

# APPETISERS

ΦΥΛΛΩΔΗΣ ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΑΝΑΝΑ, ΑΛΑΤΙΣΜΕΝΟ ΑΜΥΓΔΑΛΟ,  
ΚΡΕΜΩΔΗ ΓΚΟΡΚΓΟΝΤΖΟΛΑ ΚΑΙ VINAIGRETTE PASSION FRUIT

ΣΑΛΑΤΑ ΚΙΝΟΑ, ΑΒΟΚΑΝΤΟ, ΑΓΓΟΥΡΙ, ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ,  
VINAIGRETTE GINGER, ΦΡΕΣΚΟΣ ΒΑΣΙΛΙΚΟΣ ΚΑΙ CURRY

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ NOODLES, ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ ΜΟΣΧΑΡΙ, ΤΡΑΓΑΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ, ΣΟΥΣΑΜΙ ΚΑΙ  
VINAIGRETTE ΣΟΓΙΑ-ΛΑΪΜ-ΤΖΙΝΤΖΕΡ

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ,  
ΦΡΑΟΥΛΕΣ, ΒΑΤΟΜΟΥΡΟ, ΔΥΟΣΜΟ ΚΑΙ ΓΙΑΟΥΡΤΙ

ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ, ΣΑΛΤΣΑ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ, ΧΑΛΑΠΕΝΙΟΣ,  
ΒΑΚΑΜΕ-ΣΙΣΟ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙ ΣΕΤΣΟΥΑΝ

ΤΑΡΤΑΡ ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΕ ΛΕΜΟΝΙ ΤΟΥΡΣΙ, ΣΟΓΙΑ ΚΑΙ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ WASABI

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΕ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ, ΓΡΑΒΙΕΡΑ,  
ΧΡΕΝΟ ΚΑΙ VINAIGRETTE ΔΕΝΤΡΟΛΙΒΑΝΟ

ΣΕΒΙΤΣΕ ΑΠΟ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ ΜΕ ΓΑΛΑ ΤΙΓΡΗΣ, ΠΕΠΟΝΙ,  
ΤΣΙΛΙ, ΛΑΪΜ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ

ΨΩΜΑΚΙΑ ΑΤΜΟΥ ΜΕ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΜΠΟΥΤΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ,  
ΣΠΙΤΙΚΗ ΠΙΚΛΑ ΑΓΓΟΥΡΙ, ΠΑΠΡΙΚΑ, ICEBERG ΚΑΙ SAUCE HOLLANDAISE

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ, ΚΟΥΡΚΟΥΜΑ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑ ΕΣΤΡΑΓΚΟΝ

# SLIDERS

MINI BURGER BLACK ANGUS (3 PCS)  
ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ ΤΡΟΥΦΑΣ, ΤΣΑΤΝΕΪ ΚΡΕΜΜΥΔΙ-ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ DIJON, ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ

CHEF: ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΖΩΚΟΣ

## MAIN DISHES

ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΠΟΥΡΕ ΚΑΡΟΤΟ,  
ΨΗΤΑ ΣΠΑΡΡΑΓΙΑ, ΣΑΛΤΣΑ ΑΥ JUS ΚΑΙ ΘΥΜΑΡΙ

ΣΟΛΟΜΟΣ ΦΙΛΕΤΟ ΜΕ ΠΟΥΡΕ ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑΣ, ΣΑΛΤΣΑ ΣΕΛΙΝΟ ΚΑΙ ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑ ΣΩΤΕ

ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΟΥΡΑ, ΚΡΕΜΑ ΓΡΑΒΙΕΡΑΣ & ΑΧΛΑΔΙ

SHORT-RIB BLACK ANGUS ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΓΙΑ 20 ΩΡΕΣ

## BEEF CUTS

ΠΙΚΑΝΙΑ BLACK ANGUS (USA) 700gr

BONE-IN RIB EYE HOLSTEIN (DENMARK) 700gr

RIB-EYE BLACK ANGUS 300gr

FLAP (URUGUAY) 300gr

T-BONE ΜΟΣΧΙΔΑ ΣΙΤΕΜΕΝΟ ΓΙΑ 40 ΗΜΕΡΕΣ (ΕΛΛΑΔΑ) 500gr

ΨΩΜΙ ΜΕ DIP

## SIDES

ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ ΜΕ ΛΑΔΙ ΛΕΥΚΗΣ ΤΡΟΥΦΑΣ

ΑΓΡΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΣΩΤΕ ΜΕ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ & ΣΧΟΙΝΟΠΡΑΣΟ

BABY ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΪΜ

BABY ΠΑΤΑΤΕΣ ΣΩΤΕ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ

## SAUCES

GRAVY

PEPPER SAUCE

BEARNAISE

## DESSERTS

CREMEAUX ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 45%,  
FEGIENTIN, ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ, ΣΠΙΤΙΚΟ ΠΑΓΩΤΟ ΜΠΑΝΑΝΑ

ΣΠΑΣΜΕΝΟ ΜΙΛΦΕΪΓ  
ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ, ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑΣ ΜΑΔΑΓΑΣΚΑΡΗΣ, ΤΟΝΚΑ

ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ