



## **Menu Retro Gastro**

**Επιμέλεια : Σεφ Δημήτρης Μπαλαούρας**

### **Σαλάτες**

Ανάμεικτη Λόλα, αντίδια, ξινόμηλο, σύκα, παξιμάδια Κυθήρων,  
ντρέσινγκ μελιού 8,5€

«Πολίτικη» του Πόντου, κρίταμος 9,5€

Ροβίτσα, σπανάκι, μαριναρισμένος γαύρος, ντοματίνια, φρέσκο  
κρεμμυδάκι, φύτρα μπιζέλι, λαδολέμονο 9€

Κρητικά κρίθινα ντακάκια, ντομάτα, φέτα, πίκλα κρεμμύδι, αγγουράκι  
Κνωσσού, κάπαρη, λαδόξιδο 9,2€

Πολύχρωμα ντοματίνια Σύρου, βασιλικός, γαλοτύρι Ηπείρου,  
χαρουπένιο ντακάκι μυρωδικά 8,7€

### **Ορεκτικά**

Πατάτες τηγανιτές με κεφαλοτύρι 4,5€

Ρεβυθοκεφτέδες, γιαούρτι μυρωδικών, πιπεριά Φλωρίνης, σουσαμόμελο  
8,5€

Σαγανάκι Μπάτζος, καραμελωμένο κρεμμύδι, μαρμελάδα ντομάτας,  
μαυροσούσαμο 9,5€

Φάβα, ψητή ντομάτα, φρέσκο κρεμμύδι, φιλέτα ελιάς, ελαιόλαδο 7,5€  
Σούπα ημέρας 7€

### **Κυρίως**

Ψάρι ημέρας, εποχικά άγρια χόρτα, σάλτσα βερμούτ 15€

Αρνί σιγομαγειρεμένο 12ωρών λεμονάτο, Τσακόνικες μελιτζάνες &

Το κελάρι μας είναι επισκέψιμο. Μπορούμε να σας προτείνουμε ταιριάσματα  
φαγητού με κρασί –μπύρα – αποστάγματα. Ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες  
και δυσανεξίες.



πλιγούρι, ξινομυζήθρα Κρήτης 18€

Μοσχαρίσια μάγουλα, κουσκουσάκι, πικάντικο τσαλαφούτι, μυρώνια  
15€

Ριζότο με Βασιλομανίταρα Μακεδονίας, φρέσκια τρούφα εποχής,  
γραβιέρα Τριχωνίδας 15€

Μπέργκερ προβατίνας, κασέρι 6μηνης ωρίμανσης, καραμελωμένα  
κρεμμύδια, ντομάτα, σάλτσα Retro Gastro 16€

Γιουφκάδες Θράκης, φρέσκα μύδια & γαρίδες, μάραθος 15€

Χοιρινή πανσέτα, τραγανές πατάτες, σάλτσα Ρακόμελου Χανίων,  
μυρωδικά 14€

### To share

Πλατό Ελληνικών τυριών 22€

Capraccio ελληνικού μόσχου ή μόσχου μακράς ωρίμανσης (όχι πάντα  
διαθέσιμο) 18€ & 30€ αντίστοιχα

### Γλυκά

Μπισκότο, κρέμα αμυγδάλου & αμύγδαλο φιλέ, κουμ κουάτ  
Κέρκυρας, κитροβάλαμο 7€

Τσουρέκι, πικρή σοκολάτα & κανέλλα, καραμελωμένα καρύδια 8€

Γλυκά του κουταλιού 5€

Porter House 125€ / T Bone ωρίμανσης 120€ / Rib Eye &

Σπαλομπριζόλα 110€ το κιλό (όχι πάντα διαθέσιμες όλες οι κοπές)

Φάρμα Αμαραντίδη / Περιστεράκης Νάξια Επιλογή / Χρήστος Λιάπης

Το κελάρι μας είναι επισκέψιμο. Μπορούμε να σας προτείνουμε ταιριάσματα  
φαγητού με κρασί –μπύρα – αποστάγματα. Ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες  
και δυσανεξίες.



## ΛΕΥΚΑ

Κτήμα Παπαγιάννη Μαλαγουζιά, Αττική 25€ - 20€ to go

Φοίνος «Ασύρτικο-Μοσχάτο» Ληλάντιο, Εύβοια 27€ - 19€ to go

Μποσινάκη Μαντινεία «Μοσχοφίλερο», Αρκαδία 22€ - 18€ to go

Κουμαρέλα Αμπελοτεμάχιο 211 «Μοσχοφίλερο», Αρκαδία 24€ - 20€  
to go

Κτήμα Οινοτρόπαι «Chardonnay», Μεσσηνία 25€ - 20€ to go

Vatista «Πετρουλιανός», Λακωνία 24€ - 18€ to go

Κτήμα Rira «Μαλαγουζιά», Αιγιαλεία, 26€ - 20€ to go

Jima Winery Miss de Bina «Ντεμπίνα», Άρτα 42€ - 36€ to go

Κτήμα Ρωμαλίδη Ωραιοζήλη «Μοσχάτο – Ζουμιάτικο», Σέρρες 28€ -  
23€ to go

Κτήμα Νεραντζή «Ασπρούδα», Σέρρες 48€ - 40€ to go

Ερυθρού Ρόδου «Ασύρτικο», Δράμα 30€ - 24€ to go

Μοσχόπολις 6 «Ασύρτικο – Ξινόμαυρο», Θεσσαλονίκη 29€ - 24€ to go

Δαλαμάρας Καπνιστός «Ασύρτικο», Νάουσα 32€ - 27€ to go

Κτήμα Φουντή Τρυγιάς «Ξινόμαυρο», Νάουσα 26€- 21€ to go

Καραμολέγκου Σαντορίνη «Ασύρτικο», Σαντορίνη 38€ - 32€ to go

Οινοποιείο Νόπερα Rota Oak «Μοσχάτο Σάμου», Σάμος 38€ - 32€ to  
go

**Το κελάρι μας είναι επισκέψιμο. Μπορούμε να σας προτείνουμε ταιριάσματα φαγητού με κρασί –μπύρα – αποστάγματα. Ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες και δυσανεξίες.**