



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
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, τσάτνεϊ 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 τορτίγιες 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 γούζον, πατάτες με
φλούδα, onion rings, σκορδόψωμο και
τρία είδη σως

ΧΑΛΟΥΜΙ 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
σωταρισμένο με κρεμμύδι, πιπεριές, ντομάτα,
cheddar, sour cream και guacamole

FAJITAS ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙ BLACK ANGUS 26.80

Τορτίγιες με πικάντικο μοσχάρι, σωταρισμένο
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, караμελωμένο ανανά και
πίκλα κρεμμυδιού

ΧΟΙΡΙΝΟ PIBIL 13.50

Τραγανή τορτίγια, με χοιρινό σιγομαγειρεμένο
με μεξικάνικα μπαχαρικά, φέτα, salsa roja,
alsa 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

ΧΑΛΟΥΜΙ 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, τηγανιτό 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 φρέσκιες τηγανητές πατάτες και 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

ZAMPION-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
Αργοψήμενο 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

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 ME ΩΡΙΜΟ CHEDDAR 47.00

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

TEXAS BURGER 26.50

American Black Angus μοσχарίσιο μπιφτέκι 250γρ., 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, σάτνει πιπεριάς, σάλτσα chipotle και πατατάκια

BEEF BURGER 20.80

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

ΟΛΑ ΤΑ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΖΟΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΜΑΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ.

BEEF BURGER ME TYPI 21.80

American Black Angus μοσχарίσιο 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

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 από εκλεκτά κάρβουνα, 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 BBQ 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 για να κάνει τα τρόφιμα νόστιμα πριν το μαγείρεμα. Το κρέας πρέπει να διατηρείται σε πολύ προσεκτικά ελεγχόμενες συνθήκες για αρκετές εβδομάδες ή και μήνες, γεγονός που οδηγεί σε μια 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 MANITARIA 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

MANITARIA 6.90

Ψητά άσπρα μανιτάρια και μανιτάρια πλευρώτους

ΨΗΤΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΦΛΩΡΙΝΗΣ 8.50

με ελαιόλαδο, λευκό ξύδι, σκόρδο & μαϊντανό

ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ 5 τμχ. 9.80

ΨΗΤΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ 5.20

ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΩΜΟΥ

ΡΩΣΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΣΙΡΝΙΚΙ

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

13.50

ΣΟΥΠΑ BORSCHT

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

9.80

SALAD OLIVIER

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

9.50

ΠΕΛΜΕΝΙ ΜΕ ΚΡΕΑΣ

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

14.50

CUTLETS

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

21.80

ΒΑΡΕΝΙΚΙ

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

12.50

ΠΡΩΙΝΟ

ΟΜΕΛΕΤΑ ΑΠΟ ΑΣΠΡΑΔΙ

με σπανάκι και λιαστές ντομάτες

12.50

ΟΜΕΛΕΤΑ ΜΕ ΠΡΟΣΟΥΤΟ

με μανιτάρια, λιαστές ντομάτες και καπνιστό τυρί Brezain de Savoie

12.80

ΑΓΓΛΙΚΟ ΠΡΩΙΝΟ

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

13.50

ΚΥΠΡΙΑΚΟ ΠΡΩΙΝΟ

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

14.80

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 Ζαμπόν-τυρί 10.60

ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ Με πουρέ πατάτας 11.00

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΟΥΖΟΝ ΜΕ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ 3 τμχ. 9.50

KIDS CUTLETS 2 τμχ. 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

FONDANT ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

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

Η Caramélia είναι μία εκλεκτή σοκολάτα γάλακτος από την Valrhona με καραμελωμένο γάλα και ζάχαρη, με βελούδινη 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

ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ

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

MEDOVICK

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

CHEESECAKE ME ΒΑΤΟΜΟΥΡΑ

Φτιαγμένο με κρέμα φραγκοστάφυλου και επικάλυψη από σάλτσα μύρτιλλο

ΣΙΡΝΙΚΙ

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

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

ΒΑΦΛΑ ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

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

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΠΑΓΩΤΟ

3.60€ ανά μπαλα

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

