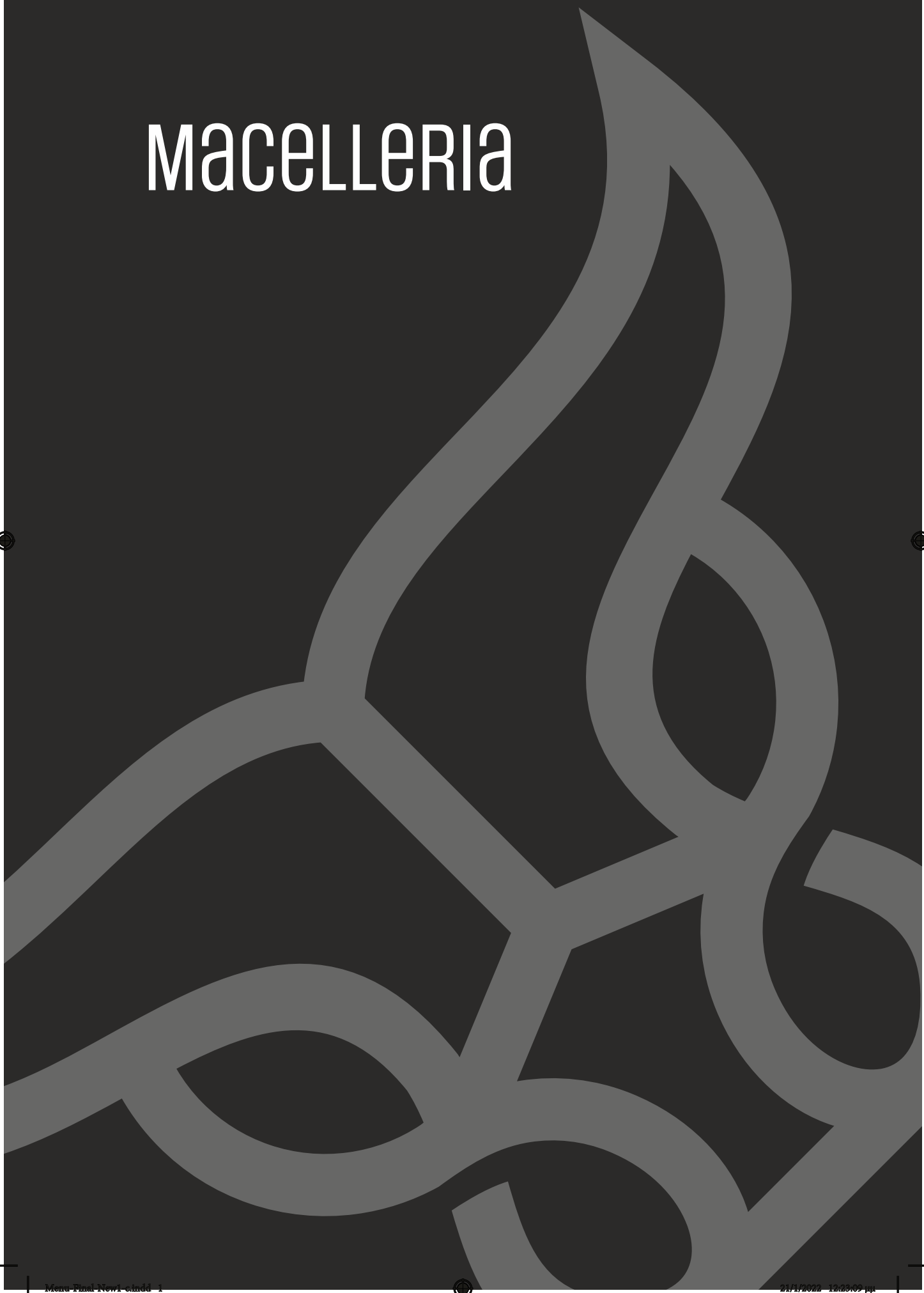


Macelleria





καλή όρεξη!
enjoy your meal!



αλοιφές και ορεκτικά spreads and appetizers

- Φρεσκοψημένη πίτα, ελαιόλαδο, αλάτι & ρίγανη συνοδευόμενο από κρέμα γιαουρτιού με μυρωδικά | Freshly grilled pita bread, olive oil, salt & oregano served with yogurt cream and herbs 3.00€
- Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα Αγιορείτικη, με πιπεριά Φλωρίνης & παξιμάδι από χαρούπι | Smoked eggplant cream "Agioritiki", with Florina pepper & carob rusk 7.50€
- Τζατζίκι με φρέσκο άνηθο | Tzatziki with fresh dill 6.50€
- Τυροκαυτερή με τηγανιτή πίτα | Spicy cheese cream with fried pita 7.00€
- Φρέσκες τηγανιτές πατάτες | Hand cut French fries 5.00€
- Κροκέτες τυριών με χειροποίητο chutney φρούτων | Cheese croquets with homemade fruit chutney 10.20€
- Φέτα σε φύλλο τηγανιτό με μέλι καυτερής πιπεριάς, καβουρδισμένο σουσάμι & τραγανό μαύρο σκόρδο | Feta cheese in fried phyllo with hot pepper honey, roasted sesame & crispy black garlic 7.80€
- Λαχανικά σχάρας με ψητό χαλούμι & σάλτσα από βαλσαμικό πετιμέζι | Grilled vegetables with roasted haloumi cheese & balsamic vinegar molasses 10.50€
- Πατατάκια κολοκυθιού με κρέμα από κατίκι Δομοκού & μοσχολέμονο | Zucchini fritters with katiki cheese cream & lime 9.20€
- Μανιτάρια τηγανιά με λεμόνι, σχοινόπρασο, κρέμα κατσικίσιου τυριού & φρυγανισμένο ψωμί ωρίμανσης | Mushrooms sauteed with lemon, chives, goat cheese cream & toasted bread 9.80€
- Πατάτες με αυγά, σουτζούκι, σάλτσα τομάτας & φέτα | Eggs with potatoes, soutzouki sausage, tomato sauce & feta cheese 7.80€
- Συκώτι μοσχαρίσιο γάλακτος με χούμους & αρωματικό ελαιόλαδο | Calf liver with hummus & aromatic olive oil 14.00€
- Πατάτα οφτή με κρέμα τυριού, γραβιέρα & καπνιστή πάπρικα | Cretan style baked potato with cream cheese, gruyere cheese & smoked paprika 7.80€
- Ταρτάρ μοσχαρίσιο με κάπαρη, μοσχολέμονο, σπόρους μουστάρδας Dijon, Worcestershire sauce, τρίμμα αυγού | Beef tartare with capers, lime, Dijon mustard seeds, Worcestershire sauce & egg 24.00€
- Καρπάτσιο μόσχου με φλοίδες παρμεζάνας, λάδι τρούφας & τρίχρωμα πιπέρια | Beef carpaccio with parmesan flakes, truffle oil & aromatic peppers 22.00€
- Χωριάτικο λουκάνικο με αρμένικη σαλάτα Giazar | Country sausage with Giazar armenian salad 13.00€
- Πιπεριές ψητές καυτερές | Spicy grilled peppers 5.60€
- Σούπα ημέρας | Soup of the day 7.00€

σαλάτες salads

- Χωριάτικη με αποφλοιωμένη τομάτα, κόκκινη πιπεριά, παξιμάδι χαρουπιού, κρεμμύδι, αγγούρι, φέτα, μηλόξυδο | Greek salad with peeled tomato, red pepper, carob rusk, onion, cucumber, feta cheese, apple vinegar 9.90€
- Τρίχρωμη κινόα, με τραγανό φαγόπυρο, λαχανικά, μαύρο σκόρδο, ψητό χαλούμι & σάλτσα μουστάρδας με ροζ πιπέρι | Quinoa with crispy buckwheat, vegetables, black garlic, roasted haloumi cheese & mustard sauce with pink pepper 11.00€
- Σαλάτα παντζάρι με μαύρη σταφίδα, ψητό μανούρι, κουκουνάρι, γιαούρτι & παλαιωμένο βαλσαμικό | Red beetroot salad with corinthian raisins, pine nuts, grilled manouri cheese, yogurt & aged balsamico vinegar 11.20€
- Ντάκος με τομάτα, κρητική μυζήθρα, κριθαροκουλούρα, κάπαρη & φρέσκια ρίγανη | Cretan "Dakos" rusk with tomato, cretan mizithra cheese, capers & fresh oregano 9.50€
- Macelleria με σπανάκι, ρόκα, αϊσπεργκ, σύκο, προσούτο, καρύδια, κράνμπερυ, πεκορίνο & σάλτσα βαλσαμικό | Macelleria salad with spinach, rocket, iceberg, fig, prosciutto, walnuts, cranberries, pecorino cheese & balsamico dressing 14.20€
- Σαλάτα του αγρού με ανάμεικτα μαρούλια, αϊσπεργκ, τοματίνια, λόλα κόκκινη, ρόκα, ρόδι, πασατέμπο & σουσάμι | Farmers salad with various lettuce, iceberg, cherry tomatoes, lola rosa, rocket, sunflower seeds & sesame 12.20€
- Ταμπουλέ με ρόκα, μυρωδικά, ταρτάρ τομάτας και πατατάκια τορτίγιας | Tabbouleh salad with rocket and tortilla chips 9.00€
- Τοματίνια με buratta, κουκουνάρι, pesto βασιλικού & μαύρο αλάτι | Cherry tomatoes with buratta, pine nuts, basil pesto & black salt 15.00€
- Καρδιές φρέσκου μαρουλιού, τοματίνια, κρεμμύδι, άνηθο, γραβιέρα, κροστίνι λαγάνας & παλαιωμένο ξύδι | Lettuce hearts, onion, dill, gruyere cheese, crostini & aged vinegar 11.00€
- Βραστά λαχανικά με κολοκύθι, μπρόκολο, καρότο, χόρτα παντζάρι με ελαιόλαδο & λεμόνι | Boiled greens with zucchini, broccoli, carrot, beetroot greens with olive oil & lemon 9,50€

pasta & risotto

- Καρμπονάρα | Carbonara 18.00€
- Ριζότο Milanese (με λαχανικά & Κρόκο Κοζάνης) |
Risotto Milanese (with vegetables & greek safran) 16.00€
- Ριζότο Μανιταριών με καρπάτσιο μαύρης τρούφας |
Mushroom Risotto with black truffle carpaccio 18.00€

κρεατικά

meats

- Rib-eye (USA) 40.00€
- Σταβλίσια ωρίμανσης | Stable steak, dry aged 35.00€
- Μοσχαρίσια γάλακτος | Milk fed calf steak 16.80€
- Πικάνια Ουρουγουάης, μαριναρισμένη με μυρωδικά & βαλσαμικό | Picanha Uruguay, marinated with herbs & balsamico μερίδα/portion 38.00€ / 75.00€/kg
- T-Bone ωρίμανσης | T-Bone dry aged 42.00€
- Tomahawk Αυστραλίας (1.200 gr-1.800gr) | Tomahawk Australia 140.00€
- Φιλέτο μοσχαρίσιο | Beef fillet 34.00€
- Striploin 45.00€
- T-Bone Porterhouse (650gr-950gr) βαθιάς ωρίμανσης | T-Bone Porterhouse dry aged 100.00€/kg
- Rib-eye με κόκαλο (USA, 1.100gr-1.700gr) | Rib-eye bone in (USA, 1.100gr-1.700gr) 100.00€/kg
- Σουβλί μοσχαρίσιο γάλακτος | Milk fed calf skewer 17.60€
- Μπιφτέκι μοσχαρίσιο (μισή μερίδα 2τμχ / μερίδα 4 τμχ) | Beef burgers (half 2pcs / portion 4 pcs) 9.00€/14.80€
- Διάφραγμα inside (USA, 400gr) | Skirt steak (USA, 400gr) 38.00€
- Ψαρονέφρι | Pork Loin 14.50€
- Χοιρινά μπριζολάκια (4τμχ.) | Pork chops (4pcs) 13.40€
- Μπριζόλα χοιρινή | Pork steak 12.40€
- Μπριζόλα χοιρινή γίγας (1.000gr) | Giant pork steak (1.000gr) 19.00€
- Κοτόπουλο Macelleria | Macelleria chicken 12.40€
- Σουβλί κοτόπουλο | Chicken skewer 13.80€
- Μπιφτέκι κοτόπουλο (μισή μερίδα 2τμχ. / μερίδα 4 τμχ.) | Chicken burger (half 2pcs/portion 4 pcs) 9.40€/14.60€
- Παϊδάκια | Lamb chops 48.00€/kg
- Αντικριστό παραδοσιακά ψημένο | "Antikristo" lamb traditionally roasted 48.00€/kg
- Αρνί σούβλας | Roasted Lamb 44.00€/kg
- Κοντοσούβλι κοτόπουλο ή χοιρινό | Chicken or pork "Kontosouvli 27.00€/kg

συννοδευτικά *side dishes*

- Πατάτες τηγανιτές με ρίγανη | French fries with oregano 1.00€
- Καλαμπόκι ψητό με χοντρό αλάτι | Corn on the cob with sea salt 1.00€
- Σπαράγγια ποσέ | Roached asparagus 1.50€
- Πουρές πατάτας με σχινόπρασο | Potato mash with chives 1.00€
- Άγριο ρύζι με βούτυρο κλαριφιέ | Wild rice with clarified butter 1.00€
- Λαχανικά σχάρας | Grilled vegetables 1.00€

σάλτσες *sauces*

- Βούτυρο με τρούφα | Truffle butter 2.00€
- Σάλτσα πιπεριών | Pepper sauce 2.00€
- Σάλτσα gravy (κόκκινου κρασιού) | Red wine gravy sauce 2.00€
- Μπεαρνέζ με φρέσκο εστραγκόν | Bearnaise with fresh tarragon 2.00€



πλάτο κρεατικών

για 4 άτομα / με λαχανικά σάλας

meat platter

for 4 guests / with grilled vegetables

- Κοτόπουλο χωρίς κόκκαλο, αντικριστό, λουκάνικο, μπιφτέκι κοτόπουλο, μπιφτέκι μοσχαρίσιο, πικάνια, μπριζολάκια χοιρινά, ψαρονέφρι | Boneless chicken, antikristo lamb, pork sausage, chicken burger, beef burger, picanha, pork chops, pork loin **65.00€**

6

vegetarian options

χορτοφαγικές επιλογές

- Λινγκουΐνι με μανιτάρια & μαυροδάφνη | Linguini with mushrooms & sweet mavrodaphne wine **14.00€**
- Μπιφτέκι λαχανικών με ρύζι | Vegetable burger with rice **9.00€**
- Ριζότο Milanese | Risotto Milanese **16.00€**

παιδικό μενού *έως 12 ετών*
childrens menu up to 12 years old

- Μοσχαρίσια μπιφτεκάκια σχάρας με πατάτες τηγανιτές, τοματίνια, αγγούρι & σάλτσα μπάρμπεκιου | Beef mini burgers with french fries, cherry tomatoes, cucumber & bbq sauce 9.00€
- Μακαρόνια βουτύρου με παρμεζάνα | Butter pasta with parmesan cheese 8.00€
- Μπιφτέκι κοτόπουλο με ρύζι, τοματίνια & αγγούρι | Chicken burger with rice, cherry tomatoes & cucumber 9.40€
- Χωριάτικο λουκάνικο με πατάτες τηγανιτές & κέτσαπ | Country sausage with french fries & ketchup 8.00€

πλατό τυριών & αλλαντικών
cheese & cold cuts plateau

- Πλατό ελληνικών τυριών & αλλαντικών με πικάντικο μέλι & chutney φρούτων | Greek cheese & cold cuts plateau with spicy honey & fruit chutney 26.00€



επιδόρπια *desserts*

8

- Πανακότα αρωματισμένη με βανίλια, μάνγκο & φρούτα του δάσους |
Panacotta scented with vanilla, mango & forrest fruits 7.00€
- Προφιτερόλ με κρέμα γκανάζ & μπισκότο σοκολάτας |
Profiteroles with cream ganache & chocolate biscuit 8.00€
- Σοκολατόπιτα με παγωτό βανίλια & σιρόπι σοκολάτας |
Chocolate pie with vanilla ice cream & chocolate syrup 7.00€



Macelleria



macelleria_steakhouse

*Προϊόν υψηλής κατάψυξης / *Deep frost product

Το λάδι που χρησιμοποιείται στις σαλάτες είναι παρθένο ελαιόλαδο και στο τηγάνισμα είναι ηλιέλαιο. Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται: δημοτικός φόρος 2%, ΦΠΑ 13% & 24% και όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις. Το κατάστημα διαθέτει εγκεκριμένο pos. Το κατάστημα διαθέτει δελτίο παραπόνων. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη/τιμολόγιο). Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση θεωρημένων αποδείξεων ταμειακής μηχανής.

Παρακαλούμε ρωτήστε μας για τυχόν αλλεργίες.
Απαγορεύεται η κατανάλωση αλκοόλ σε άτομα κάτω των 18 ετών.

The oil used in the salads is extra virgin olive oil and sunflower for frying.
The prices include: 2% municipal tax, 13% & 24% VAT and all legal charges.
The store has an approved pos. The store has a complaint form.
The consumer has no obligation to pay if he does not receive the legal document (receipt/invoice).
The store is obliged to issue certified cash register receipts.

Please ask us about any allergies.
Alcohol consumption is prohibited for persons under 18 years of age.
Αγορανομικός υπεύθυνος: Γεώργιος Καπνάκης / Marketing manager: Georgios Kapnakis





MACELLERIA

