



tre.

living with style

food menu

Το μενού επιμελείται ο Executive Chef
Sakis Kalliontzis

Χειροποίητος άρτος & κριτσίνια κατ'άτομο: 2,50€

Συνοδεύεται με ντιπ

RAW FOODISM

Carpaccio 14,00€

καρπάτσιο από μοσχαράκι, σάλτσα σόγιας αρωματισμένη με τρούφα, αυγοτάραχο Μεσολογγίου

Σεβίτσε λαβράκι 15,00€

μαριναρισμένο λαβράκι σε χυμό λεμόνι & περγαμόντο, κόλιανδρος, πιπεριά Φλωρίνης, αβοκάντο, κρεμμύδι, μπούκοβο, πιπερόριζα

Starters to Share | «ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ»

Φακές Φαρσάλων “ταμπουλέ” 8,00€

μαϊντανός, δυόσμος, ντομάτα, πίκλες κρεμμυδιού, μαγιονέζα μαύρου σκόρδου & βινεγκρέτ από μοσχολέμονο και πιπερόριζα

Μανιτάρια και φασόλια 9,00€

χούμους από φασόλια Πρεσπών, μανιτάρια πορτσίνι και πορτομπέλο, πανσέτα & άρωμα τρούφας

Γύρος 9,00€

χοιρομέρι, γιαούρτι, πικάντικη μαγιονέζα, ντομάτα & τσιπς πατάτας

Λουκουμάδες μανιταριών 9,00€

γραβιέρα, μανούρι, πέστο από σπανάκι & κρέμα τρούφας

Χοιρινό σιγομαγειρεμένο 10,00€

τσορίθο, πουρές πατάτας, αυγό μελάτο & πάπρικα

Μπουγιουρντί fondue 10,00€

φέτα, μυζήθρα, καπνιστό τυρί, ντομάτα, καυτερή πιπεριά, πιπεριά Φλωρίνης & πικάντικο σουσάμι

Κεφτέδες 13,00€

μοσχαρίσιος κιμάς, μυρωδικά, ντομάτα, γιαούρτι, & καραμελωμένα μανιτάρια με μπέικον

Τραγανές γαρίδες* 15,00€

όπως το σαγανάκι, πικάντικη ντομάτα, φέτα, φύκια & χαβιάρι χελιδονόψαρου

ΖΥΜΕΣ

Κρητική μαραθόπιτα 8,00€

μάραθος, σπανάκι, φρέσκο κρεμμυδάκι & εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

Λαδόπιτα Ροδίτικη 9,00€

ανθότυρο, μυζήθρα, μέλι, μαυροκούκι & μαρμελάδα ντομάτας

Κολοκυθόπιτα 9,00€

γλυκιά κολοκύθα, βολάκι Άνδρου, φουντούκι, τσορίθο

Ανοικτή ζύμη (140γρ.)

- φέτα, πιπεριές, γραβιέρα, βασιλικός & ντομάτα 9,00€
- κατσικίσιο τυρί, μελιτζάνα, ελληνικό μπλε τυρί «ΚΥΑΝΟ», μέλι, μήλο & φιστίκια Αιγίνης 9,00€
- τυρί γαίς, τρούφα, παστράμι Καρδίτσας, γραβιέρα & ρόκα 11,00€

ΣΑΛΑΤΕΣ

Πράσινη 11,00€

πράσινη σαλάτα, ψητά μανιτάρια, τυρί γαίς, πορτοκάλι, πίκλες καρότου, βινεγκρέτ με τρούφα & πετιμέζι

Κινόα 12,00€

πράσινο μήλο, ακτινίδιο, ρόκα, κόλιανδρος, πιπεριές, γλυκοπατάτες, αμύγδαλα & βινεγκρέτ από μοσχολέμονο & κύμινο

Caesar's 12,00€

μαρούλι, απάκι κοτόπουλο, τσορίθο, κρουτόν & γραβιέρα Κρήτης

Ζέα 13,00€

σολομός, καραμελωμένη πανσέτα, δίκοκκο σιτάρι, μαϊντανός, ρόκα, ντομάτα, δυόσμος & λεμόνι

Ελληνική 13,00€

ντομάτα, ψητή πιπεριά, πίκλες κρεμμυδιού, βολάκι Άνδρου, παξιμάδι από χαρούπι, ελιές & αμπελοβλάσταρα Χαλκιδικής

ΖΥΜΑΡΙΚΑ - ΡΙΖΟΤΟ

Φιόκι 11,00€

γεμισμένα με αχλάδι, παρμεζάνα, σάλτσα γκοργκοντζόλας & φιστίκι Αιγίνης

Ραβιόλες 12,00€

γεμισμένα με Κρητικό χοιρινό απάκι και μυζήθρα, χόρτα τσιγαριστά

Ριζότο μανιταριών 12,00€

με μανιτάρι πορτσίνι, βούτυρο τρούφας & γραβιέρα, κρούστα μυρωδικών

Ριζότο καλαμποκιού 12,00€

καλαμπούκι, γκοργκοντζόλα, αβοκάντο, σιγομαγειρεμένο χοιρινό

Γκαργκανέλι με σολομό 13,00€

σάλτσα βουτύρου, κρεμμυδάκι φρέσκο, τζίντζερ & μοσχολέμονο

Παστιτσάδα 14,00€

κόκορας, γκαργκανέλι (garganelli), κρέμα γραβιέρας & ντομάτα

Μοσχαρίσια μάγουλα 15,00€

παπαρδέλες, σιγομαγειρεμένα μάγουλα και τρούφα

ΑΠΟ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ

Παστίτσιο 12,00€

μοσχαρίσιος κιμάς, ζυμαρικά καλαμαράτα & μπεσαμέλ φέτας

Χοιρινό κότσι 15,00€

κρέμα σέλινο - πορτσίνι, λαχανικά του χειμώνα, αυγολέμονο

Γιουβέτσι (δύο άτομων) 30,00€

φιλέτο χριστόψαρου, γαρίδες, φρέσκια ντομάτα, κολοκυθάκια & πιπεριές

Αρνάκι (δύο άτομων) 45,00€

σιγομαγειρεμένο αρνάκι Καρδίτσας στους χυμούς του, πατάτες & καρότα ψητά

COMFORT FOOD

Κοτόπουλο φιλέτο 12,00€

κρέμα καρότου με τζίντζερ, κινόα, σάλτσα βασιλικού

Παραδοσιακή ψαρόσουπα 12,00€

σκορπίνα, χριστόψαρο, λαχανικά, αυγολέμονο

Χοιρινά παϊδάκια 17,00€

σάλτσα μπάρμπεκιου & ρομέσκο με ψητές πατάτες

Ψάρι ημέρας

Ρωτήστε μας για τη διαθεσιμότητα

PREMIUM MEAT

Rib eye steak 250gr 35,00€

Picanha steak 300gr 35,00€

Flap (Bavette) Steak 250gr 35,00€

Όλες οι κοπές συνοδεύονται από ψητές πατάτες και λαχανικά, σάλτσα τσιμιτσούρι και granv sauce

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Profiterole 7,00€

ζεστή σάλτσα σοκολάτας, αμύγδαλο, σμέουρα, σαντιγί λευκής σοκολάτας & παγωτό βανίλια

Citrus Tart 7,00€

σαμπλέ λεμονιού, λευκή σοκολάτα, εσπεριδοειδή

Τσουρέκι 8,00€

καραμελωμένο, dulce de leche, crumble από τσουρέκι & παγωτό από φιστίκι Αιγίνης

Εκμέκ κανταίφι με πουτίγκα ρυζιού 9,00€

καραμελωμένο με καστανή ζάχαρη, φιστίκια Αιγίνης & παγωτό βανίλια

VEGAN MENU

Φακές Φαρσάλων “ταμπολέ” 8,00€

μαϊντανός, δυόσμος, ντομάτα, πίκλες κρεμμυδιού & βινεγκρέτ από μοσχολέμονο και πιπερόριζα

Μανιτάρια και φασόλια 9,00€

χούμους από φασόλια Πρεσπών, μανιτάρια πορτσίνι και πορτομπέλο, miso & άρωμα τρούφας

Κρητική Μαραθόπιτα 8,00€

μάραθος, σπανάκι, φρέσκο κρεμμυδάκι & εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

Ανοικτή ζύμη (140γρ.)

μανιτάρια, πιπεριές, κολοκυθάκια, βασιλικός, ντομάτα 9,00€

Πράσινη 11,00€

πράσινη σαλάτα, ψητά μανιτάρια, φουντούκια, πορτοκάλι, πίκλες καρότου, βινεγκρέτ με τρούφα & πετιμέζι

Κινόα 12,00€

πράσινο μήλο, ακτινίδιο, ρόκα, κόλιανδρος, πιπεριές, γλυκοπατάτες, αμύγδαλα & βινεγκρέτ από μοσχολέμονο & κύμινο

Ζέα 13,00€

μανιτάρια, σουσάμι, δίκοκκο σιτάρι, μαϊντανός, ρόκα, ντομάτα, δυόσμος, λεμόνι

Ελληνική 13,00€

ντομάτα, ψητή πιπεριά, πίκλες κρεμμυδιού, παξιμάδι από χαρούπι, ελιές & αμπελοβλάστια Χαλκιδικής

Ριζότο μανιταριών 12,00€

με μανιτάρι πορτσίνι, μίσο, τρούφα, κρούστα μυρωδικών

Ριζότο καλαμποκιού 10,00€

καλαμπόκι, αβοκάντο, γλυκοπατάτα, τσιμιτσούρι

Spaghetti aglio, olio e peperoncino 10,00€

σπαγγέτι, σκόρδο, μυρωδικά, τσίλι





Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γεώργιος Αναστασιάδης
Market Responsible Inspector: Georgios Anastasiadis

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ
ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED.

Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.
All taxes and duties are included in the above prices.

GR Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο, για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. **GB** The shop is obliged to have printed documents in a special case beside the exit for setting out any existed complaint. **F** Le magasin doit disposer des bulletins imprimés, dans une case speciale a cote de la sortie, pour la formulation de toute plainte. **D** Das Lokal ist verpflichtet Formulate in einen gesonderten Fach am Ausgang zur Verfügung zu stellen, um gegebenenfalls Beschwerden anzugeben.

Στις σαλάτες και στις πίτσες χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο / We use extra virgin olive oil in our salads and pizzas.

Στην παραγωγή των λοιπών προϊόντων χρησιμοποιείται ηλιέλαιο / We use sun flower oil for the rest of our products.

** Κατεψυγμένα προϊόντα / * Frozen products*

Θεμ. Σοφούλη 57, Καλαμαριά
T: 2310 403655



tre.

living with style

food menu

The menu is revised by the Executive Chef
Sakis Kalliontzis

Handmade bread & breadsticks per person: 2,50€

Served with dips

RAW FOODISM

Carpaccio 14,00€

veal carpaccio, soy sauce flavored with truffle, Messolonghi roe

Sea bass ceviche 15,00€

marinated sea bass in lemon & bergamot juice, coriander, Florina pepper, avocado, onion, crushed red pepper, ginger

Starters to Share | "GREEK CUISINE"

Farsala lentils "taboule" 8,00€

parsley, spearmint, tomato, pickled onions, black garlic mayonnaise & vinaigrette from lime & ginger

Mushrooms and beans 9,00€

Prespa bean hummus, porcini and portobello mushrooms, pancetta & truffle flavor

Gyros 9,00€

ham, yogurt, spicy mayonnaise, tomato & potato chips

Mushroom loukoumades 9,00€

Graviera cheese, Manouri cheese, spinach pesto & truffle cream

Slow roasted pork 10,00€

chorizo, potato purée, soft-boiled egg & paprika

Bougiourdi fondue 10,00€

Feta cheese, Mizithra cheese, smoked cheese, tomato, hot pepper, Florina pepper & spicy sesame

Meat balls 13,00€

veal minced meat, herbs, tomato, yogurt & caramelized mushrooms with bacon

Crispy shrimps* 15,00€

such as Saganaki, spicy tomato, Feta cheese, seaweed & flying fish caviar

DOUGH

Cretan fennel pie 8,00€

fennel, spinach, spring onion & extra virgin olive oil

Greek Rhodian pie 9,00€

Anthotyro cheese, Mizithra cheese, honey, black sesame seeds & tomato marmalade

Zucchini pie 9,00€

sweet pumpkin, Andros Volaki cheese, hazelnut, chorizo

Open dough (140gr.)

• *Feta cheese, peppers, Graviera cheese, basil & tomato 9,00€*

• *goat cheese, aubergine, greek blue cheese «KYANO», honey, apple & Aegina pistachios 9,00€*

• *pontian Gais cheese, truffle, Karditsa pastrami, Graviera cheese & rocket salad 11,00€*

SALADS

Green 11,00€

green salad, grilled mushrooms, pontian Gais cheese, orange, carrot pickles, vinaigrette with truffle & petimezi

Quinoa 12,00€

green apple, kiwi, rocket salad, coriander, peppers, sweet potatoes, almonds & vinaigrette from lime & cumin

Caesar's 12,00€

lettuce, chicken Apaki, chorizo, croutons & cretan Graviera cheese

Zea 13,00€

salmon, caramelized pancetta, emmer wheat, parsley, rocket salad, tomato, spearmint & lemon

Greek 13,00€

tomato, roasted pepper, onion pickles, Andros Volaki cheese, carob rusk, olives & Halkidiki vine shoots

PASTA - RISOTTO

Fiocchi 11,00€

stuffed with pear, parmesan, gorgonzola sauce & Aegina pistachios

Ravioli 12,00€

stuffed with Cretan pork apaki and myzithra, fried greens

Mushroom risotto 12,00€

with Porcini mushroom, truffle butter & Graviera cheese, herb crust

Corn risotto 12,00€

corn, gorgonzola, avocado, slow cooked pork

Garganelli with salmon 13,00€

butter sauce, spring onion, ginger & lime

Pastitsada 14,00€

rooster, Garganelli, Graviera cheese cream & tomato

Veal cheeks 15,00€

egg papardelle, veal ragout, truffle

FROM THE OVEN

Pastitsio 12,00€

veal minced meat, Calamarata & Feta cheese béchamel

Pork shank 15,00€

celery cream - porcini, winter vegetables, egg lemon

Giouvetsi (for two persons) 30,00€

John Dory fish fillet, shrimps, fresh tomato, zucchini and peppers

Lamb (for two persons) 45,00€

slow-cooked Karditsa lamb in it's juices, potatoes & carrots

COMFORT FOOD

Chicken fillet 12,00€

carrot cream with ginger, quinoa, basil sauce

Traditional fish soup 12,00€

scorpina, John Dory fish, vegetables, egg lemon

Pork ribs 17,00€

barbeque sauce & Romesco sauce with grilled potatoes

Fish of the day

Ask us for availability

PREMIUM MEAT

Rib eye steak 250gr 35,00€

Picanha steak 300gr 35,00€

Flap (Bavette) Steak 250gr 35,00€

*All meat dishes are served with grilled potatoes and vegetables,
Chimichurri sauce and gravy sauce*

DESSERTS

Profiterole 7,00€

*warm chocolate sauce, almond, raspberries, white chocolate whipped cream
& vanilla ice cream*

Citrus Tart 7,00€

lemon sablé, white chocolate, citrus fruits

Tsoureki (sweet bread) 8,00€

*caramelized, dulce de leche, tsoureki crumble
& Aegina pistachio ice cream*

Ekmek kadayifi with rice pudding 9,00€

caramelized with brown sugar, Aegina pistachios and vanilla ice cream

VEGAN MENU

Farsala lentils 'taboule' 8,00€

parsley, mint, tomato, pickled onion & vinaigrette from lemon and ginger

Mushrooms and beans 9,00€

Prespa bean hummus, porcini and portobello mushrooms, miso & truffle flavor

Cretan fennel pie 8,00€

fennel, spinach, spring onion & extra virgin olive oil

Open dough (140gr.)

mushrooms, peppers, zucchini, basil, tomato 9,00€

Green Salad 11,00€

green salad, grilled mushrooms, hazelnuts, orange, carrot pickles, vinaigrette with truffle & petimezi

Quinoa Salad 12,00€

green apple, kiwi, rocket salad, coriander, peppers, sweet potatoes, almonds & vinaigrette from lime & cumin

Zea Salad 13,00€

mushrooms, sesame, whole wheat, parsley, rocket salad, tomato, mint, lemon

Greek Salad 13,00€

tomato, roasted pepper, onion pickles, carob rusk, olives & Halkidiki vine shoots

Mushroom risotto 12,00€

with porcini mushroom, miso, truffle, herb crust

Corn risotto 10,00€

corn, avocado, sweet potato, chimichurri

Spaghetti aglio, olio e peperoncino 10,00€

spaghetti, garlic, herbs, chili





Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γεώργιος Αναστασιάδης
Market Responsible Inspector: Georgios Anastasiadis

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ
ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED.

Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.
All taxes and duties are included in the above prices.

GR Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο, για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. **GB** The shop is obliged to have printed documents in a special case beside the exit for setting out any existed complaint. **F** Le magasin doit disposer des bulletins imprimés, dans une case speciale a cote de la sortie, pour la formulation de toute plainte. **D** Das Lokal ist verpflichtet Formulate in einen gesonderten Fach am Ausgang zur Verfügung zu stellen, um gegebenenfalls Beschwerden anzugeben.

Στις σαλάτες και στις πίτσες χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο / We use extra virgin olive oil in our salads and pizzas.

Στην παραγωγή των λοιπών προϊόντων χρησιμοποιείται ηλιέλαιο / We use sun flower oil for the rest of our products.

** Κατεψυγμένα προϊόντα / * Frozen products*

T. Sofouli 57, Kalamaria
T: 2310 403655