

# bakù

RESTAURANT

## DINNER MENU

### STARTERS

€

Μοσχαρίσιο καρπάτσιο αρωματισμένο με λάδι τρούφας και παρμεζάνα 24 μηνών ωρίμανσης.....	15,00
Burrata με πετάλια ντομάτας και λάδι βασιλικού.....	13,00
Σούπα αγκινάρας Ιερουσαλήμ με κοτόπουλο Braise πάνω σε πουρέ από μανιτάρια Porcini και bruschetta από πατέ foie-gras και τσάντνευ αχλαδιού.....	10,00
Γαύρος σε tempura και μαγιονέζα λεμονιού και γαύρος μαρινέ πάνω σε bruschetta από ντομάτα.....	13,00
Super Food mix με κινόα, avocado, ρόδι, κολοκυθόσπορο, μυρωδικά και αυγά.....	15,00
Ταρτάρ από μαρινέ και gravlax σολωμό συνοδευόμενο από αυγό σε κρούστα ψωμιού και sauce από γιαούρτι με wasabi.....	14,00
Χταπόδι με πατάτες κονφί, ελαιόλαδο και μους ελιάς.....	13,00
Αλλαντικά: jamon και chorizo bellota με αλμυρούς λουκουμάδες.....	16,00

### SALADS

€

Γαλλική σαλάτα με γαρίδες, avocado και σάλτσα ρόκας.....	14,00
Τραγανή σαλάτα με καραμελωμένους ξηρούς καρπούς, σύκο και τυρί μαστέλο Χίου.....	12,00
Ανάμεικτη σαλάτα με φρέσκια αγκινάρα αρωματισμένη με λάδι τρούφας και παλαιωμένη παρμεζάνα.....	12,00
Σαλάτα από αντίβ και ραντίτσιο με chicken skewers σε τερυάκι και sauce ροκφόρ.....	14,00

### PASTA SECTION

€

Χειροποίητα ζυμαρικά από Ζέα με κρέμα από μυζήθρα Ευρυτανίας και κόκκορα κρασάτο.....	18,00
Κριθαρώτο παντζαριού με καπνιστό σκουμπρί Χαλκιδικής και ελαφριά κρέμα σκόρδου.....	14,00
Homemade gnocchi σε σάλτσα παρμεζάνας και φρέσκια ελληνική τρούφα εποχής.....	18,00
Spaghetti aglio-olio με peperoncino και παραδοσιακό σπεντζοφάι Βόλου.....	15,00

### MAIN COURSES

€

Μπακαλιάρος με κρούστα μυρωδικών, πουρέ πατάτας αρωματισμένο με σκόρδο κονφί και μανιτάρια τιρόλ.....	24,00
Σολωμός με φάβα Σαντορίνης, φρέσκα κρεμμυδάκια και ελαιόλαδο αρωματισμένο από πορτοκάλι και βανίλια.....	21,00
Λαυράκι πάνω σε σταμναγκάθι με λευκό ταραμά καλαμάρι saute και αχινοσαλάτα.....	27,00
Χοιρινό ψαρονέφρι και πανσέτα με λάχανο πακ-τσοι και πουρέ γλυκοπατάτας.....	22,00
Καρέ αρνιού με αγκινάρα Braise και τερίνα πατάτας.....	29,00
Μοσχαρίσιο φιλέτο γάλακτος σε κρούστα από μανιτάρια porcini και πουρέ σελινόριζας και κάστανου.....	29,00
Burger από angus beef με BBQ sauce, cheddar, bacon και σαλάτα από iceberg και νεροκρέμμυδο.....	18,00
Rib-eye από prime angus beef με sauce béarnaise, Mini σαλάτα και homemade πατάτες.....	33,00
Στήθος κόκκορα με ζεστή σαλάτα από πιπεριές και λευκό καρότο.....	21,00

### DESSERTS

€

Crème Brulee μαστίχας με παγωτό βύσσινο.....	10,00
Τα εσπεριδοειδή μιλφειγ λεμονιού, φιλέτο πορτοκαλιού και παγωτό από grand marnier.....	10,00
Μήλο στο φούρνο με αλμυρή καραμέλα, κρέμα και παγωτό από φρέσκια βανίλια.....	10,00
Τάρτα σοκολάτας με παγωτό φυστίκι.....	12,00

Executive Chef: Γακαλής Παναγιώτης

Στην παρασκευή των συνταγών χρησιμοποιείται παρθένο ελαιόλαδο / Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται Δημοστικός φόρος & Φ.Π.Α.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Αγιοστρατίτης Θεόδωρος

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

Bread 3€

# bakù

RESTAURANT

## DINNER MENU

### STARTERS

€

Beef Carpaccio flavoured with truffle oil and 24 month aged parmesan .....	15,00
Italian buratta cheese on sliced tomato dressed with basil oil.....	13,00
Jerusalem artichoke soup with Braised chicken topping Porcini mushroom mash and bruschetta made of foie-gras with pear chutney.....	10,00
Anchovy in tempura with lemon mayonnaise and bruschetta with tomato and marinated anchovy.....	13,00
Super Food mix with quinoa, avocado, pomegranate, pumpkin seeds, herbs and eggs.....	15,00
Marinated Gravlax salmon tartare with eggs on a bread crust and yoghurt and wasabi sauce .....	14,00
Octopus served on potato confit and olive mousse.....	13,00
Cold Cuts: jamon and chorizo bellota with savory donuts.....	16,00

### SALADS

€

French salad with shrimps, avocado and rocket leaves salad .....	14,00
Crunchy salad with caramelized nuts, fig and Mastelo cheese from Chios.....	12,00
Mixed salad with fresh artichoke, flavoured with truffle oil and aged parmesan.....	12,00
Endive and radicio salad with chicken skewers in teriyaki and Rockford sauce .....	14,00

### PASTA SECTION

€

Handmade Zea pasta with Mizithra cheese cream and wine-cooked cockerel.....	18,00
Orzo with beetroot, Chalkidiki's smoked mackerel and light garlic cream.....	14,00
Homemade gnocchi with parmesan sauce and seasonal Greek truffle....	18,00
Spaghetti aglio-olio with peperoncino with traditional Volos spetzofai.....	15,00

### MAIN COURSES

€

Cod on herb crust and mashed potatoes flavoured with garlic confit and Tyrol mushrooms.....	24,00
Salmon with Santorinian split peas and spring onions with flavored olive oil with orange and vanilla .....	21,00
Sea bass with piny chicory and white fish roe, sautéed calamari and sea urchin salad .....	27,00
Pork fillet and pancetta with pak choi cole and sweet potato mash.....	22,00
Braised lamb with artichoke and potato terrine .....	29,00
Veal fillet with porcini mushroom crust and celeriac and chestnut mash	
Angus beef burger with BBQ sauce, cheddar, bacon served with iceberg and water onion salad.....	18,00
Prime Angus Rib-eye with béarnaise sauce, mini salad and homemade potatoes .....	33,00
Cockerel's breast and warm salad with peppers and white carrots.....	21,00

### DESSERTS

€

Crème brûlée with mastiha and sour cherry ice cream .....	10,00
Citrus fruit Lemon mille-feuille, orange slices and grand-marnier ice cream .....	10,00
Roasted apple with salted caramel cream and fresh vanilla ice cream .....	10,00
Chocolate tart with pistachio ice cream .....	12,00

Executive Chef: Giakalis Panayiotis

All dishes are prepared with virgin olive oil / The prices include Municipal Tax & VAT

Person in charge in case of market inspection: Agiostratidis Theo

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)

Bread 3€

# bakù

RESTAURANT

## LUNCH MENU

### TO START

	€
Σούπα άγριων μανιταριών .....	10,00
Χταπόδι με τσακιστή πατάτα και μυρωδικά.....	13,00
Μοσχαρίσιο καρπάτσιο με flakes παλαιωμένης παρμεζάνας αρωματισμένο με λάδι τρούφας .....	15,00
Bruschetta με ντομάτα καρέ, ελαιόλαδο και γαύρο μαρινέ.....	9,00
Μπουκιές μπακαλιάρου με aioli sauce .....	10,00
Burrata με πετάλια ντομάτας και ελαιόλαδο .....	13,00

### SNACKS

	€
Classic club: Bacon, βραστό αυγό, ντομάτα, τυρί, ζαμπόν, iceberg, μαγιονέζα, πατάτες κυδωνάτες .....	12,00
Tramezzino club: Τόννος, iceberg, ντομάτα, βραστό αυγό, μαγιονέζα .....	12,00
The Margi τοστ: Ζαμπόν, τυρί, πατατάκια .....	12,00
NY HOT DOG .....	9,00
Snitchel sandwich: ντομάτα, σαλάτα και μαγιονέζα ρόκας .....	13,00

### SALADS

	€
Ανάμεικτη σαλάτα με flakes λαχανικών και μυρωδικά.....	10,00
Σαλάτα με vinaigrette πετιμέζι, σταφίδα, gorgonzola και καρύδι .....	13,00
Ανάμεικτη σαλάτα με φρέσκια αγκινάρα, αρωματισμένη με λάδι τρούφας και παλαιωμένη παρμεζάνα .....	11,00

### MAIN

	€
Κριθαρώτο παρμεζάνας 24 μηνών ωρίμανσης .....	13,00
Φρέσκιες ταλιατέλες με romodorini και μοτσαρέλα Di Buffalo .....	12,00
Παπαρδέλες Bolognese.....	12,00
Σολωμός με φρέσκα κρεμμυδάκια και σάλτσα γιαουρτιού .....	22,00
Κοτόπουλο με λιβανέζικη σαλάτα tabbouleh .....	17,00
Burger από angus beef με BBQ sauce, cheddar bacon και σαλάτα από iceberg και νεροκρέμμυδο .....	18,00
Μοσχαρίσια ταλιάτα με σαλάτα από ρόκα, ντοματίνι και παρμεζάνα ....	29,00

### SIDE DISHES

Baby Salad .....	5,00
Πατάτες κυδωνάτες .....	5,00
Σαλάτα ταμπουλέ.....	5,00

### DESSERTS

Margi Cream.....	8,00
Cheesecake με σπιτική μαρμελάδα.....	8,00
Τάρτα σοκολάτας.....	9,00

Executive Chef: Γιακαλής Παναγιώτης

Στην παρασκευή των συνταγών χρησιμοποιείται παρθένο ελαιόλαδο / Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται Δημοτικός φόρος & Φ.Π.Α.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Αγιοστρατίτης Θεόδωρος

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

Bread 3€

# bakù

RESTAURANT

## LUNCH MENU

### TO START

	€
Wild mushroom soup .....	10,00
Octopus with crushed potatoes and herbs .....	13,00
Beef Carpaccio with aged parmesan flakes, flavoured with truffle oil.....	15,00
Bruschetta with sliced tomato, olive oil and marinated anchovies.....	9,00
Cod pieces with aioli sauce .....	10,00
Italian burrata cheese on sliced tomato dressed with virgin olive oil .....	13,00

### MAIN

	€
Orzo with 24 month aged parmesan .....	13,00
Homemade tagliatelle with pomodorini and mozzarella Di Buffalo.....	12,00
Pappardelle Bolognese.....	12,00
Salmon with spring onion and yoghurt sauce.....	22,00
Chicken with Lebanese tabbouleh salad .....	17,00
Angus beef burger with BBQ sauce, cheddar, bacon and salad with iceberg and onions .....	18,00
Beef tagliata with rocket salad, cherry tomatoes and parmesan.....	29,00

### SNACKS

	€
Classic club: Bacon, egg, tomato, cheese, ham, iceberg, mayonnaise, and potato wedges.....	12,00
Tramezzino club: Tuna, iceberg, tomato, egg, mayonnaise .....	12,00
The Margi toasty: Ham, cheese and potato chips.....	12,00
NY HOT DOG .....	9,00
Snitchel sandwich: tomato, salad and rocket mayonnaise .....	13,00

### SIDE DISHES

Baby Salad.....	5,00
Potato wedges.....	5,00
Tabbouleh.....	5,00

### SALADS

	€
Mixed salad with vegetable flakes and herbs.....	10,00
Salad with molasses vinaigrette, raisins, gorgonzola and walnuts.....	13,00
Mixed salad with fresh artichoke flavoured with truffle oil and aged parmesan.....	11,00

### DESSERTS

Margi Cream .....	8,00
Cheesecake with homemade marmalade.....	8,00
Chocolate Tart .....	9,00

Executive Chef: Giakalis Panayiotis

All dishes are prepared with virgin olive oil / The prices include Municipal Tax & VAT

Person in charge in case of market inspection: Agiostratidis Theo

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)

Bread 3€



# bakù

RESTAURANT

*Laid - Back Fridays at*

THE MARGI

## TO START

Σούπα από φρέσκα μανιτάρια Porcini

Fresh Porcini soup

or

Χταπόδι με πατάτες κονφί, ελαιόλαδο και μους ελιάς

Octopus served on potato confit and olive mousse

or

Κριθαρώτο παντζαριού με καπνιστό σκουμπρί Χαλκιδικής  
και ελαφριά κρέμα σκόρδου

Orzo with beetroot, Chalkidiki's smoked mackerel  
and light garlic cream

## MAIN

Σολωμός με φάβα Σαντορίνης, φρέσκα κρεμμυδάκια και ελαιόλαδο  
αρωματισμένο με πορτοκάλι και βανίλια

Salmon with Santorinian split pea, spring onions  
and orange vanilla flavored olive oil

or

Burger από angus beef, με BBQ sauce, cheddar, bacon και σαλάτα  
από iceberg και νεροκρέμμυδο

Angus beef burger with BBQ sauce, cheddar, bacon served  
with iceberg and water onion salad

## DESSERTS

Cheesecake με σπιτική μαρμελάδα  
Cheesecake with homemade marmalade

or

Margi cream

Τιμή / Price 25,00 €





# bakú

RESTAURANT

