

DINNER MENU



STARTERS

Cauliflower Tempura

with fresh truffle, leeks, and miso vinaigrette

€ 14

Beef Tartar

from black angus fillet and French fries

€ 19

Mushroom Ragù

with seasonal greens reduced in Chablis and a foamy lime dressing

€ 13

Burrata Heart

with confit cherry tomatoes, rocket leaves, and a basil pesto sauce

€ 12

Tuna Carpaccio

marinated in hoisin sauce, fresh onion and hazelnuts

€ 18

Sautéed Shrimps

with jalapeño sauce and prosciutto San Daniele

€ 14

PIZZA

Truffle

with mushrooms, fresh truffle and creamy goat cheese

€ 16

Spicy

with San Marzano tomatoes, chorizo and chili oil

€ 15

Di Bufala

with San Marzano tomatoes, mozzarella di bufala and fresh basil

€ 14

Prosciutto

with San Marzano tomatoes, mozzarella, prosciutto San Danielle, and rocket leaves

€ 17

SALADS

Mesclun

with king dates, goat cheese and a herb vinaigrette

€13

Hot Caesar

with grilled baby gem lettuce, iceberg, aged parmesan and chicken breast

€16

Spinach - Rocket

with grilled manouri cheese, orange fillets, figs, walnuts and honey vinaigrette

€14

Cherry tomatoes

with cucumber, katiki Domokou, pickled onion, carob rusk, caper and spearmint

€12

PASTA

Skioufichta

with chicken, mushrooms, estragon, and Malathouni cheese from Tinos

€16

Linguini

with shrimp tartare and bisk sauce

€17

Spaghetti Colatura di Alici

with garlic, pepperoncino, parsley and bread crumbs

€14

Pumpkin risotto

with goat cheese and hazelnuts

€14

MEAT - FISH

Seabream Fillet

with risotto, herbs and lime zest
€ 22

Salmon Fillet

with Korean barbeque sauce, black rice and baby broccoli
€ 19

Chicken Breast

with baby vegetables and a lemon dressing
€ 17

Flap Steak 300gr

USA black angus served with French fries and verde sauce
€ 36

Hanger steak 300gr

USA black angus served with smashed potatoes and bordelaise sauce
€ 34

Côte de Boeuf for 3 people, 1100gr

USA black angus served with oven baked baby potatoes, focaccia, and béarnaise sauce
€ 120

Ossobuco

slow cooked with pappardelle and truffle oil
€ 23

Smash Burger

from black angus meat, cheddar cheese, iceberg, pickles served with French fries
€ 16

Bread

homemade sourdough bread served with our own production olive oil
€ 5

Desserts: Try our daily specials from our pastry

Please inform our staff for any allergies
Customer is not obliged to pay if the notice of payment has not been yet received
Responsible by law: PapaGeorgiou George

Wesud

Brunch MENU

09:00-15:00

Brunch

Hot caesar salad

baby gem μαρούλι στο γκριλ / iceberg / κοτόπουλο ψητό / κρουτόν / χειροποίητη sauce caesar / flakes παρμεζάνας

14

Smashing Avocado

κολοκυθόσπορος / πιπεριές τσίλι / μαύρο πολύσπορο φωμί
Extras: δύο αυγά σε όποια εκδοχή επιθυμείτε +2 /
καπνιστός σολομός +4 / τυρί φέτα +2

9

Αυγά Scrambled Βιολογικά

προζυμένιο φωμί / αβοκάντο / κατσικίσιο τυρί
Extras: προσούτο San Danielle +3 / καπνιστός σολομός +4

13

Fluffy Ομελέτα με Ασπράδια

βιολογικά αυγά / αβοκάντο / προζυμένιο φωμί /
σαλάτα μεσκλάν
Extras: γαλοπούλα +2 / καπνιστός σολομός +4 /
μανιτάρια +1 / τυρί φέτα +2 / μπέικον +2

8

BEC

χειροποίητο μπριος / αυγά scrambled / τυρί cheddar /
μπέικον / πικάντικη μαγιονέζα

13

Yogurt Bowl

στραγγιστό γιαούρτι / σπιτική granola χωρίς ζάχαρη / μέλι
Extras: φρούτα του δάσους +3 / σοκολάτα +1 / cranberries +1,5

6

Katsu Sando

χειροποίητο brioche / τραγανό κοτόπουλο /
πικάντικη μαγιονέζα / iceberg

12

Dippy Eggs

αυγά μελάτα / κρέμα τυριού / αβοκάντο / μπέικον /
τοματίνια / προζυμένιο φωμί

9

Fluffy Chocolate Pancakes

σοκολάτα γάλακτος Valrhona / πραλίνα φουντουκιού /
μπανάνα / crumble αμυγδάλου
Extras: σιρόπι σφένδαμου +2

12

Cookie monster

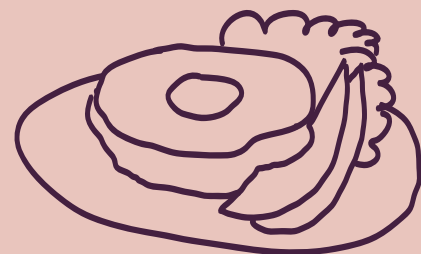
μαλακό ζεστό cookie με σοκολάτα και φουντούκι /
δύο μπάλες παγωτό
Χρόνος παρασκευής 15'

12

Acai Bowl

γάλα αμυγδάλου / σπιτική granola χωρίς ζάχαρη /
μπανάνα / φράουλα / flakes καρύδας
Extras: φυστικοβούτυρο +1 / φρούτα του δάσους +3 /
chia +1 / γάλα αμυγδάλου με γεύση σοκολάτα +1 /
cranberries +1,5

11



Sandwiches & Wraps

Brioche

γαλοπούλα / provolone / πικάντικη μαγιονέζα / αβοκάντο

9

Φοκάτσια Μοτσαρέλα

pesto βασιλικού / ντοματίνια κονφί / mozzarella bufala

8

Τσιαπάτα Προσούτο

chutney σύκου / κατσικίσιο τυρί κρέμα / προσούτο
San Danielle / φύλλα ρόκας

8

Τοστ

γαλοπούλα / cheddar / χειροποίητο μπριος

6

Bagel σολομού

κρέμα τυριού με σχοινόπρασο / αγγούρι / κάπαρη /
καπνιστός σολομός / ξύσμα λεμονιού / κρεμμύδι

12

Wrap τόνου

τόνος καπνιστός / pesto / αβοκάντο / ντομάτα /
κρεμμύδι / κόλιανδρο / πικάντικη μαγιονέζα / καρότο /
αγγούρι / καλαμπόκι

8

Wrap chicken caesar

κοτόπουλο / flakes παρμεζάνας / iceberg /
χειροποίητη sauce caesar

8

Όλα τα σάντουιτς φτιάχνονται την ώρα της παραγγελίας
Με ζεστό φωμί και φρεσκοκομμένα αλλαντικά / τυριά.

Sides

Πατάτες τηγανιτές με τυρί φέτα	4,5
Προζυμένιο φωμί με ελαιόλαδο	4

Σνακ Χωρίς προσθήκη Ζάχαρης

Μπάρα Πρωτεΐνης πρωτεΐνη WHEY / φουντούκι / φυστίκι Αιγίνης / βρώμη / μπανάνα / φυστικοβούτυρο / μπισκότα digestive / cranberries / λευκή σοκολάτα χωρίς ζάχαρη / γάλα	3,5	Matcha Energy Balls φυστίκι Αιγίνης / αμύγδαλο / cranberries / ηλιόσπορος / μέλι / πρωτεΐνη WHEY / ασπράδι αυγού / καρύδα / λευκή σοκολάτα χωρίς ζάχαρη / πράσινο τσάι matcha	1,5
Μπάρα Μπανάνα Σοκολάτα καρύδι / βρώμη / μπανάνα / σοκολάτα υγείας χωρίς ζάχαρη / κανέλα / μέλι / ασπράδι αυγού	3,5	Σοκολάτα & Φυστικοβούτυρο Energy Ball ασπράδι αυγού / επικάλυψη σοκολάτα χωρίς ζάχαρη / αμύγδαλο / λιναρόσπορος / μπανάνα / κροκάν αμυγδάλου / βρώμη / ταχίνι / φυστικοβούτυρο	1,5
Μπάρα Φυστικοβούτυρο φουντούκι / βρώμη / ταχίνι / φυστικοβούτυρο / σταφίδα ξανθιά / μέλι / ασπράδι αυγού	3,5		

Με το τεμάχιο

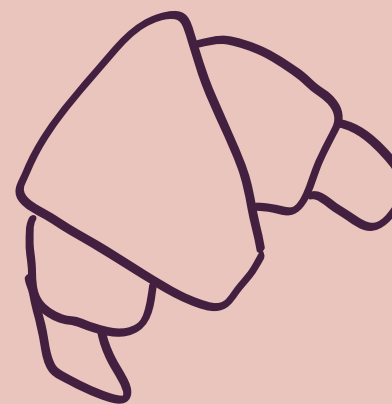
Κέικ Ανάμεικτο με κομμάτια σοκολάτας Extra: ganache σοκολάτας ή μαρμελάδα χωρίς ζάχαρη ή σιρόπι σφένδαμου +2	3,5	Κέικ Καρότου	4,5
Κέικ Βανίλιας Χωρίς Ζάχαρη με κομμάτια σοκολάτας Extra: ganache σοκολάτας ή μαρμελάδα χωρίς ζάχαρη ή σιρόπι σφένδαμου +2	3,5	Babka Σοκολάτα	3,5
Κέικ Μπανάνας με κομμάτια σοκολάτας Extra: ganache σοκολάτας ή μαρμελάδα χωρίς ζάχαρη ή σιρόπι σφένδαμου +2	3,5	Babka Κανέλας	3,5
		Flan Parisien (Βανίλια, Σοκολάτα)	4,5
		Κέικ Cipriani	6
		Basque Cheesecake	6,5

Φούρνος

Κρουασάν Βουτύρου	3,5
Κρουασάν με Πραλίνα Φουντουκιού	4
Κρουασάν με Πραλίνα Φιστικιού~	4
Soft cookie Βρώμης & Κράνμπερι	2,5
Soft cookie Σοκολάτας & Φουντούκι	2,5

Παγωτά

Σοκολάτα / Βανίλια / Φυστίκι 3,5€ / μπάλα



• Η φέτα και η παρμεζάνα είναι ΠΟΠ. • Στο τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο. • Για το μαγείρεμα και τις σαλάτες χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. • Τα κρέατά μας και τα φάρια είναι νωπά. • Για τυχόν αλλεργίες παρακαλώ απευθυνθείτε στο προσωπικό μας. • Ο καταναλωτής δεν έχει την υποχρέωση να πληρώσει, εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο. • Αγορανομικός Υπεύθυνος: Θανάσης Πάνος

WESUD

Cocktails & Spirits MENU

Cocktail list by Kosmas Damianidis

Whisky-Whiskey

Blended Scotch

Monkey Shoulder	11
Johnnie Black Label 12 y.o	11
Chivas 12 y.o	11
Chivas Regal 18 y.o	14
Johnnie Blue Label	35

Blended Irish

Jameson Black Barrel	11
Tullamore Dew 12 y.o	12
Bushmill's Black Bush	10
The Irishman Founder's Reserve	13

International Blends

Nikka From The Barrel, Japan	14
------------------------------	----

Single malt

Ireland

Teeling single malt	12
---------------------	----

International

Armorik Classic, France	12
Kavalan Concertmaster, Taiwan	14

Scotland

ISLAY, ISLANDS

Ardbeg 10 y.o	12
Talisker 10 y.o	12
Lağavulin 8 y.o	14
Lağavulin 16 y.o	15

SPEYSIDE

Aberlour 12 y.o	13
Glenfiddich Solera 15 y.o	13
Glenallachie 12 y.o	13
Cardhu 12 y.o	11
Balvenie Double Wood 12 y.o	13

HIGHLANDS

Macallan Double Cask 12 y.o	15
Aberfeldy 12 y.o	12
Glenmorangie Nectar D'Or 12 y.o	14
Glenmorangie 18y.o	18
Dalmore Cigar	25

LOW LANDS

Glenkinchie 12 y.o	13
--------------------	----

Bourbon, Rye & Grain

Jack Daniels, Tennessee	10
Woodford Reserve, Kentucky	12
Wild Turkey 81, Kentucky	11
Maker's Mark, Kentucky	11
Bulleit Bourbon, Kentucky	11
Blanton's Original Single Barrel, Kentucky	14
James E. Pepper 1776 Rye, Kentucky	12
Bulleit Rye, Kentucky	12
High West Double Rye, Utah	13
Teeling Single Grain, Ireland	12
Nikka Coffey Grain, Japan	14

Tequila & Mezcal

Blanco

El Jimador	9
Jose Cuervo Tradicional	11
Casamiğos	14
Don Julio	12
Fortaleza	14

Reposado

El Jimador	9
Jose Cuervo Tradicional	11
Corralejo	11
Don Julio	14

Añejo

Don Julio	15
Casamiğos	15

Extra Añejo

Don Julio 1942	34
----------------	----

Mezcal

San Cosme	12
Brujo Espadin-Barril Joven	12
Vida	13
Casamiğos	15

Rum

Blanco

Angostura Reserva Blanco, Trinidad	9
Cacacha Pitu, Brazil	9
Clement Rhum Agricole, Martinique	9

Aged

Angostura Reserva 5 y.o, Trinidad	9
Angostura Reserva 7 y.o, Trinidad	11
Appleton Estate , Jamaica	10
Chairman's Spiced, St Lucia	9
Sailor Jerry, Virgin Islands	9
La Maison Du Rhum Panama, Panama	12
La Maison Du Rhum Barbade, Barbados	12
Mount Gay Black Barrel, Barbados	12
Angostura 1919, Trinidad	12
Diplomatico Reserva Exclusiva, Venezuela	12
Don Papa, Philippines	12
Zacapa Solera 23, Guatemala	14
Zacapa X.O, Guatemala	28

Vodka

Ketel One, Holland	9
Tito's gluten-free Vodka , Texas	11
Belvedere, Poland	12
Beluĝa, Russia	12
Stoli Elit, Russia	13
Grey Goose, France	12
Grey Goose V.X, France	15
Konik's Tail, Poland	12
Reyka, Iceland	12
Ciroc, France	12

Gin

Broker's, London Dry Gin	9
Beefeater 24, London Dry Gin	10
Tanqueray Sevilla, London Flavoured Gin	9
Tanqueray 10, London Dry Gin	12
Sipsmith Dry Gin, London Dry Gin	12
Cotswolds, London Dry Gin	13
Hayman's, London Old Tom Gin	12
The Botanist, Islay Dry Gin	12
Hendrick's, Scotland	12
Gin Mare, Spain	13

Monkey 47, Germany	14
Nikka Coffey Gin, Japan	13
Roku Gin, Japan	12

Cognac, Armagnac & Brandy

Remy Martin V.S.O.P Cognac	13
Hennessy V.S.O.P, Cognac	14
Tesseron Lot No 90 X.O, Cognac	19
Larressingle V.S.O.P, Armagnac	13
Castarede V.S.O.P, Armagnac	13
Cardenal Mendoza Solera gran reserva, Brandy, Spain	13

Liquers

Disaronno, Italy	9
Drambuie, Scotland	10
Jägermeister, Germany	9
Baileys, Ireland	8
Gran Marnier, France	10
Villa Massa Crema Limoncello, Italy	9
Ramazotti Sambuca, Italy	9
Skinos Mastiha , Greece	9

Bitter, Vermouth & Amaro

Campari, Italy	9
Majuni, Greece	9
Cocchi Storico, Italy	10
Noilly Prat Dry, France	9
Carpano Antica Formula, Italy	10
Fernet Branca, Italy	9
Montenegro, Italy	9

Beers

Bud Pale Lager 330ml, U.S.A	6,5
Voreia Stout 330ml, Greece	6,5
Mahou IPA 330ml, Spain	7,9
La Trap Quadrupel 330ml, Netherlands	8,5
Radeberger Pilsner 330ml, Germany	5,5
Noam Pale Lager 330ml, Germany	7,9
Estrella Inedit 750ml, Spain	19
Clausthaler 0,5% 330ml, Germany	5

Non Alcohol Aperitivo

Crodino 175ml, Italy	8
----------------------	---

Signature Cocktails

Suzie Q Rum blanco, amaretto, coconut milk, lime, blood orange, orange bitters	11
Outlander Scotch whisky, pineapple, estraĝon, lime, cinnamon, angostura bitters	12
Apollon Vanilla infused tequila blanco, coconut, chilly liqueur, lime, simple syrup, cherry bitters	12
Ocarina Cachaça, lime, brown sugar, top up dash water with peach flavor	10
Kinky Rum blanco, passion fruit, butterscotch, lime, black tea, vanilla foam	11
Larimar Vodka, blue curacao, limoncello, mango, lime, ginger beer	11
Señorita Orange flavored gin, rose pepper, thyme, tonic	10
After Seven Vodka, hibiscus & red berries tea, lime, agave syrup , nutmeg, vanilla foam	10

Aperitivos

Venice Spritz Select, prosecco, soda, olive, cucumber	10
Spritzing Around Aperol, campari, sauvignon blanc, tonic, angostura bitters	10
Republic Spritz Cocchi americano, chartreuse yellow, dash peach flavored soda	10
Sicilian Spritz Italicus, cucumber syrup, prosecco, soda, lemon bitters	11

Mocktails

I Want To Spritz Free Crodino, fill up dash water with peach flavor	9
Sober's Pleasure Cucumber syrup, ginger, lime, top up aegean tonic, black pepper & cucumber	8
Palma Coconut, pineapple puree, hibiscus & red berries, soda	9

APPERITIVO

Bruschetta with Sardines

with tomato and onion

€ 4

Bruschetta Caprese

with cherry tomatoes, stracciatella, garlic and basil

€ 4

Aged Parmesan

with balsamic vinegar and olives

€ 6

Cheese platter

a selection of four cheeses

€ 13

Cold cuts

a selection of four cold cuts

€ 12

Blinis

with smoked salmon and cream cheese

€ 14