

# Chesters

BAR & RESTAURANT

Αγαπητέ μας πελάτη,  
Σας ευχαριστούμε για την υποστήριξή σας, που μας επιτρέπει να  
κάνουμε αυτό που αγαπάμε.

UPTOWN  
SQUARE

## Menu Gallery



Σαρώστε για να δείτε τις φωτογραφίες  
του μενού μας



### Για αλλεργίες:

Φαγητά από το μενού μας ενδέχεται να περιέχουν ή να έρχονται σε επαφή με γάλα (γαλακτοκομικά), αυγά, ψάρια, οστρακόδερμα, μαλάκια, ξηρούς καρπούς, φιστίκια, γλουτένη, σόγια, σουσάμι, διοξείδιο του θείου, σέλινο, λούπινο και μουστάρδα.

Για περισσότερες πληροφορίες, μιλήστε με έναν υπεύθυνο.

# FINGER FOOD

- ΤΡΑΓΑΝΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ** 5.90 **ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ "ΓΟΥΙΟΝ"** (230g.) 13.40  
Τραγανές τηγανητές λωρίδες κοτόπουλου πανέ.  
Σερβίρονται με σως από μέλι και μουστάρδα
- ΡΟΔΕΛΕΣ ΚΡΕΜΜΥΔΙΟΥ** 5.90  
Τηγανητές ροδέλες κρεμμυδιού πανέ.  
Σερβίρονται με σως από μέλι και μουστάρδα
- ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΜΕ ΦΛΟΥΔΑ** 7.40  
Σερβίρονται με sour cream σως
- ΑΝΟΙΞΙΑΤΙΚΑ ΡΟΛΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ** (7 τμχ.) 9.50  
Με κόκκινο λάχανο, καρότο, καλαμπόκι,  
γογγύλι, φρέσκο κόλιανδρο και σουσάμι.  
Σερβίρονται με γλυκόξινη σάλτσα.  
(Φτιάχνονται από τους σεφ του Chi Lounge)
- ΦΤΕΡΟΥΓΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ "BUFFALO"**  
Σερβίρονται με τη δική μας blue cheese σως  
10 τεμάχια 10.80  
25 τεμάχια 24.50
- ΠΙΑΤΕΛΑ ΤΥΡΙΩΝ** 24.80  
Ποικιλία εκλεκτών τυριών: chevre, παρμεζάνα,  
comté de Gruyère, camembert de Normandie,  
La mimolette. Συνοδεύονται με «crudités»  
λαχανικών, ελαιόλαδο αρωματισμένο με βότανα  
και κρουτόνς
- ΠΙΑΤΕΛΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ-ΤΥΡΙΩΝ** 24.80  
Εκλεκτή ποικιλία από:  
σαλάμι rosette, σαλάμι chorizo με πιπεράτη  
γεύση, σαλάμι fuet, προσούτο, παρμεζάνα,  
camembert de Normandie, la mimolette και  
comté de Gruyère



## CHESTERS COMBO 21.80

Συνδυασμός από:  
φτερούγες "buffalo", ανοιξιάτικα ρολά  
λαχανικών, κοτόπουλο "goujon",  
πατάτες τηγανητές με τη φλούδα,  
ροδέλες κρεμμυδιού, σκορδόψωμο  
και τρία είδη σως

# DIPS & BITES

- ΤΣΙΛΙ ΝΤΙΠ**   6.50  
Σερβίρεται με τσιπς καλαμποκιού
- ΓΟΥΑΚΑΜΟΛΕ ΝΤΙΠ (ΑΒΟΚΑΝΤΟ)**  9.80  
Σερβίρεται με τραγανή πίτα αρωματισμένη  
με μυρωδικά.
- ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΦΛΟΥΔΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ**  7.80  
Σερβίρονται με sour cream σως
- ΔΙΑΦΟΡΑ ΝΤΙΠ**   11.80  
Ντιπ γουακαμόλε, τσίλι και sour  
cream. Σερβίρονται με τσιπς τортίγιας  
και τραγανή πίτα
- ΝΑΤΣΟΣ ΜΕ ΤΥΡΙ**   18.50  
Τσιπς καλαμποκιού με πικάντικο τσίλι,  
περιχύνονται με λιωμένο τυρί και  
σερβίρονται με ντίπ γουακαμόλε,  
τσίλι και sour cream



## ΝΑΤΣΟΣ ΜΕ ΤΥΡΙ



# ΟΡΕΚΤΙΚΑ



ΤΥΡΙ BURRATA

- ΤΥΡΙ BURRATA** 18.50  
Σερβίρεται με ντοματίνια, τσάνεϊ ντομάτας, ελαιόλαδο αρωματισμένο με βότανα και πέρλες βαλσάμικο
- ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ** (5 τμχ.) 5.80  
Γαλλική μπαγκέτα φρυγανισμένη με σκορδάτο βούτυρο
- ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ "SUPREME"** (5 τμχ.) 7.80  
Με λιωμένο τυρί
- ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ** 19.70  
Τηγανητό καλαμάρι.  
Σερβίρεται με σως ταρτάρ
- ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ** (230γ.) 32.80  
Σερβίρεται με σάλτσα λαδολέμονο-ρίγανη και μίνι σαλάτα (ρόκα, ντοματίνια και παρμεζάνα)
- ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΠΑΝΤΖΑΡΙ** 9.50  
Φέτες από φρέσκο παντζάρι, τηγανητά ρεβύθια, χούμους, ελαιόλαδο με σκόρδο και πιπεριά τσίλι
- ΒΟΔΙΝΟ ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ** 23.50  
Καπνιστό βοδινό σε λεπτές φέτες, σερβίρεται με κάπαρη, πέστο chimichurri, ελαφρύ ντρέσινγκ γιαουρτιού, πράσινη σάλτσα με μυρωδικά, φύλλα σαλάτας, παρμεζάνα, ελαιόλαδο με σκόρδο και πιπεριά τσίλι
- ΦΤΕΡΟΥΓΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ** (9 τμχ.) 9.50  
Μαριναρισμένες στο δικό μας μείγμα από επιλεγμένα μπαχαρικά

- ΤΖΑΤΖΙΚΙ** 5.60  
Γιαούρτι με αγγούρι και σκόρδο.  
Σερβίρεται με πίτα
- ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΧΑΛΟΥΜΙ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ** 11.80  
Σερβίρεται με ρόκα, ντομάτα και κρεμμυδάκι φρέσκο πάνω σε τραγανή πίτα.  
Ντρέσινγκ βαλσάμικο



## ΟΡΕΚΤΙΚΑ & ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΣΤΟ JOSPER



- ΛΑΧΑΝΙΚΑ** 9.80  
Ψητά μαριναρισμένα λαχανικά με αρωματικά βότανα
- ΨΗΤΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ** 3.90
- ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ** 6.90  
Ψητά άσπρα μανιτάρια και μανιτάρια πλευρώτους
- ΨΗΤΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΦΛΩΡΙΝΗΣ** 8.50  
Σερβίρονται κρύες με ελαιόλαδο, λευκό ξύδι, σκόρδο και μαϊντανό

- ΚΡΕΜΩΔΗΣ ΚΟΤΟΣΟΥΠΑ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ** 7.80
- ΚΟΤΟΣΟΥΠΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΝΟΥΝΤΛΣ** 7.80
- ΣΟΥΠΑ ΒΕΛΟΥΤΕ ΜΕ ΑΡΑΚΑ ΚΑΙ ΜΠΡΟΚΟΛΟ** 7.80
- ΧΟΡΤΟΣΟΥΠΑ** 7.80
- ΡΩΣΙΚΗ ΣΟΥΠΑ ΜΠΟΡΣ (BORSCHT)** 8.60  
με παντζάρια, λάχανο, καρότο και βοδινό κρέας σε ζωμό. Γαρνίρεται με sour cream και άνηθο

## ΣΟΥΠΕΣ

ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ  
ΜΕ ΚΡΟΥΤΟΝΣ

Παρακαλούμε όπως ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες. Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους

- Πιάτο για Χορτοφάγους
- Το πιάτο περιέχει ξηρούς καρπούς
- Καυτερό
- Μπορεί να περιέχει κόκκαλα

# ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

## ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ & ΤΥΡΙ

12.80

Σάντουιτς με λωρίδες κοτόπουλο, σωταρισμένες με πιπεριές, κρεμμύδι και λιωμένο τυρί

## ΒΟΔΙΝΟ & ΤΥΡΙ

21.80

Σάντουιτς με λωρίδες από φρέσκο βοδινό black Angus σωταρισμένες με πιπεριές, κρεμμύδι και λιωμένο τυρί

ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ ΣΕ ΓΑΛΛΙΚΗ ΜΠΑΓΚΕΤΑ ΜΕ ΣΑΛΑΤΑ COLESLAW ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΟΜΜΕΝΕΣ ΣΤΟ ΧΕΡΙ



## CHESTERS CLUB ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

12.60

Κοτόπουλο στη σχάρα, μπέικον, μαρούλι, ντομάτα, τυρί Edam, τηγανητό αυγό, σάλτσα τσιπότελε και αυγοςαλάτα σε ψωμί ολικής. Σερβίρεται με φρέσκιες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι και σαλάτα

## ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΤΟΥ "ΚΑΙΣΑΡΑ"

11.80

Κοτόπουλο, τραγανά κομματάκια μπέικον, ντομάτα κονφί, ντρέσινγκ του Καίσαρα, σε τσιαπάτα. Σερβίρεται με μικρή σαλάτα



## ΦΑΧΙΤΑΣ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

17.80

Τορτίγιες γεμιστές με πικάντικο κοτόπουλο σωταρισμένο με κρεμμύδι, πιπεριές, ντομάτα, τυρί τσένταρ και sour cream. Σερβίρονται με ντιπ γουακαμόλε

## ΦΑΧΙΤΑΣ ΜΕ ΒΟΔΙΝΟ

25.80

Τορτίγιες γεμιστές με πικάντικο βοδινό black Angus σωταρισμένο με κρεμμύδι, πιπεριές, ντομάτα, τυρί τσένταρ και sour cream. Σερβίρονται με ντιπ γουακαμόλε

# ΠΙΤΣΕΣ

ΟΛΕΣ ΟΙ ΠΙΤΣΕΣ ΜΑΣ ΕΧΟΥΝ ΤΡΑΓΑΝΗ ΒΑΣΗ ΑΠΟ ΤΟ ΚΑΛΥΤΕΡΟ ΙΤΑΛΙΚΟ ΑΛΕΥΡΙ

## ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ

12.80

Με σάλτσα ντομάτας και τυρί μοτσαρέλα

## ΠΙΤΣΑ ΖΑΜΠΟΝ-ΤΥΡΙ

13.80

Με ζαμπόν και τυρί μοτσαρέλα

## ΠΙΤΣΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

13.80

Με τυρί μοτσαρέλα,μανιτάρια, πιπεριές, κρεμμύδι, ντομάτες, ελιές και καλαμπόκι

## ΠΙΤΣΑ ΜΕ ΠΡΟΣΟΥΤΟ & ΡΟΚΑ

13.80

Με τυρί μοτσαρέλα, προσούτο,μανιτάρια πορτοσίι και φρέσκα φύλλα ρόκας

## ΠΙΤΣΑ "CHESTERS"

15.80

Με τυρί μοτσαρέλα, ζαμπόν, πιπεριές,μανιτάρια, κρεμμύδι, ελιές και πεπερόνι

## ΠΙΤΣΑ ΜΕ ΠΡΟΣΟΥΤΟ & ΡΟΚΑ



Παρακαλούμε όπως ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες. Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους



Πιάτο για Χορτοφάγους



Το πιάτο περιέχει ξηρούς καρπούς



Καυτερό



Μπορεί να περιέχει κόκκαλα



# ΖΥΜΑΡΙΚΑ

- ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΝΑΠΟΛΙΤΑΝΑ** 12.80  
Με σάλτσα ντομάτας και βασιλικού
- ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΠΟΛΟΝΕΖ** 13.80  
Με σάλτσα ντομάτας και βοδινό κιμά
- ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ** 14.80  
Με σάλτσα σκόρδο, πανσέτα και κρέμα γάλακτος
- ΠΕΝΕΣ "ΑΡΡΑΒΒΙΑΤΑ"** 13.80  
Με πιπεριές, κρεμμύδια, σε μια πικάντικη σάλτσα ντομάτας
- ΡΑΓΟΥ ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ ΜΕ ΠΑΠΑΡΔΕΛΛΕΣ** 22.80  
Αργοψήμενο μοσχαρίσιο κρέας, σερβίρεται με μπεσαμέλ από παρμεζάνα και φέτα, γαρνιρισμένο με λάδι τρούφας
- ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ** 16.50  
Σε ζωμό μανιταριών. Σερβίρονται με κουκουναίρι και ψιλοκομμένο φρέσκο μπρόκολο
- ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΑΓΡΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ** 25.60  
Με καπνιστό τυρί Brezain de Savoie και τυρί πεκορίνο
- ΡΑΓΟΥ ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ ΜΕ ΠΑΠΑΡΔΕΛΛΕΣ**



# ΣΑΛΑΤΕΣ

- ΣΑΛΑΤΑ "MINI"** 6.90  
Μαρούλι, ρόκα, κόλιανδρο, πιπεριές, ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές.  
*Ντρέσινγκ βινεγκρέτ*
- ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ** 12.80  
Ντομάτα, αγγούρι, πιπεριές, κρεμμύδι, ελιές, φέτα και κάπαρη.  
*Ντρέσινγκ βινεγκρέτ με ρίγανη*
- ΣΑΛΑΤΑ "CHESTERS"** 12.80  
Τραγανά φύλλα μαρουλιού με λιαστές ντομάτες, κουκουναίρι, νιφάδες παρμεζάνας και φρυγανισμένες φέτες μπαγκέτας με λιωμένο τυρί. *Ιταλικό ντρέσινγκ βαλσάμικο*  
(Με €7 ευρώ μπορείτε να προσθέσετε τέσσερις ψητές γαρίδες)
- ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ** 15.80  
Τραγανά φύλλα μαρουλιού, κοτόπουλο σχάρας σε λωρίδες, τραγανά κομματάκια μπέικον, κρουτόνς και παρμεζάνα.  
*Ντρέσινγκ του "Καίσαρα"*
- ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΠΛΕ ΤΥΡΙ** 11.80  
Φύλλα μαρουλιού iceberg, ντοματίνια, αγγούρι, μανιτάρια, αχλάδια ποσέ, τραγανά κομματάκια μπέικον, μπλέ τυρί, σχινόπρασο και λιβανέζικη πίτα.  
*Ντρέσινγκ με μπλέ τυρί*
- ΣΑΛΑΤΑ ΚΙΝΟΑ ΜΕ ΧΑΛΟΥΜΙ** 16.50  
Κυπριακό χωριάτικο χαλούμι, σπανάκι, μαρούλι, ντοματίνια, αβοκάντο, ρόδι και κινόα.  
*Ντρέσινγκ με μέλι, λεμόνι και μουστάρδα*
- ΣΑΛΑΤΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ** 27.50  
Ανάμεικτα μαρούλια, ρόκα, σπανάκι, σαλικόρνια, κρίταμο, μαϊντανό, ντοματίνια, τραγανή κάπαρη, πίκλα κόκκινου κρεμμυδιού, πράσινες ελιές και σοτέ καλαμάρι, χταπόδι, μικρές άγριες γαρίδες. Γαρνίρεται με γαρίδες τηγανητές και αχνιστά μύδια.  
*Βινεγκρέτ λάιμ & πορτοκάλι*
- ΣΑΛΑΤΑ ΠΡΟΣΟΥΤΟ** 16.80  
Σπανάκι, φύλλα ρόκα, ντοματίνια, καβουρδισμένα καρύδια, παστά σύκα, τυρί μανούρι στο τηγάνι, προσούτο, παρμεζάνα, γλάσο βαλσάμικου και κριτσίνια.  
*Ντρέσινγκ βινεγκρέτ φράουλα*

Παρακαλούμε όπως ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες. Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους

- Πιάτο για Χορτοφάγους Το πιάτο περιέχει ξηρούς καρπούς Καυτερό Μπορεί να περιέχει κόκκαλα



# ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

## ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ

Τηγανητό καλαμάρι, σερβίρεται με φρέσκες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι, σαλάτα και σως ταρτάρ

20.80

## ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ (230γ.)

Σερβίρεται με φρέσκες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι, σάλτσα λαδολέμονο-ρίγανη και σαλάτα

33.80

## ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ

(330- 350γ.) Σερβίρεται με ψητά λαχανικά, κονφίτ λεμόνι και φρέσκες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι

31.80



## ΣΟΛΩΜΟΣ ΣΤΟ ΤΗΓΑΝΙ

Φρέσκος σολωμός Ατλαντικού με το δέρμα του, με σοταρισμένο σπανάκι "baby", σοταρισμένα κολοκύθια και κρέμα αβοκάντο & φέτα, ρυζί με λαχανικά στο πλευρό

29.50



## ΛΑΒΡΑΚΙ ΣΤΟ ΤΗΓΑΝΙ

2 φιλέτα, με πράσινο σπαράγγι, πατάτες "baby", με σάλτσα από ελιές, ντομάτα και κάπαρη, ρυζί με λαχανικά στο πλευρό

29.50



ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ



## ΓΑΡΙΔΕΣ ΨΗΜΕΝΕΣ ΜΕ "ΖΑ'ΑΤΑΡ" 36.00

6 Μεγάλες γαρίδες στη σχάρα, αρωματισμένες με μπαχαρικά "Za'atar", φύλλα σαλάτας, ελληνική πίτα, σερβίρονται με σάλτσα σαγανάκι και "bisque", ρυζί με λαχανικά στο πλευρό



## ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ

42.00

Ψητό φρέσκο φιλέτο λαβράκι, γαρίδες, σολωμός Ατλαντικού και χταπόδι. Σερβίρεται με ψητά λαχανικά και πατάτες, κονφί λεμονιού βινεγκρέτ

Αυτό το νόστιμο πιάτο είναι μία από τις πιο υγιεινές επιλογές στο μενού μας. Είναι γεμάτο θρεπτικές ουσίες και μέταλλα τα οποία βρίσκονται στα θαλασσινά



Παρακαλούμε όπως ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες. Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους



Πιάτο για Χορτοφάγους



Το πιάτο περιέχει ξηρούς καρπούς



Καυτερό



Μπορεί να περιέχει κόκκαλα



# ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ



“ΚΟΡΕΑΤΙΚΟ” ΜΠΕΡΓΚΕΡ



ΜΠΙΦΤΕΚΙ WAGYU ΚΑΙ ΣΥΚΩΤΙ ΠΑΠΙΑΣ

## ΟΛΑ ΤΑ ΜΠΕΡΓΚΕΡ ΜΑΣ ΕΙΝΑΙ ΣΠΙΤΙΚΑ

**ΜΠΙΦΤΕΚΙ WAGYU ΚΑΙ ΣΥΚΩΤΙ ΠΑΠΙΑΣ 44.00**  
(250γρ.) Βοδινό μπιφτέκι Wagyu ψιλοκομμένο στο χέρι, μαγιονέζα με τρούφα, κονφί ντομάτα, τηγανητό ασπράδι αυγού, παρμεζάνα, συκώτι πάπιας, ρόκα “baby”. Σερβίρεται με τσιπς λαχανικών και μικρή πράσινη σαλάτα

**“ΚΟΡΕΑΤΙΚΟ” ΜΠΕΡΓΚΕΡ 18.50**  
Τραγανό τηγανητό μπουτί κοτόπουλο, γλασαρισμένο με σάλτσα τεριγιακι σε φρεσκοψημένο ψωμάκι μπριός, με πίκλα κρεμμύδι, κόκκινο λάχανο, φύλλα σαλάτας και μαγιονέζα με σκόρδο. Σερβίρεται με φρέσκες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι

## ΤΑ ΠΙΟ ΚΑΤΩ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΕΙΝΑΙ ΣΠΙΤΙΚΑ ΜΕ USDA BLACK ANGUS ΒΟΔΙΝΟ

**ΜΠΙΦΤΕΚΙ (200γ.) 16.80**

**ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΕ ΤΥΡΙ (200γ.) 17.80**

ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΜΑΡΟΥΛΙ, ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΟΜΜΕΝΕΣ ΣΤΟ ΧΕΡΙ ΚΑΙ ΣΑΛΑΤΑ COLESLAW

**ΔΙΠΛΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ (400γ.) 28.60**  
Διπλό μπιφτέκι με μπέικον και τυρί Gruyere. Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές με τη φλούδα και σαλάτα coleslaw

**ΜΠΙΦΤΕΚΙ “US” (250γ.) 22.50**  
Αμερικάνικο βοδινό μπιφτέκι, ντομάτα, ροδέλες κρεμμυδιού, μαρούλι, κόκκινο τυρί τσένταρ και πατάτες τηγανητές με τη φλούδα. Σερβίρεται με σάλτσα από μέλι και μουστάρδα

**ΜΠΙΦΤΕΚΙ “CHESTERS” (250γ.) 23.50**  
Αμερικάνικο Βοδινό μπιφτέκι, με κρεμμύδι τεριγιακι, ντομάτα, μαρούλι, κόκκινη πιπεριά ψημένη στο γκριλ, μπέικον, κόκκινο τυρί τσένταρ, Ιαπωνική μαγιονέζα. Σερβίρεται σε φρεσκοψημένο ψωμάκι μπριός, φρέσκες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι και σάλτσα μπάρμπεκιου

**ΜΠΙΦΤΕΚΙ “ΤΕΞΑΣ” 23.50**  
Μπιφτέκι (250γ.), αργά μαγειρεμένο και τεμαχισμένο χοιρινό κρέας (100γ.), μαρούλι, ντομάτα, αγγούρι τουρσί, σάλτσα τσιπότηλε, κόκκινο τυρί τσένταρ. Σερβίρεται σε φρεσκοψημένο ψωμάκι μπριός με τσίλι ντιπ και πατάτες τηγανητές με τη φλούδα

**ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΓΑΡΙΔΑ 19.60**  
Χειροποίητο μπιφτέκι γαρίδα, μαρούλι, ντομάτα κονφί, γαρίδες σοτέ σε μπισκ αστακού, τραγανά κομματάκια μπέικον, σάλτσα béarnaise, αβοκάντο και τσιπότηλε. Σερβίρεται με ανάμεικτα πατατάκια

**ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ 13.80**  
Χειροποίητο μπιφτέκι λαχανικών, αβοκάντο, ρόκα με βαλσάμικο ντρέσινγκ, ντομάτα κονφί, τσάννι πιπεριάς και σάλτσα τσιπότηλε. Σερβίρεται με ανάμεικτα πατατάκια

# ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΠΙΑΤΑ

**ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ 5.80**

**ΠΑΤΑΤΑ “JACKET” 3.80**

**ΦΡΕΣΚΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΟΜΜΕΝΕΣ ΣΤΟ ΧΕΡΙ 6.50**

**ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΜΕ ΤΗ ΦΛΟΥΔΑ 5.50**

**ΡΥΖΙ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ 4.50**

**ΚΡΕΜΩΔΕΣ ΣΠΑΝΑΚΙ 8.50**

**ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑ ΜΕ ΛΑΔΙ ΤΡΟΥΦΑΣ 6.90**

**ΠΑΤΑΤΕΣ “ΔΥΚΚΑΗ” 6.90**

Τσακιστές πατάτες με Αιγυπτιακά μπαχαρικά ντουκά, καπνιστό αλάτι και βούτυρο σκόρδου

Παρακαλούμε όπως ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες. Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους



Πιάτο για Χορτοφάγους



Το πιάτο περιέχει ξηρούς καρπούς



Καυτερό



Μπορεί να περιέχει κόκκαλα

# ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

## ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ "TANDOORI"

Μηροί κοτόπουλου (χωρίς κόκαλο) σε σουβλάκι, μαριναρισμένοι με μείγμα μπαχαρικών "Tandoori". Σερβίρονται με ρύζι και σαλάτα

16.80

## ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Σερβίρεται με πουρέ πατάτας, σαλάτα και σάλτσα μπάρμπεκιου

16.80

## ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ "ΟΡΙΕΝΤΑΛ"

Μαριναρισμένα κομμάτια φιλέτο κοτόπουλο σε σουβλάκι. Σερβίρεται με λιβανέζικη πίτα, χούμους, σαλάτα ταμπούλε (μαϊντανό, κρεμμύδι, ντομάτα, πλιγούρι) και φρέσκες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι

17.80



## ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ ΣΤΗΝ ΣΧΑΡΑ (350g.)

Σερβίρονται με καπνιστά σοταρισμένα χόρτα, πατάτες Dukkah, και μαριναρισμένες ντομάτες με ελιές και βασιλικό στο πλευρό

42.50



## ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ

Παραδοσιακά χοιρινά σουβλάκια με πίτα, φρέσκες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι, τζατζίκι και σαλάτα (φέτα, ντομάτα, αγγούρι, μαϊντανό)

16.80



## HOUSE SPECIALTIES



### ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΟΤΣΙ "IBERICO" 38.50

Σερβίρεται με καπνιστά σοταρισμένα χόρτα, πατάτες Dukkah και μελιτζάνες ψημένες στο jospet με καρύδια και σάλτσα ταχίνι λεμόνι.

### ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ "MONGOLIAN" 23.80

Τρυφερή χοιρινή μπριζόλα μαριναρισμένη σε σάλτσα "Mongolian". Σερβίρεται με πουρέ πατάτας, μπρόκολο και κουνουπίδι καρυκευμένο με Dukkah, και σάλτσα από κινέζικη μουστάρδα.

### ΚΟΤΣΙ ΑΡΝΙΟΥ 29.50

Αργοψημένο και καπνιστό κότσι αρνιού με κρέμα αβοκάντο, σαλάτα κρεμμυδιού με ρόδι, και τζατζίκι στο πλευρό, σερβίρεται με πατάτες Dukkah και Ελληνική πίτα.

### ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΟΤΣΙ 28.50

1-1.2 κιλό καλοψημένο, ζουμερό χοιρινό κότσι με καρυκεύματα και μυρωδικά. Σερβίρεται με σαλάτα sauerkraut (ξινόλαχανο), αγγούρι τουρσί, δύο είδη μουστάρδας και πατάτες τηγανητές με την φλούδα **±30 λεπτά**



ΚΟΤΣΙ ΑΡΝΙΟΥ



### ΚΑΠΝΙΣΤΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ

28.50

Τρυφερά χοιρινά παϊδάκια. Σερβίρονται με τραγανές φέτες κρεμμυδιού, φρέσκες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι και σάλτσα μπάρμπεκιου

Παρακαλούμε όπως ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες. Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους



Πιάτο για Χορτοφάγους



Το πιάτο περιέχει ξηρούς καρπούς



Καυτερό Μπορεί να περιέχει κόκκαλα





# JOSPER CHARCOAL GRILL



Η τελευταίας τεχνολογίας ψησταριά JOSPER, λειτουργεί αποκλειστικά με κάρβουνο, συνδυάζοντας κομψά το ψήσιμο στη σχάρα και το ψήσιμο στο φούρνο σε μια μόνο συσκευή! Αυτό προσθέτει μοναδική γεύση, άρωμα και υφή ψησίματος στα κάρβουνα, κάνοντας την πρώτη ύλη ξεχωριστά ζουμερή

## ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

### ΜΠΟΥΤΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΕ ΣΟΥΒΛΑΚΙ 17.50

Μαριναρισμένα χωρίς κόκκαλο με το δικό μας μείγμα μπαχαρικών. Σερβίρονται με πατάτες Dukkah, ψητά λαχανικά και τσάντνι μήλου και αχλαδιού

### ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΕΛΕΥΘΕΡΑΣ ΒΟΣΚΗΣ 23.80

Γλασαρισμένο με σάλτσα από ζωμό κοτόπουλου και κουμκουάτ, σερβίρεται με πατάτες Dukkah και σάλτσα γιαούρτι και κουμκουάτ στο πλευρό



ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ  
ΕΛΕΥΘΕΡΑΣ ΒΟΣΚΗΣ

## ΧΟΙΡΙΝΟ



ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ "IBERICO"

### ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ 20.80

Σερβίρεται με φρέσκες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι, σαλάτα και σάλτσα μπάρμπεκιου

### ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ "CHESTERS" 24.80

Μαριναρισμένη με το δικό μας μείγμα μπαχαρικών και καφέ. Σερβίρεται με φρέσκες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι, ψητά λαχανικά και σάλτσα μπάρμπεκιου

### ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ "IBERICO" 43.50

500γρ. χοιρινό Iberico (είδος μαύρου χοίρου που τρέφεται με βελανίδια). Σερβίρεται με καλαμπόκι, φρέσκες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι, λαχανικά στη σχάρα και σάλτσα μπάρμπεκιου



# JOSPER CHARCOAL GRILL



## ΜΟΣΧΑΡΙ

### ΜΟΣΧΑΡΙ ΟΣΣΟ ΜΠΟΥΚΟ 42.00

Αργόψημένο μοσχαρίσιο κότσι, σερβίρεται με ριζότο σαφράν, πασπαλισμένο με ψιλοκομμένο τσορίθο

### ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΑΓΟΥΛΑ 42.00

Σιγοψημένα με μπύρα, σερβίρονται με κριθαράκι ντομάτας και παρμεζάνα

### ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΟΤΣΙ (±1.5kg.) 66.00

1,8- 2 kg σιγοψημένο μοσχαρίσιο κότσι. Σερβίρεται με ψητά λαχανικά, φρέσκες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι, μουστάρδα και σάλτσες πιπεριού, μπάρμπεκιου και βεάγναισε.  
\*Χρειάζεται ±50 λεπτά

### ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ (500γ.) 48.00

Μοσχαράκι γάλακτος στη σχάρα (γαλλικό κόψιμο), σερβίρεται με ψητά λαχανικά και καλαμπόκι, πατάτες Dukkah και σάλτσα βαλσάμικο.



ΜΟΣΧΑΡΙ ΟΣΣΟ ΜΠΟΥΚΟ

## ΒΟΔΙΝΟ

### ΣΤΕΪΚ ΣΙΡΛΟΪΝ (300γ.) 41.80

Βοδινό στέικ, γαρνίρεται με τραγανές φέτες κρεμμυδιού. Σερβίρεται με φρέσκιες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι, ψητό καλαμπόκι, μανιτάρια ψητά στη σχάρα και σάλτσα μπάρμπεκιου

### ΣΤΕΪΚ RIB-EYE (300γ.) 43.80

Βοδινό στέικ Rib-Eye, γαρνίρεται με τραγανές φέτες κρεμμυδιού. Σερβίρεται με φρέσκιες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι, ψητό καλαμπόκι, μανιτάρια ψητά στη σχάρα και σάλτσα μπάρμπεκιου

### ΒΟΔΙΝΟ ΦΙΛΕΤΟ ΣΤΕΪΚ (250γ.) 44.80

σερβίρεται με φρέσκιες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι, τραγανές φέτες κρεμμυδιού, μανιτάρια στη σχάρα, ψητό καλαμπόκι και σάλτσα μπάρμπεκιου

### ΒΟΔΙΝΟ ΣΤΕΪΚ (250γ.) 44.80 ΜΕ ΑΓΡΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

σε κρεμώδη σάλτσα άγριων μανιταριών με πουρέ πατάτας με λάδι τρούφας και σπαράγγια

### ΒΟΔΙΝΟ ΠΙΠΕΡΑΤΟ ΣΤΕΪΚ (250γ.) 44.80

Σε κρεμώδη σάλτσα άγριων μανιταριών, πουρέ πατάτας με λάδι τρούφας και σπαράγγια

### RIB-EYE ΜΕ ΤΟ ΚΟΚΚΑΛΟ (600-650γ.) 69.00

Black Angus rib-eye Αυστραλίας με το κόκκαλο στη σχάρα. Σερβίρεται με φρέσκιες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι, ψητό καλαμπόκι, μανιτάρια ψητά στη σχάρα και σάλτσα μπάρμπεκιου

### ΣΤΕΪΚ T-BONE (650γ.) 78.00

Βοδινό στέικ T-bone Αμερικής, με τραγανές φέτες κρεμμυδιού, φρέσκιες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι, ψητό καλαμπόκι, μανιτάρια ψητά και σάλτσα μπάρμπεκιου  
<Σας προτείνεται καλύτερα να το παραγγείλετε \*Medium Rare ή \*Rare.>

### ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΟ PRIME ΣΤΕΪΚ (350γ.) 63.00

Βοδινό Rib-eye στέικ με τραγανές φέτες κρεμμυδιού, φρέσκιες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι, ψητό καλαμπόκι, μανιτάρια ψητά και σάλτσα μπάρμπεκιου



### ABERDEEN RIB-EYE 110.00 ΜΕ ΤΟ ΚΟΚΚΑΛΟ (900g- 1kg.)

Black Angus rib-eye Αυστραλίας με το κόκκαλο στη σχάρα, σερβίρεται με μανιτάρια, καλαμπόκι, πιπεριά Φλωρίνης, πατάτες Dukkah και κρεμώδες σπανάκι



# ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ ΤΗΝ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΚΡΕΑΤΟΣ

Η παλαίωση κρέατος είναι μια διαδικασία κατά την οποία τα ένζυμα που υπάρχουν στα κύτταρα των μυών, ελευθερώνονται και διασπούν τις πρωτεΐνες σε αμινοξέα δίνοντας βάθος στη γεύση, ενώ μετατρέπουν τους λίγους υδατάνθρακες που έχει το κρέας σε σάκχαρα με αποτέλεσμα το κρέας να γίνεται γλυκύτερο. Επιπλέον, διασπούν τους συνδετικούς ιστούς γύρω από τις πρωτεΐνες και κάνουν το κρέας περισσότερο τρυφερό. Το κρέας πρέπει να διατηρείται πολύ προσεκτικά κάτω από ελεγχόμενες συνθήκες (δροσερή θερμοκρασία, με σχετικά υψηλά ποσοστά υγρασίας) για ένα χρονικό διάστημα (συνήθως για αρκετές εβδομάδες, και σε ορισμένες περιπτώσεις ακόμα και για μήνες).

ΚΑΜΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΕΧΝΙΚΗ  
ΔΕΝ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΑΠΟΔΩΣΕΙ  
ΤΗ ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΠΟΥ  
ΠΡΟΣΦΕΡΕΙ ΕΝΑ ΚΟΜΜΑΤΙ  
ΚΡΕΑΤΟΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ

AGED MEAT



## ΒΑΘΜΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



**RARE:** Το εξωτερικό του κρέατος έχει γκριζό προς καφέ χρώμα και το εσωτερικό του είναι κόκκινο με αρκετά υγρά και λίγο ζεστό.

**MEDIUM RARE:** Ζεστό και έχει ως επί το πλείστον ροζ και κόκκινο χρώμα στο κέντρο. Καλή κρούστα απ' έξω, απαλό και ζουμερό στο εσωτερικό.

**MEDIUM:** Καθαρό ροζ στο κέντρο με πιο πολύ γκριζό εξωτερικά και ζουμερό εσωτερικά.

**MEDIUM WELL:** Κυρίως γκριζό με ελαφρές ροζ αποχρώσεις εσωτερικά. Ελαφρώς ζουμερό, αλλά χωρίς σημάδια αίματος.

**WELL DONE:** Καφέ - γκρι χρωματισμοί με καθόλου ροζ. Ελαφρώς πιο ψημένο απ' έξω.







## ΣΤΑΔΙΑ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ





# ΚΡΕΑ Ξ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ

Άριστης ποιότητας βοδινό Black Angus  
(Δίαιτα 120 + ημερών με καλαμπόκι παράγει τρυφερό βοδινό με καλό "marbling")

|  |               |
|--|---------------|
|  ΗΠΑ ΣΤΕΙΚ T-BONE ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ* (600g.)                  | 79.00         |
|  ΗΠΑ ΦΙΛΕΤΟ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ SIRLOIN ΜΕ ΚΟΚΚΑΛΟ* (600g.)     | 76.00         |
|  ΗΠΑ ΦΙΛΕΤΟ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ SIRLOIN* (350g.)                | 52.00         |
|  ΗΠΑ ΦΙΛΕΤΟ RIB-EYE ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΜΕ ΚΟΚΚΑΛΟ*             | 13€ ανα 100g. |
|  ΗΠΑ ΦΙΛΕΤΟ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΤΟΜΑΗΑΥΚ*                       | 13€ ανα 100g. |
|  PREMIUM BLACK ANGUS ΣΤΕΙΚ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ RIB-EYE* (300g.) | 52.00         |



 Jospet

ΗΠΑ ΦΙΛΕΤΟ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΤΟΜΑΗΑΥΚ\*

**ΟΛΕΣ ΟΙ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΜΑΣ ΖΥΓΙΖΟΝΤΑΙ ΠΡΙΝ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ**

**\* Σερβίρονται βάσει διαθεσιμότητας**

**ΟΛΑ ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ ΜΕ :**


ΦΡΕΣΚΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΟΜΜΕΝΕΣ ΣΤΟ ΧΕΡΙ, ΨΗΤΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ, ΨΗΤΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ

**ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΣΑΣ:**

**1. Πιπεριού 2. Chimichurri 3. Με άγρια μανιτάρια 4. Βέαρναϊσε**

Παρακαλούμε ενημερώστε τον σερβιτόρο σας εάν θέλετε την μπριζόλα σας κομμένη σε φέτες

Παρακαλούμε όπως ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες. Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους

 Ψημένο στα κάρβουνα



# ΡΩΣΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ



**ΠΕΛΜΕΝΙ ΜΕ ΚΡΕΑΣ**

## **ΣΟΥΠΑ ΜΠΟΡΣ "BORSCHT"**

**8.60**

Με παντζάρια, λάχανο, καρότο και βοδινό σε ζωμό. Γαρνίρεται με sour cream και άνηθο

## **SALAD OLIVIER**

**7.90**

Παραδοσιακή σαλάτα με βραστό καρότο, κρεμμύδι, αυγό, αγγούρι τουρσί, βραστές πατάτες, αρακά και ζαμπόν ανάμεικτα με μαγιονέζα και γαρνιρισμένα με μαύρες ελιές

## **ΠΕΛΜΕΝΙ ΜΕ ΚΡΕΑΣ**

**12.50**

Χειροποίητα παραδοσιακά ραβιόλι με γέμιση από χοιρινό και βοδινό κιμά. Σερβίρονται με sour cream

# ΠΡΩΙΝΟ

**ΤΟ ΠΡΩΙΝΟ ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΜΕΧΡΙ ΤΙΣ 12:00**

## **ΟΜΕΛΕΤΑ ΑΠΟ ΑΣΠΡΑΔΙ**



## **ΟΜΕΛΕΤΑ ΑΠΟ ΑΣΠΡΑΔΙ**

**9.50**

Με σπανάκι και λιαστές ντομάτες

## **ΠΡΟΣΟΥΤΟ ΟΜΕΛΕΤΑ**

**10.80**

Με προσούτο,μανιτάρια, λιαστές ντομάτες και τυρί Brezain de Savoie

## **ΑΓΓΛΙΚΟ ΠΡΩΙΝΟ**

**11.50**

Δύο τηγανητά αυγά ελεύθερας βοσκής, μπέικον, λουκάνικα, ψητά μανιτάρια, ψημένα φασόλια και ντοματίνια



## **ΚΥΠΡΙΑΚΟ ΠΡΩΙΝΟ**

## **ΚΥΠΡΙΑΚΟ ΠΡΩΙΝΟ**

**12.80**

Δύο τηγανητά αυγά ελεύθερας βοσκής, μπέικον, κυπριακά λουκάνικα, ψητό χαλούμι, μανιτάρια και ντοματίνια

**ΤΟ ΠΡΩΙΝΟ ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΜΕ ΦΡΥΓΑΝΙΣΜΕΝΟ ΨΩΜΙ, ΒΟΥΤΥΡΟ ΚΑΙ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ**

Παρακαλούμε όπως ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες. Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους



Πιάτο για Χορτοφάγους



Το πιάτο περιέχει ξηρούς καρπούς




Καυτερό



Μπορεί να περιέχει κόκκαλα

# ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

|  |              |
|--|--------------|
| <b>ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ</b>   | <b>10.60</b> |
| <b>ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΕ ΤΥΡΙ &amp; ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ</b>  | <b>11.80</b> |
| <b>ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΠΟΛΟΝΕΖ</b>   | <b>8.50</b>  |
|  <b>ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΝΑΠΟΛΙΤΑΝΑ</b> | <b>8.50</b>  |
| <b>ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ</b>   | <b>8.90</b>  |
| <b>ΚΟΤΟΜΠΟΥΚΙΕΣ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ</b>   | <b>6.90</b>  |
| <b>ΠΑΙΔΙΚΗ ΠΙΤΣΑ</b><br>Ζαμπόν-τυρί  | <b>8.50</b>  |
| <b>ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ</b>   | <b>8.50</b>  |
| <b>ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΟΥΖΟΝ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ</b>   | <b>8.50</b>  |



# ΠΑΙΔΙΚΑ ΚΟΚΤΕΪΛΣ

|   |             |
|---|-------------|
| <b>ΣΙΝΤΕΡΕΛΑ</b><br>Χυμός πορτοκάλι, χυμός ανανά και παγωτό βανίλια                       | <b>4.50</b> |
| <b>ΜΙΚΥ ΜΑΟΥΣ</b><br>Χυμός ανανά, παγωτό βανίλια, κρέμα γάλακτος και θρυμματισμένος πάγος | <b>4.50</b> |
| <b>ΝΤΟΝΑΛΝΤ ΝΤΑΚ</b><br>Χυμός από φραγκοστάφυλο, πορτοκάλι, Sprite και γρεναδίνη          | <b>4.50</b> |
| <b>ΜΠΑΓΚΣ ΜΠΑΝΝΥ</b><br>Χυμός πορτοκάλι, χυμός ανανά, Sprite και γρεναδίνη                | <b>4.50</b> |

Παρακαλούμε όπως ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες. Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους



Πιάτο για Χορτοφάγους



Το πιάτο περιέχει ξηρούς καρπούς




Καυτερό



Μπορεί να περιέχει κόκκαλα



**UPTOWN**  
 **SQUARE**  
GROUP OF RESTAURANTS