλά 7.00 / 24.00

Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη

Domaine merlot 26.00

Κτήμα Nico Lazaridi

Το Μαύρο Πρόβατο 25.00

Οινογένεσις

Skertso 22.00

Παγωνά

Ημίγλυκο 24.00

Σύβαρις

Ροζέ Ξηρός 24.00

Τέχνη Αλυπίας

Ροζέ 24.00

Ερυθρά



Οεορps

Απλά 7.00 / 24.00
Απλά ξινόμαυρο 25.00

Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη

Αμέθυστος 28.00
Ch. Julia merlot 30.00
Ch. Julia Αγιωργίτικο 28.00
Domaine Syrah 26.00

Κτήμα Nico Lazaridi

Chateau Nico Lazaridi 28.00
Μαγικό Βουνό 40.00

Παγωνά

Ερυθρό Ξηρό 25.00

Σύβαρις

Ερυθρός Ξηρός 25.00

Τέχνη Αλυπίας

Ερυθρό 25.00

Βίβλια Χώρα

Όβηλος Ερυθρό 50.00

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Coca Cola	3.00
Λεμονάδα	3.00
Πορτοκαλάδα	3.00
Σόδα	3.00
Pellegrino / 750ml	3.50 / 7.50
Soda grapefruit Pink	3.50
Amita 3 φρούτα	3.00
Νερό Βίκος	2.00

ΟΥΖΟ

Ηδωνικό	7.50
Πλωμάρι	7.00
Μπαμπατζύμ	7.50

ΚΑΦΕΣ

Illy espresso	2.50
---------------	------

ΡΕΤΣΙΝΑ

Κεκριμπάρι	5.50
Βαρελάκι	4.50
Βασιλική	4.50

ΜΠΥΡΑ

Άλφα	500ml	5.00
Άλφα free	500ml	4.50
Άλφα Weiss	500ml	5.50
Μάμος	500ml	5.00
Fisher	500ml	5.00
Johnnies Lager	500ml	5.00

ΤΣΙΠΟΥΡΟ

Ηδωνικό	9.50
Ζώπηρο	9.00
Μάνγκους	9.00
Χύμα	8.00

(προϊόν απόσταξης μικρών αποσταγματοποιών)

ΠΟΤΑ

Stolichnaya	6.00
Grey Goose	10.00
Bacardi	6.00
Bombay	8.00
Finsbury	6.00
Campari	6.00
Haig	6.00
Cutty shark	6.00
Chivas 12y/18y	12.00/14.00
Johnny black	8.00
Glenfiddich 12y/18y	12.00/14.00
Lagavulin 12y/16y	14.00/16.00

COCKTAILS

Negroni

8.00

Η ιστορία θέλει αυτό το κατακόκκινο ιταλικής καταγωγής ποτό να φτιάχτηκε για πρώτη φορά το 1919 στο Caffè Casoni της Φλωρεντίας. Ο Κόμης Camillo Negroni ζήτησε από τον φίλο του και bartender, να κάνει λίγο πιο βαρύ το αγαπημένο του cocktail – The Americano– αντικαθιστώντας τη σόδα με gin.

Gypsy Rose

9.00

Δύο φαινομενικά αταίριαστοι σύντροφοι συνδιάζονται σ' αυτό το cocktail, το London dry Gin και το ροζέ κρασί. Η φράουλα και η μπουρμπουλήθρα της γκρειπφρουτ σόδα έρχονται να παντρέψουν όλα τα συστατικά για μια μοναδική απόλαυση.

From Cuba with love

8.00

Όταν το κουβανέζικο ρούμι συναντάει το πεπόνι δημιουργείται ένα απολαυστικό ποτό που δεν θα σε απογοητεύσει ποτέ. Είναι η αρχή και το τέλος μιας ημέρας. Η πολυπλοκότητα της γεύσης του δεν σ αφήνει να πεις μόνο ένα.

Butterfly Bt

9.00

Η ανάλαφρη ποσόστωση του σε αλκοόλ, το καθιστά το ιδανικό ποτό ως μια επιλογή πριν το φαγητό είτε μετά. Δύο γλυκόπικρα λικέρ, ένα ιταλικό και ένα ελληνικό συνδιάζονται μαζί με μπανάνα και ανανά, δίνοντας μια εξωτική νότα. Αλλωστε το όνομα του είναι εύκολο στη μνήμη ώστε να το παραγγέλνεις πιο συχνά.

Aperol Spritz

8.00

Το Aperol Spritz ουσιαστικά έγινε διάσημο τη δεκαετία του 1950, όταν όλο και περισσότεροι Ιταλοί γοητεύτηκαν από το συνδυασμό αφρώδη οίνου με σόδα, με το cocktail να εξελίσσεται συνεχώς. "Το τέλειο ποτό για οποιαδήποτε γευστική απαίτηση."