

**prosopa**  
restaurant

# **MENU**

**STARTERS**

**SALADS**

**MAIN DISHES**

**GRILLED**

**SIDE DISHES**

# STARTERS

- 15 Τσιπούρα σεβίτσε, chili vinaigrette
- 16 Ταρτάρ κιτρινόπτερου τόνου, πόνζου πορτοκάλι, κράκερ ρυζιού
- 15 Γαρίδα σαγανάκι, πικάντικη σάλτσα τομάτας, μους φέτας
- 12 Ψητά πατζάρια, κρεμα κατσικίσιο τυρί, πορτοκάλι, καραμελωμένα φουντούκια
- 10 Τραγανή τортίγια, λευκό κρεμύδι, μανιτάρια
- 13 Ραβιόλια γεμιστά με μανιτάρια, πέστο τρούφας
- 18 Ταρτάρ μόσχου, creme fraiche, λάδι τρούφας
- 22 Black angus σουβλάκι, τζατζίκι ginger, πίτες
- 8 Ψητή γραβιέρα με sauce πορτοκάλι

# SALADS

- 14 Μοτσαρέλα μπουράτα, ψητά ροδάκινα, ανάμεικτα τοματίνια, λάδι από chili
- 12 Ελληνική σαλατα, πολύχρωμα τοματίνια, πίκλα κρεμμυδιού / χαρούπι και μαλακό τυρί
- 12 Σαλάτα baby λαχανικών, ζεστό κατσικίσιο τυρί, κροστίνι σουσαμιού με μέλι
- 10 Σαλάτα πλιγούρι με ντομάτα, αγγούρι, δυόσμο και sauce αγγουριού
- 12 Σαλάτα με μαρούλι, iceberg, φιλέτο κοτόπουλου, vinegrate μουστάρδας

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΓΙΑ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ ΣΕ ΤΡΟΦΙΜΑ  
ΑΝ ΕΧΕΤΕ ΑΛΛΕΡΓΙΑ ΣΕ ΤΡΟΦΙΜΑ Ή ΚΑΠΟΙΑ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ  
ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΚΑΠΟΙΟ ΜΕΛΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ  
ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α. και δημοτικοί φόροι.  
Το κατάστημα μας διαθέτει έντυπο διαμαρτυρίας.  
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει  
αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη & τιμολόγιο).  
Ο καταναλωτής δικαιούται να πληρώσει  
με τη χρήση πιστωτικής, χρεωστικής ή προπληρωμένης κάρτας.  
Η επιχείρηση διατηρεί το δικαίωμα τροποποίησης των τιμών χωρίς προειδοποίηση.  
Σε περίπτωση έκδοσης τιμολογίου παρακαλούμε ενημερώστε μας εγκαίρως.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γκούμας Ιωάννης

[www.prosopa.gr](http://www.prosopa.gr)

# MAIN DISHES

- 15 Ριζότο άγριων μανιταριών, λάδι λευκής τρούφας
- 16 Γιουβέτσι γαρίδας, λάιμ, τρίμμα αυγοτάραχο
- 16 Χειροποίητες μαύρες ταλιατέλες, σολομό, μάραθο, αυγά σολομού
- 15 Λιγκουίни, σάλτσα ψητής τομάτας, mozzarella di buffalo, βασιλικός
- 17 Χταπόδι, ταραμάς yuzu, ψητό baby μαρούλι, πίκλα σιναπόσποου, φάβα aioli
- 21 Φιλέτο λαυράκι, λευκά φασόλια & edamame, τοματίνια confit, σάλτσα ξινόγαλο
- 24 Tuna tataki, φάβα, teryaki sauce, crispie onions
- 14 Κοτόπουλο φιλέτο με σουσάμι λαχανικά, ginger και terriaky sauce

# GRILLED

- 16 Φιλέτο baby κοτόπουλου, πουρέ γλυκοπατάτας με peanut butter, σάλτσα ελαιολάδου
- 19 Ιμπέρικο καρέ, πουρές καρότου, κρέμα μελιτζάνας
- 46 Wagu flat Chile 200gr
- 42 Rib eye black angus (200-240gr)
- 17 Black angus burger, καραμελωμένα κρεμμύδια, κατσικίσιο τυρί τρίμα, homemade μαγιονέζα τρούφας
- 34 Picanha Black Angus (250-270gr)
- 36 Φιλέτο μοσχαρίσιο με pepper sauce

# SIDE DISHES

- 7 Ψητά σπαράγγια, kale, τρίμα μαύρης ελιάς
- 6 Πουρές πατάτας, λάδι τρούφας
- 5 Σπιτικές τηγανητές πατάτες
- 6 Grilled brocoli

**prosopa**  
restaurant

# MENU

**STARTERS**

**SALADS**

**MAIN DISHES**

**GRILLED**

**SIDE DISHES**

# STARTERS

- 15 Sea bream ceviche, chili vinaigrette
- 16 Yellowfin tuna tartare, orange ponzu, rice cracker
- 15 "Saganaki" shrimp, spicy tomato sauce, feta cheese mousse
- 12 Grilled beetroots, goat cheese cream, orange, caramelized hazelnuts
- 10 Crunchy tortilla, white onion, mushrooms
- 13 Mushroom ravioli, truffle pesto
- 18 Beef tartar, crème fraiche, truffle oil
- 22 Black angus "souvlaki", ginger "tzatziki", pitta bread
- 8 Grilled gruyere cheese with orange sauce

# MAIN DISHES

- 15 Wild mushroom risotto, white truffle oil
- 16 "Giouvetsi" shrimp, lime, bottarga flakes
- 16 Handmade black tagliatelle, salmon, fennel, salmon eggs
- 15 Linguine, roasted tomato sauce, mozzarella di buffalo, basil
- 17 Octopus, "tarama" yuzu, roasted baby lettuce, sinapis berries pickle, aioli split pea
- 21 Sea bass fillet, white beans & edamame, cherry tomatoes confit, sour milk sauce
- 24 Tuna tataki, split pea, teriyaki sauce, crispy onions
- 14 Chicken fillet with sesame, vegetables, ginger and teriyaki sauce

# SALADS

- 14 Mozzarella burrata, roasted peaches, cherry tomatoes mix, chili oil
- 12 Greek salad, colorful cherry tomatoes, onion pickle / carob and soft cheese
- 12 Baby vegetables salad, warm goat cheese, sesame crostini with honey
- 10 Bulgur wheat salad with tomato, cucumber, mint and cucumber sauce
- 12 Salad with lettuce, iceberg, chicken fillet, mustard vinaigrette

# GRILLED

- 16 Baby chicken fillet, sweet potato puree with peanut butter, olive oil sauce
- 19 Iberico carre, carrot puree, eggplant cream
- 46 Chilean Wagyu flank (200gr)
- 42 Black angus rib eye (200-240gr)
- 17 Black angus burger, caramelized onions, goat cheese flakes, homemade truffle mayonnaise
- 34 Black angus picanha (250-270gr)
- 36 Beef fillet with pepper sauce

FOOD ALLERGY WARNING  
PLEASE INFORM OUR PERSONNEL FOR ANY FOOD ALLERGY  
AND/OR NUTRITIONAL PREFERENCE

#### THANK YOU!

Prices include VAT and municipal taxes.  
Customer complains form at your disposal.  
Customer is not obliged to pay if receipt / invoice is not issued and received.  
Customer has the right to pay using credit, debit and/or prepaid card.  
Business has the right to modify the prices without a prior warning.  
In case you need us to issue an invoice, please inform us promptly.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γκούμας Ιωάννης

# SIDE DISHES

- 7 Grilled asparagus, kale, black olive flakes
- 6 Potato puree, truffle oil
- 5 Homemade french fries
- 6 Grilled broccoli