

Το ΚΡΕΑΣ

meat, spirits & great moments

Σπιτικό καρβέλι δικό μας 1,50

ΣΑΛΑΤΕΣ

- **ΑΜΒΡΟΣΙΑ** 8,50

Ροκα, σπανάκη, μανιτάρια, κρουτόν, flakes παρμεζάνας, βινεγκρέτ μέλιου.

- **ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ** 9,00

Τραγανό κουλούρι Θεσσαλονίκης φουρνιστό, ντοματίνια με σταφυλόμελο, μους ανθότυρου και σταμναγκάθι τουρσί για τελείωμα.

- **ΣΑΛΑΤΑ ΤΟ ΚΡΕΑΣ** 9,50

Με ανάμεικτα πράσινα λαχανικά με καπνιστό ταλαγανι-ψητά λαχανικά, σουσάμι, ντοματίνια & βινεγκρέτ βαλσάμικου.

- **ΣΑΛΑΤΑ ΠΡΑΣΙΝΗ ΜΕ ΚΙΝΟΑ ΤΡΙΧΡΩΜΗ** 9,50

Με καραμελωμένο σύκο σε κόκκινο κρασι, κασιούς, ρόδι & βινεγκρέτ εσπεριδοειδών.

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- **CHIPS ΚΟΛΟΚΥΘΙΩΝ** 5,00

Με γιαούρτι & ξύσμα πορτοκάλι.

- **ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΟΜΜΕΝΕΣ ΣΤΟ ΧΕΡΙ**

Με φρέσκια ρίγανη και φέτα. 5,00

Με βιολογικά αυγά τηγανητά στο jasper. 7,00

- **ΔΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ ΓΡΑΒΙΕΡΑΣ** 7,00

Με μαρμελάδα ντοματίνια.

- **ΓΥΡΟΠΙΤΑΡΙ ΣΤΟ ΜΑΝΤΕΜΗ** 8,50

Χειροποίητο ζυμαρί γεμιστό με φέτα & γραβιέρα Νάξου.

- **ΡΟΛΑΚΙΑ** 7,50

Με ψιλοκομμένο μαυρο χοίρο, κρεμμύδι γλυκό γλασέ παντρεμένο με πλιγούρι με σάλτσα γλυκό τσίλι.

- **ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ ΚΑΙ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ** 8,50

- **ΤΡΙΛΟΓΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ** 10,00

Με μοσχάρισα φιλετάκια και σως απο παλιωμένο κρασι.

- **ΜΠΟΥΤΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ GARAM MASALA** 9,50

Με πίτα και σάλτσα γιαουρτιού, τομάτα, κρεμμύδι, γλυκιά πάπρικα.

ΚΥΡΙΩΣ

- **ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ** 9,50

Με κυπριακή πίτα & πατάτες,

- **ΧΟΙΡΙΝΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑΚΙΑ** 9,50

Με κρέμα παρμεζάνας & αρωματικό ρύζι

- **THE BURGER** 9,50

Με μοσχάρισιο μπιφτέκι μαρουλι, πίκλες, τραγανά κρεμμύδια, μανιτάρια σωτέ, διπλό τυρί cheddar, roye sauce. Συνοδεύεται με πατάτες.

- **ΕΥΚΩΤΙ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ +/- 300 gr** 11,50

Με μαρμελάδα κρεμμυδιών & πουρε

- **ΜΙΣΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ** 13,00

φιλεταρισμένο με βινεγκρέτ εσπεριδοειδών Συνοδεύεται με βραστά λαχανικά

- **ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΟΝΤΡΑ ΠΑΡΑΛΛΟ ΝΑΞΟΥ**

Με αρωματικό ρύζι. 14,00

- **ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΣΠΑΛΑΣ**

Με πατάτες τηγανητές 17,00

- **SPARE RIBS +/- 400gr** 15,00

Απο Μαυρο χοίρο καραμελωμένα με σάλτσα γλυκιά πάπρικα.

Το ΚΡΕΑΣ

meat, spirits & great moments

ΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ ΜΑΣ ΣΤΟ JOSPER

-ΡΑΒΙΟΛΙ ΜΕ ΑΝΘΟΤΥΡΟ 10,00
Σπανάκι με φρέσκια τομάτα και
βασιλικό.

-ΣΙΔΗΡΟΔΡΟΜΟΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΣ
Αργοψημένος στους 140c με φρέσκο
θυμάρι & confit σκόρδο -
σ συνοδεύεται με πουρέ πατάτας 15,00

-ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΟΤΣΙ ±1200GR 19,00
(για δυο άτομα)
Αργοψημένος για 6 ώρες σε μαύρη
μπύρα και λαχανικά συνοδεύεται με
πατάτες baby & τούρσι.



Ο CHEF ΚΑΙ Η ΟΜΑΔΑ ΤΟΥ ΕΧΟΥΝ
ΕΠΙΜΕΛΗΘΕΙ ΤΟ ΜΕΝΟΥ ΣΑΣ.
ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΜΠΙΚΑ
ΜΑΡΙΑ

SPECIAL ΚΡΕΑΤΑ

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΔΙΑΦΡΑΓΜΑ +/-300GR

20,00

HANGER STEAK +/-300GR

20,00

TALIATA +/-300GR

21,00

PICANHA BLACK ANGUS +/-300GR

21,00

T-BONE +/- 800GR

23,00

CHUCK FLAP +/-300GR

23,00

TERES MAJOR +/- 300GR

24,00

RIB EYE +/- 350GR

25,00

ΑΠΟ 4 ΑΤΟΜΑ ΚΑΙ ΑΝΩ

PICANHA BLACK ANGUS +/- 1300GR

80,00

*Γαρνιτούρες για τα special κρέατα είναι
Ρύζι
Πουρέ
Πατάτες Baby
Βραστά λαχανικά
Πατάτες στο χέρι

-ΓΛΥΚΑ ΗΜΕΡΑΣ

6,00

-ΡΩΤΗΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΠΛΑΤΑ ΗΜΕΡΑΣ

ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ
ΤΥΧΟΝ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΙΔΙΑΙΤΕΡΟΤΗΤΕΣ Η
ΑΛΕΡΓΙΕΣ.