

# Chesters

BAR & RESTAURANT

Σας εξυπηρετούμε από το 1996



## ΔΗΛΩΣΗ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ

Τα είδη του μενού ενδέχεται να περιέχουν ή να έρχονται σε επαφή με γάλα (γαλακτοκομικά), αυγά, ψάρια, καρκινοειδή, μαλάκια, ξηρούς καρπούς, φιστίκια, γλουτένη (σιτάρι / σίκαλη / βρώμη / κριθάρι), σόγια, σουσάμι, διοξείδιο του θείου, σέλινο, λούπινο και μουστάρδα.

Για περισσότερες πληροφορίες, παρακαλούμε απευθυνθείτε στο προσωπικό μας.

# ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

**ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ** 5 τμχ. 6.80  
Γαλλική μπαγκέτα φρυγανισμένη με  
αρωματικό σκορδοβούτυρο

**ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ SUPREME** 5 τμχ. 9.50  
Γαλλική μπαγκέτα με λιωμένο τυρί και  
βελούδινη υφή

**ΧΟΥΜΟΥΣ ΜΕ ΠΑΝΤΖΑΡΙ  
& ΚΡΕΜΟΛΑΔΑ** 8.50  
Ψητά παντζάρια σε στρώση ζεστού  
χούμους με καπνιστό σπανάκι και  
αρωματική κρεμολάδα

**ΦΤΕΡΟΥΓΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ** 9 τμχ. 10.80  
μαριναρισμένες σε επιλεγμένα μπαχαρικά

**ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΧΑΛΟΥΜΙ ΣΧΑΡΑΣ** 12.80  
με ρόκα, ντομάτα, μαϊντανό και φρέσκο  
κρεμμυδάκι σε τραγανή πίτα με dressing  
βαλσάμικο

# ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

**BRUSCHETTA ME  
STRACCIATELLA & ΦΙΣΤΙΚΙ** 15.80  
Ψημένο rustic πολύσπορο ψωμί με  
σιγομαγειρεμένα ντοματίνια και κρεμώδη  
stracciatella, pesto φιστικιού και διακριτικές  
νότες βαλσάμικου

**BURRATA** 21.50  
με ντοματίνια, τσάντνεϊ ντομάτας, ελαιόλαδο  
αρωματισμένο με βότανα, πέρλες  
βαλσάμικου και crostini

**CARPACCIO BLACK ANGUS** 24.50  
Λεπτές φέτες μοσχαριού με ελαφρύ dressing  
γιαουρτιού-μουστάρδας, baby rocca,  
πεκορίνο τρούφας, πέρλες βαλσάμικου και  
ξύσμα λεμονιού

**TARTARE ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ** 29.50  
120γρ. φιλέτο μοσχαριού USDA Black Angus  
με μανιτάρια shimeji και πατατάκια με  
άρωμα τρούφας

## TARTARE ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ

# ΑΛΟΙΦΕΣ ΚΑΙ ΜΠΟΥΚΙΕΣ

**ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ** 9.80  
Παραδοσιακή ελληνική πικάντικη κρέμα  
τυριού με ντομάτα κονφί, σε πίτα σκόρδου και  
παρμεζάνας

**ΤΖΑΤΖΙΚΙ** 6.80  
Αλοιφή γιαουρτιού με αγγούρι και σκόρδο.  
Σερβίρεται με πίτα σκόρδου και παρμεζάνας

**GUACAMOLE** 9.80  
Φρέσκο αβοκάντο με lime και μυρωδικά.  
Σερβίρεται με τραγανή λιβανέζικη πίτα

**ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΦΛΟΥΔΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ** 8.50  
με sour cream dip

**ΔΙΑΦΟΡΑ DIPS** 13.80  
Guacamole, τσίλι και sour cream.  
Συνοδεύονται από τортίγιες και τραγανή  
λιβανέζικη πίτα

**NACHOS ME ΛΙΩΜΕΝΟ ΤΥΡΙ** 20.80  
Τραγανά chips καλαμποκιού με λιωμένα  
τυριά, πικάντικο τσίλι και συνοδευτικά dips  
guacamole, τσίλι και sour cream

# FINGER FOOD

**ΤΡΑΓΑΝΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ** 6.80

**ΤΡΑΓΑΝΑ ONION RINGS** 6.80

Τηγανητές ροδέλες κρεμμυδιού πανέ με σως από μέλι και μουστάρδα

**ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΜΕ ΦΛΟΥΔΑ** 7.80

με sour cream dip

**SPRING ROLLS ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ** 7 τμχ. 9.80

Με κόκκινο λάχανο, καρότο, καλαμπόκι, γογγύλι, φρέσκο κόλιανδρο και σουσάμι. Σερβίρονται με γλυκόξινη σάλτσα. (Φτιάχνονται από τους chefs του Chi Lounge)

**ΦΤΕΡΟΥΓΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ BUFFALO**

με blue cheese dip

10 τμχ. 11.80

25 τμχ. 26.50

**ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ "ΓΟΥΖΟΝ"** 13.80

Τραγανές λωρίδες κοτόπουλου πανέ με σως από μέλι και μουστάρδα

**PLATTER ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ & ΤΥΡΙΩΝ** 26.80

Επιλογή εκλεκτών αλλαντικών και τυριών (σαλάμι rosette, chorizo, fuet, προσούτο, παρμεζάνα, camembert de Normandie, la mimolette, comté de Gruyère)

**CHESTERS COMBO** 23.80

Επιλογή από buffalo wings, spring rolls λαχανικών, κοτόπουλο γουζο, πατάτες με φλούδα, onion rings, σκορδόψωμο και τρία είδη σως

**ΧΑΛΛΟΥΜΙ STICKS** 12.80

με σουσάμι, glaze μελιού-ροδιού και δροσερή σως γιαουρτιού με δυόσμο και ρόδι

# FAJITAS

**FAJITAS ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ** 18.60

Τορτίγιες με πικάντικο κοτόπουλο σωμαρισμένο με κρεμμύδι, πιπεριές, ντομάτα, cheddar, sour cream και guacamole

**FAJITAS ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙ BLACK ANGUS** 26.80

Τορτίγιες με πικάντικο μοσχάρι, σωμαρισμένο κρεμμύδι, πιπεριές, ντομάτα, cheddar, sour cream και guacamole

# TACOS

**ΜΟΣΧΑΡΙ EL PASTOR** 21.50

Τορτίγια καλαμποκιού στον ατμό με μαριναρισμένο flank steak σε Adobo και μείγμα μπαχαρικών pastor, salsa roja, salsa verde, cheddar, καραμελωμένο ανανά και πίκλα κρεμμυδιού

**ΧΟΙΡΙΝΟ PIBIL** 13.50

Τραγανή τορτίγια, με χοιρινό σιγομαγειρεμένο με μεξικάνικα μπαχαρικά, φέτα, salsa roja, salsa verde, τραγανά τρίμματα κρεμμυδιού και πίκλα κρεμμυδιού

**ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ** 13.50

Τορτίγια καλαμποκιού στον ατμό, με ψητό κοτόπουλο, καλαμπόκι, cheddar, guacamole, ντομάτα κονφί, sour cream και τραγανά τρίμματα πατάτας



**ΧΑΛΛΟΥΜΙ STICKS**



## ΣΑΛΑΤΑ QUINOA ΜΕ ΧΑΛΟΥΜΙ

### QUINOA ΜΕ ΧΑΛΟΥΜΙ 17.80

Κυπριακό χωριάτικο χαλούμι, σπανάκι, μαρούλι, ντοματίνια, αβοκάντο, ρόδι, quinoa με dressing από μέλι, λεμόνι και μουστάρδα

### ΠΡΟΣΟΥΤΟ 19.50

Σπανάκι, ρόκα, ντοματίνια, καβουρδισμένα καρύδια, αποξηραμένα σύκα, τηγανητό μανούρι, προσούτο, παρμεζάνα, γλάσο βαλσάμικου, κριτσίνια και vinaigrette φράουλας

## ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

### ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΤΥΡΙ 14.50

Ψητό κοτόπουλο με σοταρισμένες πιπεριές και κρεμμύδι, λιωμένη μοτσαρέλα, σάλτσα chipotle σε λευκή rustic μπαγκέτα, φρεσκοκομμένες τηγανητές πατάτες

### ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΕ ΤΥΡΙ 24.80

Ζουμερό μοσχάρι Angus με chimichurri, σε rustic πολύσπορη μπαγκέτα με μοτσαρέλα, ψητές κόκκινες πιπεριές, ρόκα, μαγιονέζα με σκόρδο, και φρεσκοκομμένες τηγανητές πατάτες

### CHESTERS CLUB 14.50

Κοτόπουλο σχάρας, μπέικον, μαρούλι, ντομάτα, edam, τηγανητό αυγό, σως chipotle και αβογοσαλάτα σε ψωμί ολικής. Συνοδεύεται από φρεσκοκομμένες τηγανητές πατάτες

## ΣΑΛΑΤΕΣ

### GARDEN 11.80

Επιλογή από φρέσκα εποχιακά λαχανικά, ανάμεικτα πράσινα φύλλα, ντοματίνια, αγγούρι, κόκκινο ραπανάκι, ψητό παντζάρι, πιπεριές, γλυκομπίζελα και κόλραμπι. Σερβίρεται με vinaigrette από sherry

### ΕΛΛΗΝΙΚΗ 14.50

Ντομάτα, αγγούρι, πιπεριές, κρεμμύδι, ελιές, φέτα, κάπαρη και vinaigrette ρίγανης

### CHESTERS 13.80

Τραγανά φύλλα μαρουλιού με λιαστές ντομάτες, κουκουνάρι, νιφάδες παρμεζάνας, φρυγανισμένες φέτες μπαγκέτας με λιωμένο τυρί και ιταλικό dressing βαλσάμικο (με €8 μπορείτε να προσθέσετε τέσσερις ψητές γαρίδες)

### CAESAR 17.80

Τραγανά φύλλα μαρουλιού, κοτόπουλο σχάρας, τραγανά κομματάκια μπέικον, croutons, παρμεζάνα και caesar dressing

# ΠΙΤΣΑ

**MARGHERITA** 14.80  
με σάλτσα ντομάτας, ντοματίνια & μοτσαρέλα

**ZAMPON-TYPI** 15.80  
με σάλτσα ντομάτας, ζαμπόν & μοτσαρέλα

**ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ** 15.80  
με μοτσαρέλα, μανιτάρια, πιπεριές, κρεμμύδι, ντομάτες, ελιές και καλαμπόκι

**ΠΡΟΣΟΥΤΟ & ΡΟΚΑ** 16.80  
με μοτσαρέλα, προσούτο, μανιτάρια porcini και φρέσκια ρόκα

**CHESTERS** 17.80  
με μοτσαρέλα, ζαμπόν, πιπεριές, μανιτάρια, κρεμμύδι, ελιές και pepperoni

**BURRATA** 25.80  
με ιταλική bresaola, μοτσαρέλα, κονφί ντομάτας, pesto και ξύσμα λεμονιού

**PEPPERONI** 15.80  
με σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα & pepperoni

ΟΛΕΣ ΟΙ ΠΙΤΣΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΖΟΝΤΑΙ ΜΕ ΛΕΠΤΗ ΤΡΑΓΑΝΗ ΖΥΜΗ ΑΠΟ ΕΚΛΕΚΤΟ ΙΤΑΛΙΚΟ ΑΛΕΥΡΙ

# ΦΡΕΣΚΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

**SPAGHETTI NAPOLITANA** 13.80  
με σάλτσα ντομάτας και φρέσκο βασιλικό

**TAGLIATELLE BOLOGNESE** 16.50  
με σάλτσα ντομάτας, ragu βοδινού και παρμεζάνα

**SPAGHETTI CARBONARA** 16.80  
με σάλτσα σκόρδου, guanciale και κρέμα γάλακτος

**PACCHERI PASTA** 18.50  
σε πλούσια σάλτσα ντομάτας και κόκκινης πιπεριάς, σιγομαγειρεμένα ντοματίνια, stracciatella, καβουρδισμένο φιστίκι, pesto φιστικιού και αρωματισμένα βότανα

**RAGU ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ ΜΕ ΠΑΠΑΡΔΕΛΛΕΣ** 26.80  
Αργοψημένο μοσχάρι με μπεσαμέλ από παρμεζάνα και φέτα, γαρνιρισμένο με λάδι τρούφας

**TAGLIATELLE ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ & ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ** 17.80  
σε κρεμώδη σάλτσα μανιταριών, με κουκουνάρι και ψιλοκομμένο φρέσκο μπρόκολο

**PIZOTO ΜΕ ΑΓΡΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ** 28.50  
με καπνιστό τυρί Brezain de Savoie και pecorino

**RAVIOLI ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ ΚΑΙ ΡΙΚΟΤΑ** 15.80  
σε βελούδινη σάλτσα ντομάτας με βασιλικό και ντοματίνια

**SPAGHETTI ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ & CHORIZO** 27.80  
Γαρίδες, ντοματίνια και θαλασσινά σπαράγγια σε αρωματική σάλτσα (bisque, ναπολιτέν, λευκό κρασί, pesto), με τραγανό chorizo

**PACCHERI PASTA**





## WAGYU BURGER ME BLACK BOMBER CHEDDAR

Απλά απολαυστικό

# BURGERS

ΟΛΑ ΤΑ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΖΟΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΜΑΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ.

### BEEF BURGER ME TYPI 21.80

American Black Angus μοσχαρίσιο μπιφτέκι 250γρ., cheddar, μαρούλι, φρεσκοκομμένες τηγανητές πατάτες και coleslaw

### PRAWN BURGER 23.50

Χειροποίητο μπιφτέκι γαρίδας, μαρούλι, ντομάτα κονφί, γαρίδες saute σε bisque αστακού, τραγανό, bacon, σως béarnaise, αβοκάντο, chipotle και πατατάκια

### CHESTERS BURGER 25.60

Αμερικάνικο Black Angus μπιφτέκι, κρεμμύδι teriyaki, ντομάτα, μαρούλι, ψητή κόκκινη πιπεριά bacon, cheddar, ιαπωνική μαγιονέζα, ψωμάκι brioche, φρεσκοκομμένες τηγανητές πατάτες και σως BBQ

### KOREAN BURGER 20.80

Τραγανό φιλέτο κοτόπουλου, γλασαρισμένο με πικάντικη σάλτσα teriyaki σε ψωμάκι brioche, με πίκλες αγγουριού, κόκκινο λάχανο, αρωματικά χόρτα και μαγιονέζα σκόρδου, φρεσκοκομμένες τηγανητές πατάτες

### BURGER IBERICO 27.80

Ζουμερό μπιφτέκι από χοιρινό Iberico σε brioche, προσούτο, κρεμώδες τυρί, ψητές πιπεριές Φλωρίνης, baby ρόκα, νιφάδες Grana Padano, μαγιονέζα και φρεσκοκομμένες τηγανητές πατάτες

### MINI WAGYU SLIDERS 47.00

Τρία mini Wagyu burgers 80γρ. το καθένα, σε αφράτα brioche ψωμάκια, με black bomber, cheddar, φρέσκια ντομάτα, μαρμελάδα κρεμμυδιού, φρεσκοκομμένες τηγανητές πατάτες

### WAGYU BURGER 47.00

#### ME ΩΡΙΜΟ CHEDDAR

Wagyu burger 250γρ., σε φρέσκο brioche ψωμάκι, με black bomber cheddar, φρέσκια ντομάτα, μαρούλι και πιπεριές Padrón

### TEXAS BURGER 26.50

αργοψημένο και τεμαχισμένο χοιρινό 100γρ., μαρούλι, ντομάτα, αγγούρι τουρσί, σως chipotle, κόκκινο cheddar σε φρεσκοψημένο brioche με τσίλι και φρεσκοκομμένες τηγανητές πατάτες

### BURGER ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ 15.80

Χειροποίητο μπιφτέκι λαχανικών, αβοκάντο, ρόκα, βαλσάμικο, ντομάτα κονφί, τσάντνι πιπεριάς, σάλτσα chipotle και πατατάκια

### BEEF BURGER 20.80

American Black Angus μοσχαρίσιο μπιφτέκι 250γρ., με ντομάτα, μαρούλι, φρεσκοκομμένες τηγανητές πατάτες και coleslaw

# JOSPER CHARCOAL GRILL

Το Josper είναι η πιο σύγχρονη τεχνολογία που συνδυάζει σχάρα και φούρνο σε μία συσκευή. Η σχάρα λειτουργεί 100% με ξυλοκάρβουνο, προσδίδοντας μοναδική γεύση, ιδανική υφή και ζουμερό αποτέλεσμα σε όλα τα προϊόντα.

## ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

**ΜΠΟΥΤΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ** 19.60

### ΣΕ ΣΟΥΒΛΑΚΙ

χωρίς κόκκαλο, μαριναρισμένα σε μείγμα μπαχαρικών. Σερβίρονται με πατάτες Dukkah, ψητά λαχανικά, τσάντνι μήλου και αχλαδιού

**ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΕΛΕΥΘΕΡΑΣ ΒΟΣΚΗΣ** 25.80

γλασαρισμένο με ζωμό από κοτόπουλο. Σερβίρεται με πατάτες Dukkah, καλαμπόκι ψητό, τσάντνι μήλου και αχλαδιού

**ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ TANDOORI** 18.90

Μηροί κοτόπουλου, χωρίς κόκαλο, σε σουβλάκι, μαριναρισμένοι σε μείγμα μπαχαρικών tandoori. Συνοδεύονται από ρύζι και σαλάτα

**ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ** 18.50

Πουρέ πατάτας, σαλάτα και σάλτσα BBQ

**ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΟΡΙΕΝΤΑΛ** 19.60

Μαριναρισμένο φιλέτο κοτόπουλο, σε λιβανέζικη πίτα με σπιτικό χούμους, ξινή κρέμα, σαλάτα ταμπουλέ (μαϊντανός, κρεμμύδι, ντομάτα, πλιγούρι) και φρεσκοκομμένες τηγανητές πατάτες

## ΜΟΣΧΑΡΙ

**OSSO BUCO ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ** 48.00

Αργοψημένο μοσχαρίσιο κότσι με ριζότο σαφράν

**ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΑΓΟΥΛΑ** 47.00

σιγοψημένα σε μπύρα, με κριθαράκι ντομάτας και παρμεζάνα

## ΑΡΝΙ

**ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ ΣΤΗΝ ΣΧΑΡΑ 350γρ.** 47.00

με σως ταχίνι-γιαουρτιού, φιστίκια Αιγίνης, πατάτες Dukkah, σως αγγουριού, ροδιού και κρεμμυδιού

**ΚΟΤΣΙ ΑΡΝΙΟΥ** 36.50

Αργοψημένο και καπνιστό κότσι αρνιού με κρέμα αβοκάντο, σαλάτα κρεμμυδιού με ρόδι, τζατζίκι πατάτες Dukkah και ελληνική πίτα

**ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ** 37.50

ψημένα στο Josper. Σερβίρονται με πατάτες baby, ντοματίνια, αγγούρι και σως γιαουρτιού με δυόσμο

ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ ΣΤΗΝ ΣΧΑΡΑ



# ΧΟΙΡΙΝΟ

## ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ 22.80

με φρεσκοκομμένες τηγανητές πατάτες, σαλάτα και σως BBQ

## ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ CHESTERS 26.80

μαριναρισμένη με μείγμα μπαχαρικών και καφέ, με φρεσκοκομμένες τηγανητές πατάτες, ψητά λαχανικά και σως BBQ

## ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ 18.60

Παραδοσιακά χοιρινά σουβλάκια με πίτα, φρεσκοκομμένες τηγανητές πατάτες, τζατζίκι, σαλάτα (φέτα, ντομάτα, αγγούρι, μαϊντανό)

## ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ MONGOLIAN 27.80

μαριναρισμένη σε σάλτσα Mongolian. Συνοδεύεται απο πουρέ πατάτας, μπρόκολο, κουνουπίδι καρυκευμένο με Dukkah, και σως κινέζικης μουστάρδας

## ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΟΤΣΙ 29.50

Ζουμερό χοιρινό κότσι (1-1.2 κιλά) με καρυκεύματα και μυρωδικά, σαλάτα sauerkraut, αγγούρι τουρσί, δύο είδη μουστάρδας, φρεσκοκομμένες πατάτες με την φλούδα (±30 λεπτά)

## ΚΑΠΝΙΣΤΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ ΒΒQ 29.50

με τραγανές φέτες κρεμμυδιού, φρεσκοκομμένες τηγανητές πατάτες και σως BBQ

## ΧΟΙΡΙΝΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ 650γρ. 28.00

Σιγομαγειρεμένα σε σως jus και relish από κρεμμύδι, ρόδι

# ΒΟΔΙΝΟ

## RIB-EYE STEAK 300γρ. 48.50

## ΒΟΔΙΝΟ ΦΙΛΕΤΟ STEAK 250γρ. 48.50

## USDA STEAK SIRLOIN 350γρ. 49.50

## USDA RIB-EYE ME ΚΟΚΚΑΛΟ 600-650γρ. 78.00

## USDA T-BONE STEAK 650γρ. 85.00

## USDA AMERICAN PRIME STEAK 350γρ. 72.00

Όλα τα παραπάνω πιάτα σερβίρονται με φρεσκοκομμένες τηγανητές πατάτες, ψητό καλαμπόκι, τραγανά κρεμμύδια, ψητά μανιτάρια και σάλτσα BBQ

## USDA ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ 250γρ. 70.00

Prime USDA φιλέτο ψημένο στα κάρβουνα, baby πατάτες με βούτυρο σκόρδου, παρμεζάνα, ψητά μανιτάρια πλευρώτους, σπαράγγια, πιπεριές Padrón και chimichurri

## WAGYU ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ 98.00

Φιλέτο Wagyu, ψημένο στα κάρβουνα, baby πατάτες με βούτυρο σκόρδου, παρμεζάνα, ψητά μανιτάρια πλευρώτους, σπαράγγια, πιπεριές Padrón και chimichurri

## ΒΟΔΙΝΟ STEAK ME ΑΓΡΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ 250γρ. 49.80

Black Angus φιλέτο με κρεμώδη σάλτσα άγριων μανιταριών, πουρέ πατάτας με άρωμα τρούφας και σπαράγγια

## ΒΟΔΙΝΟ STEAK ME ΣΩΣ ΠΙΠΕΡΙΟΥ 250γρ. 49.80

Black Angus φιλέτο με σως πιπεριού, πουρέ πατάτας με άρωμα τρούφας και σπαράγγια

## ABERDEEN RIB-EYE ME ΚΟΚΚΑΛΟ 900γρ. - 1kg 115.00

USDA Black Angus rib-eye στη σχάρα με μανιτάρια, καλαμπόκι, πιπεριά Φλωρίνης, πατάτες Dukkah και κρεμώδες σπανάκι



## WAGYU ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες/  
Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

# ΚΡΕΑΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ



Η ωρίμανση του κρέατος είναι μια διαδικασία που αξιοποιεί τα ένζυμα ενισχύοντας τη γεύση και την υφή πριν το μαγείρεμα. Το κρέας διατηρείται σε αυστηρά ελεγχόμενες συνθήκες για εβδομάδες ή και μήνες, αποκτώντας μοναδική πολυπλοκότητα γεύσης.

## ΑΡΙΣΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΒΟΔΙΝΟ BLACK ANGUS

(δίαιτα 120 + ημερών με καλαμπόκι παράγει τρυφερό βοδινό με καλό "marbling")

ΟΛΑ ΤΑ ΚΡΕΑΤΑ ΖΥΓΙΖΟΝΤΑΙ ΠΡΙΝ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ

ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΟ STEAK T-BONE ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ 600γρ.	89.00
ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΟ SIRLOIN ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ 350γρ.	59.00
RIB - EYE BLACK ANGUS ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ 300γρ.	56.00
ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΟ RIB-EYE ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΜΕ ΚΟΚΚΑΛΟ	15€ ανά 100γρ.
ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΟ ΤΟΜΑΗΑΥΚ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ	15€ ανά 100γρ.



ΜΕ ΣΩΣ ΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΣΑΣ

Πιπεριού | Chimichurri | Άγρια Μανιτάρια | Béarnaise

## ΟΛΑ ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ ΜΕ

φρεσκοκομμένες τηγανητές πατάτες, ψητό καλαμπόκι, ψητά μανιτάρια και λαχανικά στη σχάρα

# ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

## ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ 24.80

Σερβίρεται με φρεσκοκομμένες τηγανητές πατάτες σαλάτα και σως ταρτάρ

## ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ 230γρ. 36.80

Ψητό χταπόδι σερβιρισμένο με πατάτες baby, σάλτσα λεμονιού, τραγανή κάπαρη, σαλάτα και ελαιόλαδο

## ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ 330 - 350γρ. 34.80

Σερβίρεται πατάτες baby, κολοκυθάκι, edamame, γλυκομπλίζελο, baby σπαράγγια και φρέσκια ντομάτα. Γαρνίρεται με αρωματική φρυγανιά και λάδι βοτάνων

## ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΩΜΟΥ 31.50

Σωταρισμένο φιλέτο σολομού ατλαντικού με μους αβοκάντο και φέτας, edamame, σοταρισμένο baby σπανάκι, γλυκομπλίζελα, κολοκυθάκι και πατάτες baby

## ΛΑΒΡΑΚΙ ΣΤΟ ΤΗΓΑΝΙ 33.50

2 φιλέτα με πράσινα σπαράγγια, baby πατάτες, σάλτσα ντομάτας, κάπαρη, ελιές και ρύζι με λαχανικά

## ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ 45.00

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

# ΣΟΥΠΕΣ

## ΚΡΕΜΩΔΗΣ ΚΟΤΟΣΟΥΠΑ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ 9.80

## ΚΟΤΟΣΟΥΠΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ & NOODLES 9.80

## ΣΟΥΠΑ ΒΕΛΟΥΤΕ ΜΕ ΑΡΑΚΑ & ΜΠΡΟΚΟΛΟ 8.50

## ΧΟΡΤΟΣΟΥΠΑ 8.50

## ΡΩΣΙΚΗ ΣΟΥΠΑ (BORSCHT) 9.80

με παντζάρια, λάχανο, καρότο, βοδινό κρέας, sour cream και άνηθο

# ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

## ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ 7.20

## ΠΑΤΑΤΑ JACKET 4.80

## ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ 7.20

## ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΜΕ ΤΗ ΦΛΟΥΔΑ 6.80

## ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΕΣ 7.80

## ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ 5.90

## ΡΥΖΙ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ 4.80

## ΚΡΕΜΩΔΕΣ ΣΠΑΝΑΚΙ 9.80

## ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ ΜΕ ΛΑΔΙ ΤΡΟΥΦΑΣ 8.50

## ΠΑΤΑΤΕΣ DUKKAH 6.90

Τσακιστές πατάτες με αιγυπτιακά μπαχαρικά Dukkah, ξηρούς καρπούς, καπνιστό αλάτι και βούτυρο σκόρδου

# ΣΤΟ JOSPER

## ΛΑΧΑΝΙΚΑ 11.80

Ψητά μαριναρισμένα λαχανικά με αρωματικά βότανα

## ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ 6.90

Ψητά άσπρα μανιτάρια και μανιτάρια πλευρώτους

## ΨΗΤΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΦΛΩΡΙΝΗΣ 8.50

με ελαιόλαδο, λευκό ξύδι, σκόρδο & μαϊντανό

## ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ 5τμχ. 9.80

## ΨΗΤΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ 5.20



## ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΩΜΟΥ

# ΡΩΣΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

**ΣΙΡΝΙΚΙ** 13.50  
Σπιτικά γλυκά τυροπιτάκια, με κρεμώδες φρέσκο τυρί και τραγανή κρούστα. Σερβίρονται με γλυκιά σμετάνα και φρέσκα μούρα

**ΣΟΥΠΑ BORSCHT** 9.80  
Με παντζάρια, λάχανο, καρότο και βοδινό. Γαρνίρεται με sour cream και άνηθο

**SALAD OLIVIER** 9.50  
Παραδοσιακή σαλάτα με βραστό καρότο, κρεμμύδι, αυγό, αγγούρι τουρσί, βραστές πατάτες, αρακά, ζαμπόν και μαγιονέζα. Γαρνίρεται με μαύρες ελιές

**ΠΕΛΜΕΝΙ ΜΕ ΚΡΕΑΣ** 14.50  
Χειροποίητα παραδοσιακά ραβιόλι με γέμιση από χοιρινό και βοδινό κιμά. Σερβίρονται με sour cream

**CUTLETS** 21.80  
Τρία χειροποίητα μπιφτεκία από επιλεγμένες κοπές μοσχαριού και χοιρινού. Σερβίρονται με πουρέ πατάτας, σαλάτα από αργοβρασμένο παντζάρι και απαλή σως άνηθου

**ΒΑΡΕΝΙΚΙ** 12.50  
Χειροποίητα βαρένικι γεμιστά με πατάτα και κρεμμύδι, σοταρισμένα στο τηγάνι, με καραμελωμένα κρεμμύδια, τραγανό μπέικον και σμετάνα

## ΠΡΩΙΝΟ

**ΟΜΕΛΕΤΑ ΑΠΟ ΑΣΠΡΑΔΙ** 12.50  
με σπανάκι και λιαστές ντομάτες

**ΟΜΕΛΕΤΑ ΜΕ ΠΡΟΣΟΥΤΟ** 12.80  
με μανιτάρια, λιαστές ντομάτες και καπνιστό τυρί Brezain de Savoie

**ΑΓΓΛΙΚΟ ΠΡΩΙΝΟ** 13.50  
Δύο τηγανητά αυγά ελεύθερας βοσκής, μπέικον, λουκάνικα, ψητά μανιτάρια, ψημένα φασόλια και ντοματίνια

**ΚΥΠΡΙΑΚΟ ΠΡΩΙΝΟ** 14.80  
Δύο τηγανητά αυγά ελευθέρως βοσκής, μπέικον, κυπριακά λουκάνικα, ψητό χαλούμι, μανιτάρια και ντοματίνια

## ΣΙΡΝΙΚΙ

## ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

**ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ** 12.80

**ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΕ ΤΥΡΙ & ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ** 13.80

**SPAGHETTI BOLOGNESE** 9.50

**SPAGHETTI NAPOLITANA** 9.50

**SPAGHETTI CARBONARA** 10.50

**ΚΟΤΟΜΠΟΥΚΙΕΣ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ** 8.50

**ΠΑΙΔΙΚΗ ΠΙΤΣΑ** 10.60  
Ζαμπόν-τυρί

**ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ** 11.00  
Με πουρέ πατάτας

**ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΟΥΖΟΝ ΜΕ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ** 9.50  
3τμχ.

**KIDS CUTLETS** 2τμχ. 12.80  
Σερβίρονται με πουρέ πατάτας, σως απο μέλι και μουστάρδα

## ΠΑΙΔΙΚΑ COCKTAILS

**CINDERELLA** 5.50  
Χυμός πορτοκάλι, χυμός ανανά και παγωτό βανίλια

**MICKEY MOUSE** 5.50  
Χυμός ανανά, παγωτό βανίλια, κρέμα γάλακτος και θρυμματισμένος πάγος

**DONALD DUCK** 5.50  
Χυμός από φραγκοστάφυλο, πορτοκάλι, Sprite και γρεναδίνη

**BUGS BUNNY** 5.50  
Χυμός πορτοκάλι, χυμός ανανά, Sprite και γρεναδίνη

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες / Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.



# ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

## ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ

με στρώσεις από κρέμα σοκολάτας γάλακτος, αλμυρή καραμέλα, τραγανή πραλίνα αμυγδάλου και φουντουκιού. Σερβίρεται με παγωτό βανίλια

8.50

## FONDANT ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Ζεστό fondant σοκολάτας αρωματισμένο με τόνκα, με γέμιση ganache καραμέλας και σοκολάτας, σερβιρισμένο με παγωτό βανίλια και crumble αμυγδάλου

9.50

Η Caramélia είναι μία εκλεκτή σοκολάτα γάλακτος από την Valrhona με καραμελωμένο γάλα και ζάχαρη, με βελουδίνη υφή και πλούσια γεύση καραμέλας με νότες από toffee και μπισκότο

## ΜΗΛΟΠΙΤΑ

Ζεστό crumble μήλου με πάστα φιστικιού Αιγίνης, κανέλα και αμύγδαλα. Σερβίρεται με παγωτό βανίλια

8.60

## ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ

Espresso, λικέρ καφέ Tia Maria, τυρί mascarpone και τραγανή μαρέγκα. Συνοδεύεται από μπισκότο αμυγδάλου

7.50

## MEDOVICK

Παραδοσιακό ρωσικό γλυκό με στρώσεις μελιού και κρέμα dolce latte. Σερβίρεται με σορμπέ από ξινά μούρα πάνω σε crumble αμυγδάλου

8.50

## CHEESECAKE ME ΒΑΤΟΜΟΥΡΑ

με κρέμα φραγκοστάφυλου και επικάλυψη από σάλτσα μύρτιλλο

7.40

## ΣΙΡΝΙΚΙ

Σπιτικά γλυκά τυροπιτάκια, με κρεμώδες φρέσκο τυρί και τραγανή κρούστα. Συνοδεύονται με γλυκιά σμετάνα και φρέσκα μούρα

13.50

# ΒΑΦΛΕΣ

## ΒΑΦΛΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Μπουκιές βάφλας με πραλίνα σοκολάτας, namelaka με σοκολάτα caramelia, crumble ορεο, φρέσκες φράουλες, παγωτό βανίλια και σοκολάτα, σαντιγί με τραγανές πέρλες και τριμμένα φιστίκια Αιγίνης

14.80

## ΒΑΦΛΑ ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Μπουκιές βάφλας με πραλίνα λευκής σοκολάτας, namelaka φράουλα, φρέσκες φράουλες, παγωτό βανίλια και φράουλα, σαντιγί, τραγανές πέρλες και τριμμένα φιστίκια Αιγίνης

14.80

# ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΠΑΓΩΤΟ

3.60€ ανά μπάλα

## ΒΑΝΙΛΙΑ

## ΣΟΚΟΛΑΤΑ

## ΦΡΑΟΥΛΑ

## ΜΠΑΝΑΝΑ

## ΦΥΣΤΙΚΟΒΟΥΤΥΡΟ & ΚΑΡΑΜΕΛΑ

## ΦΥΣΤΙΚΙ

## ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ

## ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ

## ΣΟΡΜΠΕ ΛΕΜΟΝΙ

## ΣΟΡΜΠΕ ΜΑΝΓΚΟ

## ΣΟΡΜΠΕ ΞΙΝΑ ΜΟΥΡΑ

Συνοδεύεται προαιρετικά με

## ΣΩΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

## ΣΩΣ ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ

## ΣΩΣ ΦΡΑΟΥΛΑΣ

## ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΕΣ ΠΕΡΛΕΣ

## ΣΑΝΤΙΓΙ

ΒΑΦΛΑ ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΦΡΑΟΥΛΕΣ

