

CEASAR'S _____ 12.-

Φέτες κοτόπουλου σιγοψημένες στον φούρνο, ψητό μπέικον, τουίλ παρμεζάνας, iceberg, μαρούλι, επάνω σε στρογγυλό κρουτόν ψωμιού αρωματισμένο με ρίγανη και κλασσική Caesar's sauce.

QUINOA _____ 12.-

Τρίχρωμη βιολογική quinoa με μπουκιές ζουμερού κοτόπουλου, φέτα, καρέ από τομάτα, πιπεριά, αγγούρι και αβοκάντο με broken fried τортίγια και sauce μουστάρδα balsamico.

ARCH SALAD _____ 12.-

Τρυφερά ανάμεικτα σαλατικά, φρέσκα flakes μανιταριού, πέρλες καλαμποκιού, τρικολόρε τοματίνια, ψητό μανούρι στην σχάρα και Γαλλική vinaigrette μελιού.

SMOKED SALMON _____ 14.-

Πράσινη σαλάτα με καπνιστό σολομό σκωτίας μέσα σε φωλιά αγγουριού, slice αβοκάντο, ξύσμα μοσχολέμονου, κρουτόν από ζυμωτό ψωμί με προζύμι και vinegrette λεμονιού.

GREEK SALAD NEW STYLE _____ 13.-

Τρικολόρε τοματίνια, green tiger τομάτα, σπαγγέτι αγγουριού, μπρινουάζ πράσινης πιπεριάς, πατέ ελιάς αρωματισμένη με θυμάρι, μούς φέτας, χώμα από κριθαρένιο ντάκο και ελαιόλαδο αρωματισμένο με φρέσκια ρίγανη.

Salads

"A WELL-MADE SALAD MUST HAVE A CERTAIN UNIFORMITY;

IT SHOULD MAKE PERFECT SENSE FOR THOSE INGREDIENTS TO SHARE A BOWL". — YOTAM OTTOLENGHI

BRUSCHETTA _____ 10.-

Ρολάκια μοτσαρέλας γεμισμένα με προσιουτο, ροκα, πεστο βασιλικού, γκραντιναρισμένα στο φουρνο επανω σε χειροποίητο ζυμωτο ψωμι και σαλσα Νάπολι αρωματισμένη με φυλλα βασιλικού.

BAO BUNS _____ 12.-

Αφράτο ψωμάκι ατμού γεμισμένο με φέτες από ρολό πανσέτας αρωματισμένες με φρέσκα μυρωδικά και πιπέρι μοσχολέμονου, φέτες κρεμμυδιού μαριναρισμένες σε λάϊμ και καπνιστή πάπρικα και homemade paraça jam.

NAPOLEON _____ 10.-

Με κόκκινο και candy πατζάρι, μελιτζάνα, ψητή πατάτα, τομάτα, ψητό μανούρι και μούς από cottage cheese αρωματισμένο με φύλλα ρίγανης, μέντας και θυμαριού. συνοδεύεται απο βραχακια παρμεζανας μαριναρισμενα σε λαδι τρουδας και γλυκια παπρικα.

MEDITERRANEAN TART / PIE _____ 12.-

Πιπεριά Φλωρινης, τσάννεϊ μελιτζάνας, σύγκλινο Κρήτης, τούφες μπρόκολου romanesco, φύλλα baby παντζαριού, φύτερες και κρεμα βαλσάμικο di modena σε φρεσκοψημένη τραγανή ζύμη με γέμιση από πουρέ πατάτας αρωματισμένη με φρέσκο πιπέρι και λάδι τρούφας.

SMOKED SALMON NEW STYLE _____ 14.-

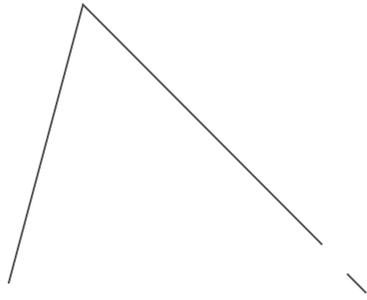
Slices από καπνιστό σολομό Σκωτίας επάνω σε vinegraitte από κίτρινα τοματίνια, passion fruit και paraça. Συνοδεύεται από tartar με πανγκο, green tiger τομάτα, passion fruit και sticks αβοκάντο αρωματισμένα με ελαιόλαδο και άνθους αλατιού Χαβάης.

JACK DANIELS CHICKEN ROLLS _____ 10.-

Crispy κοτόπουλο, παναρισμένο με ranko breadcrubs και κόκκους σισαμιού επάνω σε κινέζικο λάχανο mix με σπαγγέτι καρότου. Συνοδεύονται από homemade New York style jack daniel's sauce.

ΠΛΑΤΟ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ & ΤΥΡΙΩΝ__ 15.-

Με: σαλάμι Μιλάνου, σαλάμι Spianata, χοιρινή καπνιστή κόπα, προσιούτο Πάρμας, κασέρι Πολίτικο, γραβιέρα Νάξου, καπνιστό Μετσοβόνε, με δικά μας σπιτικά κριτσίνια & αποξηραμένα φρούτα.



Pizza

MARGHERITA _____ 9.-

H+H _____ 10.-

Ζαμπόν, μπέικον.

...ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΖΥΜΗ
ΣΕ ΒΑΣΗ ΑΠΟ ΤΥΡΙ ΜΟΤΣΑΡΕΛΛΑ-
ΓΚΟΥΝΤΑ & ΣΑΛΤΣΑ ΤΟΜΑΤΑΣ

ITALIAN _____ 11.-

Προσιούτο, παρμεζάνα, ρόκα baby.

CAPRICCIOSA _____ 12.-

Ζαμπόν, μπέικον,μανιτάρια,
πράσινες πιπεριές.

(+) EXTRA ΥΛΙΚΟ _0.80

RISOTTO FUNGHI _ 13.50

Μεμανιτάρια portobello, σαμπινιόν και πλευρώτους, σωταρισμένα σε έλαιο τρούφας αρωματισμένα με φρέσκο θυμάρι και γλασαρισμένα με παρμεζάνα grana padano.

PIZOTO CAJUN AL FREDDO _____ 12.50

Μεμπουκιές κοτόπουλου σωτέ, λευκό κρεμμύδι, κρέμα γάλακτος, αρωματισμένο με μοσχολέμονο και πιπέρι καγιέν γλασαρισμένο με παρμεζάνα grana padano.

GREEK GARBONARA _____ 12.50

Με κρητικά σκιουφιχτά, σύγκλινο Κρήτης, ελαφριά κρέμα παρμεζάνας, κομμάτια φέτας και χύμα από crispy χοιρινή πανσέτα.

LINGUINI SHRIMPS _____ 14.-

Λιγκουίνι με γαρίδες σε ελαφριά σάλτσα φρέσικας τομάτας αρωματισμένη με μπισκ γαρίδες, βασιλικό και δυόσμο.

Risotto & Pasta

"YOU CAN'T HURRY LOVE OR PIZZA. ESPECIALLY PIZZA". — SNOOPY

"LIFE IS A COMBINATION OF MAGIC & PASTA". — FEDERICO FELLINI

Main Dishes

GOOD COOKING TEMPTS THE APPETITE...

COFFEE RUBBED BLACK ANGUS BURGER _____ 14.-

Μπιφτέκι 200gr από Black Angus κιμά, πασπαλισμένο με αρωματική πούδρα ελληνικού καφέ, πάπρικα και κόλιανδρο μέσα σε αφράτο ψωμάκι με ρόκα, τομάτα bbq pepper sauce, crispy μπέϊκον. συνοδεύεται από crinkle fries.

SPIT-ROASTED CHIKEN _____ 14.⁵⁰

Στήθος κοτόπουλο στη σχάρα επάνω σε ψητή τορτίγια με sauce μουστάρδας αρωματισμένη με μέλι άνθων. Συνοδεύεται από σαλάτα quinoa, μαρούλι, φιλέ πορτοκαλιού και ελαιόλαδο.

RIB-EYE STEAK _____ 24.-

280 gr. Black Angus ψημένο στη σχάρα, συνοδεύεται από σαλάτα με σπανάκι, βαλεριάνα, τοματίνια μαριναρισμένα με vinegraitte βαλσάμικο, flakes παρμεζάνας και bbq sauce αρωματισμένη με Southern Comfort.

SKIRT STEAK BLACK ANGUS _____ 26.-

Βοδινό διάφραγμα 280gr επάνω σε πουρέ αρακά αρωματισμένο με μπέϊκον και φρέσκα φύλλα μέντας. Συνοδεύεται από μπρόκολο romanesko και sauce demi glace.

TALIATA FLAP STEAK _____ 27.-

Wagyu Flap Steak 280gr. Συνοδεύεται από δροσερή σαλάτα με τοματίνια, καλαμπόκι, slice αγγουριού, μάνγκο μαριναρισμένα με exotic fruit vinegraitte.

HONEY CHICKEN BALOTINE SOUS VIDE _____ 14.-

Ρολό κοτόπουλο αρωματισμένο με μουστάρδα, φύλλα θυμαριού, ψημμένο για 4 ώρες στους 70°C και σιγοβρασμένο με σάλτσα πορτοκαλιού γλασαρισμένη με μέλι ανθέων. Σερβίρεται με πουρέ πατάτας αρωματισμένο με φασκόμηλο.

PORK STREAKY _____ 18.-

Χοιρινή πανσέτα σιγοψημένη στους 100°C για 6 ώρες επάνω σε πουρέ σελινόριζας καιμανιτάρια portobello. συνοδεύεται από rainbow καρότα τηγανιτά τοματίνια και sauce από λικέρ κεράσι Heering.

GRILLED SALMON TANGERINE _____ 19.-

Ψητός σολομός σχάρας επάνω σε sauce μανταρινιού αρωματισμένη με αρμπαρόριζα και λικέρ από θυμάρι. Συνοδεύεται από πουρέ μώβ περουνιανής πατάτας και σκόνη ρόζ πιπεριού.

SEABREAM FILLET _____ 22.-

Φιλέτο τσιπούρας επάνω σε ταρτάρ με φουντούκια, αμύγδαλα μαριναρισμένα με λάδι & ξύδι βαλσάμικο.

Desserts

COCONUT MILLE FEUILLE _____ 9.-

Πατισερί καρύδας επάνω σε crispy φύλλα σφολιάτας αρωματισμένα με πούδρα φυστικιού Αιγίνης, μαύρη ζάχαρη και σκόνη κανέλας, frozen φρούτα του δάσους και sauce από φρέσκα μύρτιλα.

BANOFFEE CIGAR _____ 8.-

Πούρο από μπισκότο digestive ολικής αλέσεως γεμισμένο με αυθεντική κρέμα καραμέλας, παναρισμένο με αλμυρό φυστίκι, κομμάτια μπανάνας, φυτική σαντιγύ, flakes σοκολάτας και σιρόπι καραμέλας.

CHOCOLATE TART _____ 9.-

Πατ σουκρέ σοκολάτας γεμισμένη με butter salted caramel, γκανάζ σοκολάτας συνοδευόμενη από παγωτό σοκολάτας Βελγίου επάνω σε crumble σοκολάτας, βρώμης & καστανής ζάχαρης.

CHOCO SOUFFLÉ _____ 7.50-

Σουφλέ σοκολάτας συνοδευόμενο από σορμπέ μανταρίνι και σορμπέ σοκολάτας αρωματισμένο με μέντα.

CHEESECAKE IN THE GLASS _____ 7.50

Αφράτη κρέμα τυριού μέσα σε ποτήρι, ακουμπισμένη επάνω σε μπισκότο ολικής αλέσεως & homemade μαρμελάδα φράουλας αρωματισμένη με βανίλια και φύλλα αρμπαρόριζας.

ΠΑΓΩΤΟ (scoop) _____ 2.50

PREMIUM SORBET (scoop) _____ 3.-

"DESSERT IS LIKE A FEEL-GOOD SONG..."

"...& THE BEST ONES MAKE YOU DANCE." — CHEF EDWARD LEE