

PRIME MEAT

GRILLED & RAW

Ψωμί ανά άτομο • Bread per person _____

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | STARTERS

Μπουγιουρντί Πολίτικο • Bougiourdi _____

Μουχαμάρα • Muhammara _____

Τζατζίκι wasabi • Tzatziki wasabi _____

Πατάτες τηγανητές • Fresh French fries _____

Μοσχαρίσιο ταρτάρ με flakes παρμεζάνας & κρόκο αυγού ψημένο σε αλάτι
Beef tartare with parmesan flakes & cured egg yolk

Στικ κολοκυθιού με σως αρωματισμένου γιαουρτιού
Zucchini sticks with flavoured yoghurt sauce

Πίτα στα κάρβουνα με χόρτα & αυγό
Grilled pie with wild greens & egg

Ψητό κατσικίσιο τυρί με μαρμελάδα παντζάρι
Grilled goat cheese with beetroot marmalade

Μεδούλι 2τμχ • Bone marrow 2pcs _____

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Τσιζκέικ _____

Κατίκι Δομοκού & ντοματίνια

Cheesecake

“Katiki” (soft white cheese from Domokos) & cherry tomatoes

Prime meat on the green _____

Μάνγκο, αβοκάντο, ντοματίνια, παπαρουνόσπορος
& dressing μάνγκο-passion fruit

Mango, avocado, cherry tomatoes, poppy seeds
& mango-passion fruit dressing

Ότι Εποχής _____

Χόρτα, λαδολέμονο αρωματισμένο με τζιντζερ, αβοκάντο,
ντοματίνια & φυστίκι Αιγίνης

What's Seasonal

Wild greens, olive oil-lemon sauce flavoured with ginger, avocado,
cherry tomatoes & pistacchio from Aegina Isl.

Ελιά στο χώμα _____

Ντοματίνια, μυζήθρα, κάπαρη, χώμα ελιάς & τζελ κρεμμυδιού

Olive on the ground

Cherry tomatoes, mizithra cheese, capers, olive powder, onion gel

Περιβολιά _____

Φασολάκια περιβολίσια με ντοματίνια, μοτσαρέλα & dressing πέστο βασιλικού

Perivolia

Local green beans with cherry tomatoes, mozzarella & basil pesto dressing

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN DISHES

Porterhouse _____

Πικάνια Black Angus στη σούβλα • Rotisserie Black Angus picanha _____

Tomahawk Black Angus σε φούρνο ξυλοκάρβουνου _____
Black Angus tomahawk in wood-fired charcoal grill

Χοιρινή tomahawk • Pork tomahawk _____

Tenderloin Black Angus στη σούβλα • Tenderloin Black Angus on the spit _____

Συκώτι γάλακτος στη σούβλα • Veal liver on the spit _____

Φιλετάκια προβατίνας • Sheep fillets _____

T-Bone προβατίνας στη σούβλα • Sheep T-Bone on the spit _____

Κοντοσούβλι προβατίνας • Sheep kontosounli _____

Ζουμερό μπιφτέκι μοσχίδας Νάξου _____
Baby veal patty with meat from Naxos Isl.

Μπέργκερ Black Angus με σως Alabama _____
Black Angus burger with Alabama sauce

Μπέργκερ προβατίνας Τυρνάβου & πέστο με κατίκι Δομοκού _____
Sheep burger with meat from Tyrnavos
& "katiki" (soft white cheese from Domokos) pesto

Μοσχαρίσιο διάφραγμα Black Angus (Miami style bbq) _____
Black Angus beef diaphragm (Miami style bbq)

Galbi (μοσχαρίσια παιδάκια) • Galbi (beef chops) _____

Black Angus Tri Tip σούβλας • Rotisserie Black Angus Tri Tip _____

Μπούτι αρνί στη σούβλα • Rotisserie lamb leg _____

Sirloin A5 WAGYU 4 _____

Ρωτήστε μας για το πιάτο ημέρας | Please ask us for the dish of the day

ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΒΟΥΤΥΡΑ | AROMATIC BUTTERS

Caccio e pepe • Chimichurri • Βότανα Ολύμπου _____

ΣΑΛΤΣΕΣ | SAUCES

Cowboy • Pico de gallo • Chimichurri • Criolla _____

Σάλτσα βούτυρου με κονιάκ • Sauce with butter & cognac _____

Σάλτσα μαύρου κρασιού • Black wine sauce _____

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Σιμιτζής Παναγιώτης • Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.

Ο καταναλωτής δεν είναι υποχρεωμένος να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό (τιμολόγιο ή απόδειξη).

Responsible for market regulations: Simitzis Panagiotis • Prices include all legal charges.

The consumers are not obliged to pay if they haven't received a receipt or invoice.