

BORZOI MENU

Ψωμί 3€
Cover charge 3€
Coperto 3€



Σαλάτες

ΣΑΛΑΤΑ ΣΠΑΝΑΚΙ 13 €
Κράνμπερι / σουσάμι / αμύγδαλα V/VE

NEW STYLE ΝΤΑΚΟΣ 14 €
Ντοματίνια / βατόμουρο / sauce γιαουρτιού / δυόσμος

ΣΑΛΑΤΑ ΚΑΡΠΟΥΖΙ 15 €
Φρέσκα λαχανικά / μούς φέτας / κινόα / δυόσμος / αγγούρι VE

ΚΙΝΟΑ 14 €
Μάνγκο / τζίντζερ / κουκουνάρι / δυόσμος / lime vinaigrette / κρανμπερι V/VE

ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ 15 €
Vinaigrette βατόμουρου / κρέμα μανούρι / καραμελωμένα καρύδια VE

Ορεκτικά

ΤΡΙΛΟΓΙΑ ΤΥΡΙΩΝ στο φούρνο 16 €
Ανθότυρο/παρμεζάνα / taleggio / ανθόμελο με τρούφα / φιστίκια Αιγίνης / αυγό

BURRATA CHEESE 14 €
Σάλτσα ντομάτας / βασιλικός

ΚΑΛΑΜΑΡΙ 21 €
Ντοματίνια / μους ταραμά / pesto verde με γραβιέρα

ΒΑΣΙΛΙΚΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ 29 €
Καλοκαιρινά μυρωδικά / σάλτσα γλυκού σκόρδου / λεμόνι

CARPACCIO ΜΟΣΧΑΡΙ (φιλέτο) 24 €
Άρωμα espresso / aioli παρμεζάνας / Dijon μουστάρδα μήλου

ΤΟΝΟΣ ΤΑΤΑΚΙ 22 €
Σαλάτα μήλου / tamarí / μαύρο σουσάμι

ΓΚΡΑΒΛΑΞ ΣΟΛΟΜΟΥ 20 €
Μαρινρισμένος σολομός / γιαούρτι αρωματισμένο με elder flower / τζίντζερ γλυκό κουταλιού

La scelta dello chef

PAPARDELLE AI FUNGHI 18 €
Tre diversi tipi di funghi / crema di parmigiano / olio al tartufo

LINGUINI BOTARGO 19 €
Bottarga / peperoncino / aglio e olio / lime

CONCHIGLIONI 18 €
Pasta ripiena con melanzane / taleggio / composta di pomodoro

PACCHERI SURF & TURF 22 €
Kalamari / Guanciale / Pomodoro affumicato

RISOTTO ESTIVO 18 €
Varita di funghi / tartufo nero VE

RISOTTO ZAFFERANO CON SALMONE 20 €
Gravlax salmone / cetriolo / zafferano

PETTO DI POLLO (biologico) 19 €
Pastinaki crema / mais tritato / lime / chutney di pomodoro

SPIGOLA 24 €
Insalata di alghe (armyrikia) / purea di zucchini / bottarga / uova al limone

THAI FILETTO DI MANZO 42 €
Insalata / peperoncino dolce / anacardi piccanti

Tutte le carni sono tagli premium e sono fresche

Tutti i pesci e i crostacei sono freschi e offerti giornalmente a seconda della disponibilità

Usiamo olio extravergine di oliva nelle nostre insalate ed erbe aromatiche fresche del nostro orto

Per scelte vegane o vegetariane, chiedeteci

Informaci in caso di allergie

Insalata

INSALATA DI SPINACI Mirtilli / mandorle / salsa di sesamo V / VE	13 €
NEW STYLE NTAKOS Pomodorini / lamponi / salsa allo yogurt / menta	14 €
INSALATA DI ANGIURIA Verdure baby / Feta marinata / menta / quinoa/cetriolo VE	15 €
QUINOA Mango / zenzero / pino / menta / vinaigrette al lime / mirtilli V / VE	14 €
BARBABIETOLE GRIGLIATE Vinaigrette lampone / Crema Manouri / Noci caramellate VE (opzione vegana con crema di anacardi)	15 €
TRIOLOGIA DI FORMAGGI AL FORNO Bianco formaggio / parmigiano / taleggio / Miele infuso con tartufo / pistacchi / uovo	16 €
BURRATA FORMAGGIO Salsa di pomodoro / basilico	14€
KALAMARI Pomodorini / pesto verde con graviera / tarama espuma	21 €
GAMBERI REALI Erbe estive / aglio dolce / limone	29 €
CARPACCIO DI MANZO (Filetto) Gusto caffè / parmigiano aioli / mostarda di mela di digione	24 €
TATAKI DI TONNO Insalata di mele / Tamari / Mirin	22 €
SALMONE GRAVLAX Salmone marinato / yogurt aromatizzato al fiore di sambuco / peperoncino dolce	20 €

Επιλογές του chef...

ΠΑΠΑΡΔΕΛΛΕΣ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ Τρία είδη μανιταριών / κρέμα παρμεζάνα / λάδι τρούφας	18 €
LINGUINI BOTARGO Αυγοτάραχο / τσίλι / aglio e olio/lime	19 €
CONCHIGLIONI Γεμιστό κοχυλάκι (ζυμαρικό) / κρέμα μελιτζάνας / taleggio / compote τομάτας	18 €
PACCHERI SURF & TURF Guanjale / καλαμάρι / καπνιστή τομάτα	22 €
ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΟ ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ Ποικιλία μανιταριών / μαύρη τρούφα VE	18 €
ΡΙΖΟΤΟ ΣΑΦΡΑΝ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ Gravlax σολομού / αγγούρι / σαφράν	20 €
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ (ORGANIC) Κρέμα παστινάκι / lime / καλαμπόκι / chutney τομάτας	19 €
ΛΑΥΡΑΚΙ Αρμυρίκια / πουρέ κολοκύθι / αυγοτάραχο / αυγολέμονο	24 €
THAI BEEF Φιλέτο 250 γρ. / γλυκό τσίλι / πράσινη σαλάτα / spicy κάσιους	42 €

Όλα τα κρέατα μας είναι premium cuts και είναι νωπά

Όλα τα ψάρια μας και τα θαλασσινά είναι φρέσκα και διατίθενται ανάλογα την διαθεσιμότητα

Για vegan/veggie επιλογές παρακαλώ ρωτήστε μας

Ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες

Salads

SPINACH SALAD Cranberries / almonds / sesame dressing V/VE	13 €
NEW STYLE NTAKOS Baby tomatoes / raspberries / yogurt sauce / mint	14 €
WATERMELON SALAD Baby greens / Feta marinated / mint / quinoa / cucumber VE	15 €
QUINOA Mango / ginger / pine / mint / lime vinaigrette / cranberries V/VE	14 €
GRILLED BEETS Vinaigrette Raspberry / Manouri cream / caramelized walnuts VE (vegan option with cashews cream)	15 €

Something to start...

TRILOGY OF CHEESES (in the oven) Soft white cheese / parmesan / taleggio / Honey infused w truffle / pistachios / egg	16 €
BURRATA CHEESE Tomato sauce / basil	14€
KALAMARI Baby tomatoes / pesto verde with graviera / tarama espuma	21 €
ROYAL SHRIMPS Summer herbs / sweet garlic sauce / lemon	29 €
BEEF CARPACCIO (fillet) Coffee flavour / parmesan aioli / Dijon mustard apple	24 €
TUNA TATAKI Apple salad / Tamari / mirin	22 €
SOLMON GRAVLAX Marinated salmon / yogurt flavored with elder flower / sweet ginger	20 €

Chef's choice

PAPARDELLE WITH MUSHROOMS Three different kind of mushrooms / parmesan cream / truffle oil	18 €
LINGUINI BOTARGO Botargo / chili / aglio e olio / lime	19 €
CONCHIGLIONI Stuffed pasta with eggplan / taleggio / tomato compote	18 €
PACCHERI SURF & TURF Kalamari / Guanciale / smoked tomato	22 €
SUMMER RISOTTO Variety of mushrooms / black truffle VE	18 €
SAFFRON RISOTTO WITH SALMON Gravlax salmon / cucumber / saffron	20 €
CHICKEN BREAST (organic) Pastinaki / shaved corn / lime / tomato chutney	19 €
SEA BASS Seaweed salad (armyriki) / mashed zucchini / botargo / egg lemon	24 €
THAI BEEF FILLET Sweet chili / green salad /spicy cashews	42 €

All meats are premium cuts and they are fresh
All fish and shellfish are fresh and offered daily depending on availability
We use extra virgin olive oil in our salads and fresh herbs from our garden
For vegan or veggie choices please ask us
Inform us for allergies

Menu fisso 19:00-21:00

1o corso

INSALATA DI SPINACI

Mirtilli / mandorle / salsa di sesamo V/VE

INSALATA DI ANGIURIA

Verdure baby / Feta marinata / menta / quinoa VE

QUINOA

Mango / zenzero / pino / menta / vinaigrette al lime V/VE

2o corso

PETTO DI POLLO (biologico)

Pastinaki / mais tritato / succo naturale / soia

RISOTTO D'ESTATE

Shiitake / Champignon / Porcini VE

PAPARDELLE AI FUNGHI

Tre diversi tipi di funghi – crema di parmigiano –
olio al tartufo

POLPETTE DI MANZO

Salsa allo yogurt / menta

3o corso

SEMIFREDDO

Vaniglia / lamponi // caramella/mandorla

2 portate a scelta e un bicchiere di vino 25 € a persona

3 portate a scelta e un bicchiere di vino 28 € a persona



Set menu 19:00-21:00

1st course

ΣΑΛΑΤΑ ΣΠΑΝΑΚΙ

Κράνμπερι / σουσάμι / αμύγδαλα V/VE

ΣΑΛΑΤΑ ΚΑΡΠΟΥΖΙ

Baby μαρούλι / μούς φέτας / κινόα / δυόσμος VE

ΚΙΝΟΑ

Μάνγκο / τζίντζερ / κουκουνάρι / δυόσμος / lime βινεγκρέτ V/VE

2nd course

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ (ORGANIC)

Κρέμα παστινάκι / lime / καλαμπόκι / σόγια

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΟ ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ

Shiitake / champignon / porcini VE

ΠΑΠΑΡΔΕΛΛΕΣ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ

Τρία είδημανιταριών – κρέμα παρμεζάνα – λάδι τρούφας

ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΙ

Sauce γιαούρτι / μέντα

3rd course

SEMIFREDDO

Βανίλια / βατόμουρο / καραμέλα / αμύγδαλα

2 πιάτα της επιλογής σας και 1 ποτήρι κρασί 25 € το άτομο

3 πιάτα της επιλογής σας και 1 ποτήρι κρασί 28 € το άτομο

Set menu 19:00-21:00

1st course

SPINACH SALAD

Cranberries / almonds / sesame dressing V/VE

WATERMELON SALAD

Baby greens / Feta marinated / mint/ quinoa VE

QUINOA

Mango / ginger / pine / mint / lime vinaigrette V/VE

2nd course

CHICKEN BREAST (organic)

Pastinaki / shaved corn / natural juice / Soya

SUMMER RISOTTO

Shiitake / Champignon / Porcini VE

PAPARDELLE WITH MUSHROOMS

Three different kind of mushrooms – parmesan cream - truffle oil

BEEF MEATBALLS

Yoghurt sauce / mint

3rd course

SEMIFREDDO

Vanilla / raspberries / caramel / almonds

2 courses of your choice and a glass of wine 25 € per person

3 courses of your choice and a glass of wine 28 € per person

STARTERS

Edamame with sea salt Φασόλια σόγιας με θαλασσινό αλάτι	9€
Edamame with spicy butter Φασόλια σόγιας με πικάντικο βούτυρο	9€
Wakame salad Σαλάτα από φύκια Wakame	10€
Yoko Salad with chilled beans noodles, crab meat, spicy mayo, wakame and yusu tobiko Κρύα σαλάτα noodles φασολιού, καβούρι, πικάντικη mayo, φύκια wakame και yusu tobiko	16€
Mango Avocado Salad with black sesame and mild wasabi dressing Σαλάτα με Μάνγκο & Αβοκάντο με μαύρο σουσάμι και απαλή wasabi dressing	12€
Ebi tempura with sweet & chilli sauce (3 pieces) Γαρίδα Tempura με σάλτσα sweet & chilli (3 τμχ)	11€
Chicken Gyoza with wasabi sauce (4 pieces) Gyoza με κοτόπουλο και σάλτσα wasabi (4 τμχ)	10€
SASHIMI (3 pieces) - φιλέτα ψαριού Salmon - Σολομός 11€ Tuna - Τόνος 11€ Seabass - Λαυράκι 11€ Daily Fish – Ψάρι ημέρας 11€	
NIGIRI (2 pieces) - φιλέτα ψαριού με ρύζι Salmon - Σολομός 9€ Tuna - Τόνος 9€ Sea Bass - Λαυράκι 9€ Eel - Χέλι 9€ Daily Fish - Ψάρι ημέρας 9€	
MAKI ROLLS (6 pieces) Salmon - Σολομός 10€ Tuna - Τόνος 10€ Seabass - Λαυράκι 10€	

INSIDE OUT ROLLS (8 pieces)

Salmon Avocado Σολομός Αβοκάντο	13€
Eel avocado with kabayaki sauce Ψητό χέλι με αβοκάντο και σως kabayaki	13€
Ebi Tempura Τηγανητή γαρίδα με spicy mayo	13€
Spicy Tuna with spring onions and siracha Spicy Τόνος με φρέσκο κρεμμύδι και siracha	13€
California with crab, avocado, japanese mayo and red tobiko 13€ California με καβούρι, αβοκάντο, Ιαπωνική μαγιονέζα και red tobiko	
Philadelphia with salmon and cucumber Philadelphia τυρί κρέμα, σολομός & αγγούρι	13€
Exotic California with crab stick, japanes mayo, cucumber and mango Exotic California με στικ καβουριού, Ιαπωνική μαγιονέζα, αγγούρι και μάνγκο	13€
Orange Philadelphia roll with shrimp tempura and chives Φιλέτο πορτοκαλιού philadelphia τυρί κρέμα με παναρισμένη γαρίδα και chives	13€
Avocado sesame Αβοκάντο σουσάμι	10€
Cucumber avocado Αγγούρι αβοκάντο	10€

SIGNATURE ROLLS (8 pieces)

Dragon Roll with spicy mayo, salmon, cucumber, eel and lemon pepper sauce Dragon Roll με spicy mayo, σολομο, αγγούρι, ψητό χέλι και σως λεμονοπίπερο	22€
Yoko Roll with tuna, shrimp, cucumber, crispy onion, tobiko, spicy mayo, basil and fried calamari Yoko Roll με τόνο, γαρίδα, αγγούρι, τηγανητό κρεμμύδι, tobiko, spicy mayo, βασιλικός και τηγανητό καλαμάρι	24€
Salmon Flambé with shrimp tempura, chives and cream cheese Σολομός φλαμπέ με γαρίδα tempura, σχοινόπρασο και κρεμα τυρί	22€
Caterpillar Roll with shrimp tempura, mayo, avocado and salmon roe Caterpillar Roll με γαρίδα tempura, μαγιονέζα, αβοκάντο και αυγά σολομού	22€
Dynamite Roll with crab, cucumber, carrot, tempura flakes, shrimp croquette, sesame, spicy mayo and teriyaki sauce Dynamite Roll με καβούρι, αγγούρι, καρότο, νιφάδες tempura, λουκουμάς γαρίδας, σουσάμι, spicy mayo και teriyaki σως	24€
Spicy Yaki Tuna with cream cheese, shrimp, spring onions, teriyaki sauce, sesame and spicy mayo Spicy Yaki Tuna με τυρί κρέμα, γαρίδα, φρέσκο κρεμμύδι, teriyaki sauce, σουσάμι και spicy mayo	24€
Crunchy Shrimp with shrimp tartare, chives, cucumber, tobiko wasabi and wrapped in shrimp shavings Crunchy Shrimp με τартάρ γαρίδας, σχοινόπρασο, αγγούρι, tobiko wasabi και τυλιγμένο με φλοίδες γαρίδας	22€

ΓΛΥΚΑ

BORZOI CHOCOLATE DREAM

9 €

72% σοκολάτα / φρέσκια καρύδα /μπισκότο κακάο ελαιόλαδο

SORRENTO LEMON

9 €

Κρέμα λεμονιού / Chiffon vanilla cake / καμένη μαρέγκα

SEMIFREDDO

8 €

Βανίλια / βατόμουρο / καραμέλα /αμύγδαλα

ΠΑΓΩΤΟ

7 €

Αλμυρό φιστίκι και ελαιόλαδο

ΣΟΡΜΠΕ

6 €

Μανγκο και πασιφλώρα

DESSERTS

BORZOI CHOCOLATE DREAM

9 €

72% chocolate / fresh coconut/olive oil cocoa tuille

SORRENTO LEMON CREAM

9 €

Lemon cream / Chiffon vanilla cake / burnt meringue

SEMIFREDDO

8 €

Vanilla/raspberries/ caramel/almonds

ICE CREAM

7 €

Salted peanuts with olive oils

SORBET

6 €

Mango passion fruit

DOLCE

BORZOI SOGNO DI CIOCCOLATO

9 €

72% cioccolato / cocco fresco / tuille al cacao all' olio d' oliva

SORRENTO LEMON CREAM**9 €**

Crema al limone / Chiffon torta alla vaniglia / meringa bruciata

SEMIFREDDO**8 €**

Vaniglia / lampone / caramella/mandoria

GELATO**7 €**

Arachidi salate con olio d' oliva

SORBETTO**6 €**

Mango frutto della passione

DIGESTIVES

ESPRESSO	2 €
DOUBLE ESPRESSO	3 €
ESPRESSO MARTINI	12 €
FERNET BRANCA	6 €
MASTIC LIQUER	6 €
LIMONCELO	6 €
AVERNA	6 €
MASTIC HANDMADE LEMONADE	6 €

**// THE BORZOI'S
Signature COCKTAILS //**

CHILI FRU'S MARGARITA

Reposado tequila based / fresh chili / agave syrup
8€

MEDITERRANEAN CITRUS

Beefeater gin / orange / lime / lemon / citrus peels /
citrus bitters / Mediterranean flavors tonic
8€

HUGO SPRITZ

Prosecco / elderflower / limes / mint
8€

APEROL SPRITZ

Prosecco / aperol / orange
8€

RIKA'S PASSION MASTIC

Mastic liqueur / fresh chili / fresh lime juice /
passion fruit
8€

NEGRONI

Gin / vermouth rosso / campari
8€

STRAWBERRY KAÏMAKI

Mastic liqueur / fresh strawberries / fresh lime
8€

ESPRESSO MARTINI

Vodka based / espresso café / café liqueur
8€

PORN STAR MARTINI

Vodka based / fresh passion fruit / vanilla syrup
8€



BACARDÍ

BOMBAY SAPHIRE

// CLASSIC COCKTAILS //

Margarita Classic	8€
Margarita Strawberry/Raspberry	8€
Daiquiri Strawberry/Raspberry	8€
Daiquiri Peach/Banana	8€
Mojito Classic	8€
Mojito Classic Frozen	8€
Mojito Strawberry/Raspberry	8€
Mojito Passion Fruit	8€
Caipirinha Classic	8€
Caipirinha Strawberry/Raspberry	8€
Caipirinha Passion Fruit	8€
Caipiroska Classic	8€
Caipiroska Strawberry/Raspberry	8€
Pina Colada	8€
Mai Tai	8€
Long Island Ice Tea	8€
Bloody Mary	8€

REGULAR SPIRITS

Vodka, Gin, Rum, Whiskey, Tequila e.t.c 6€

BEERS 330 ml

Fix 4€
Mythos 4€

GLASS OF WINE / ΠΟΤΗΡΙ ΚΡΑΣΙ

White 4€
Rose 4€
Red 4€
Prosecco 4€
Moschato d' asti 4€