



## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

<b>ΠΑΤΑΤΟΦΛΟΥΔΕΣ</b>	Τραγανές Φλούδες Πατάτας	<b>3.5</b>
<b>ΑΥΓΑ ΤΗΓΑΝΙΤΑ</b>	Με Βούτυρο από Στάκα, Σαλάμι Λευκάδας και Λεπτά Sticks Πατάτας ή με Κατσικίσο Τυρί και Bacon	<b>6.5</b>
<b>ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΓΕΜΙΣΤΑ</b>	Portobello με Σπανάκι, Αγκινάρα, και Τυρί Ταλαγάνι	<b>6.5</b>
<b>ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ</b>	Με Ρόκα και Παρμεζάνα	<b>8.5</b>
<b>ΑΝΟΙΧΤΗ ΜΑΝΙΤΑΡΟΠΙΤΑ</b>	Ποικιλία Μανιταριών Σωτέ με Τραγανό Φύλλο και Προσούτο	<b>8</b>
<b>THICK CUT BACON</b>	Με Μαρμελάδα Κρεμμύδι, Καραμελωμένο Pop Corn και Ραπανάκι Τουρσί	<b>8</b>
<b>TAGLIATA ΣΥΚΩΤΙ</b>	Ψημένο στη Βέργα	<b>10</b>
<b>ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ</b>	Ρωτήστε το σερβιτόρο σας	<b>7</b>
<b>BURRATA</b>	Με Μαρμελάδα Ντομάτας	<b>9</b>
<b>TARTARE ΜΟΣΧΑΡΙ</b>	Με Χειροποίητη Μαγιονέζα, Μυρωδικά και Λάδι Μαύρης Τρούφας, Κομμένο στο Χέρι	<b>11</b>
<b>CARPACCIO</b>	Από Φιλέτο Μοσχάρι με Flakes Μαύρης Τρούφας	<b>11</b>
<b>ΠΛΑΤΟ ΤΥΡΙΩΝ</b>	Πέντε Επιλεγμένα Τυριά από Διάφορα Μέρη της Ελλάδας	<b>13</b>

<b>ΜΑΝΟΥΡΙ ΨΗΤΟ</b>	Πράσινη Ανάμεικτη Σαλάτα με Ντοματίνια, Αποξηραμένα Σύκα, Ημίξηρη Ντομάτα, Κουκουνάρι και Οξύμελι από Παλαιωμένο Βαλσάμικο Ξύδι	<b>8.5</b>
<b>ΣΠΑΝΑΚΙ</b>	Σπανάκι με Τραγανό Προσούτο, Μανιτάρια, Ραπανάκι Και Βινεγκρέτ Καπνιστού Μπέικον	<b>8</b>
<b>ΚΙΝΟΑ</b>	Λευκή Κινόα με Κολοκυθόσπορο, Ηλιόσπορο, Φιλέ Πορτοκάλι, Αμύγδαλο και Βινεγκρέτ με Μέλι	<b>7</b>
<b>ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ</b>	με Αγγούρι, Γαλοτύρι, Κρουτόν, Πάστα Ελιάς και Βινεγκρέτ από Παλαιωμένο Βαλσάμικο Ξύδι	<b>6.5</b>
<b>ΠΑΝΤΖΑΡΙ</b>	με Πράσινο Μήλο, Καρύδια Πεκάν, Γιαούρτι Και Φρέσκο Δυόσμο	<b>6</b>
<b>ΒΑΛΕΡΙΑΝΑ</b>	με Ανθότυρο, Αχλάδι, Κουλούρι Θεσσαλονίκης και Βινεγκρέτ Μέλι/Αχλάδι	<b>9</b>

<b>TRI-TIP</b>	U.S. Black Angus. Συνιστάται Medium/Well ή Well Done	<b>15</b>
<b>BEEF STEAK</b>	Μπριζόλα Μοσχάρι. Συνιστάται Medium/Well ή Well Done	<b>16</b>
<b>HANGER STEAK</b>	U.S. Black Angus	<b>19</b>
<b>FLAP</b>	U.S. Black Angus	<b>21</b>
<b>OUTSIDE SKIRT</b>	U.S. Black Angus	<b>23</b>
<b>PICANHA</b>	U.S. Black Angus.	<b>23</b>
<b>RIB EYE</b>	Ουρουγουάης, Η Καρδιά ή το “Μάτι“ της Σπαλομπριζόλας	<b>26</b>
<b>RIB EYE for TWO</b>	Συνοδύεται από Τραγανές Φλούδες Πατάτας και δύο Σάλτσες	<b>60</b>
<b>DRY AGED RIB EYE</b>	Ελληνικής εκτροφής, ξηρής ωρίμανσης 60 ημερών	<b>35</b>
<b>T-BONE</b>	Γάλακτος. Συνδυασμός από δύο Υφές Κρέατος. Έχοντας από την μία την Κόντρα και από την άλλη το Φιλέτο	<b>28</b>
<b>MAN’S STEAK</b>	Tomahawk Γαλλικής Κοπής 1 Kg	<b>34</b>
<b>ΜΑΓΟΥΛΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ</b>	με Πουρέ Topinambur και Μαρμελάδα Μανταρίνι	<b>18</b>
<b>WAGYU</b>	Kagoshima, Japan, 100γρ.	<b>43</b>
<b>PORK BELLY</b>	Πανσέτα Sous Vide με Λεμονάτη Tapioca	<b>14</b>
<b>ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ</b>	με Πουρέ Σελινόριζας	<b>15</b>
<b>ΧΟΙΡΙΝΗ “ΤΟΜΑΧΑΥΚ”</b>	Σπαλομπριζόλα Χοιρινή	<b>13</b>
<b>ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ</b>	Στήθος Κοτόπουλο Ψημένο στη Σχάρα, Με Chimichuri Sauce ή Chutney Bacon	<b>9</b>

Τρόπος ψησίματος	Ενδεικτική εσωτερική θερμοκρασία κρέατος
Rare	48°C - 52°C
Medium	60°C - 65°C
Well done	75°C - 80°C

## BURGERS

### CHICKEN BURGER

Ψωμί Brioche, Στήθος Κοτόπουλο,  
Κρέμα Μαγιονέζας, Iceberg, Ντομάτα  
και Chips Πατάτας

10

### PULLED BEEF BURGER

Ψωμί Brioche, Μαδημένο Μοσχάρι,  
Μαγιονέζα Καπνιστής Πάπρικας,  
Κρεμμύδι Τουρσί,  
Αγγουράκι Τουρσί, και Chips Πατάτας

12

## SLIDERS

### PHILLY CHEESESTEAK BURGER SLIDER

Black Angus Κιμάς, Μανιτάρια,  
Κρεμμύδια Σωτέ και Cheddar Sauce

3

### BURGER SLIDER

Black Angus Κιμάς, Ντομάτα, Iceberg  
και Μαγιονέζα Ταρτάρ

3

## ΣΑΛΤΣΕΣ

ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ  
ΚΑΠΝΙΣΤΗΣ ΠΑΠΡΙΚΑΣ  
2

JACK DANIELS  
3

HOMEMADE SRIRACHA  
2

CHIMICHURRI  
2

CHUTNEY BACON  
2

SWEET BBQ  
2

## ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

ΠΑΤΑΤΕΣ BRAVA 2

ΨΗΤΗ ΠΑΤΑΤΑ 2

ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΩΤΕ 2.5

PYZI ANAMEIKTO 2

ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΨΗΤΟ 2.5

ΠΟΥΡΕΣ ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑΣ 3

MASHED POTATOES 2.5

ΠΟΥΡΕΣ TOPINAMBOUR 3

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

<b>STEAK ALIVE CHEESECAKE</b>	Βάση από Μπισκότο Ορεο, Κρέμα Τυριού με Αλμυρή Καραμέλα και Ολόκληρα Κομμάτια Σοκολάτας Snickers	7
<b>LEMON CURD</b>	Κρέμα Αρωματισμένη με Λεμόνι και Τραγανό Crumble Βουτύρου	6.5
<b>MOUSSE ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ</b>	με Crumble Κακάο και Ανθό Αλατιού	6
<b>BROWNIES</b>	με Φυστικοβούτυρο και Παγωτό (Βανίλια - Σοκολάτα Κακάο )	7
<b>MOUSSE ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ</b>	με Crocant Φουντουκιού και ξύσμα lime	6
<b>CHEESECAKE BUENO</b>	με Crumble Σοκολάτας	7

## ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

- ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΗ** Τσίπουρο 9  
**ΜΠΑΜΠΑΤΖΙΜ** Τσίπουρο 10  
**DARK CAVE** Τσίπουρο Τσιλιλή 5 ετών παλαιωμένο (ποτήρι) 10

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΙ ΟΙΝΟΙ

- TAYLOR'S** Fine Tawny Port Portugal (ποτήρι) 7  
**ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΛΗΜΝΟΥ** Χατζηγεωργίου 14 - 4

## ESPRESSO

- NESPRESSO ARPEGGIO** 3

# ΚΡΑΣΙ

## ΕΡΥΘΡΑ

- ΟΜΙΚΡΟΝ** Ζαχαριάς Αγιωργίτικο **10 - 3.5**  
**ΚΑΤΩΓΙΑΒΕΡΩΦ** Μέτσοβο Cabernet Sauvignon-Αγιωργήτικο **18**  
**THEMA** Κτήμα Παυλίδης Μέτσοβο Αγιωργίτικο-Syrah **26**  
**ΑΣΚΗΤΙΚΟΣ** Τσιλιλής Τρίκαλα Αγιωργίτικο-Syrah-Cabernet Sauvignon **15**  
**ΟΡΕΙΝΟ** Σπυρόπουλος Νεμέα Αγιωργίτικο-Syrah **12 - 4.5**  
**ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ** Εύβοια Syrah-Grenache-Mourverdre **14**  
**ΠΑΡΑΓΚΑ** Κτήμα Κυρ Γιάννη Νάουσα Ξινόμαυρο-Merlot-Syrah **17**  
**ΠΟΡΤΕΣ** Κτήμα Σκούρας Άργος Merlot **20**  
**ΓΗ ΚΑΙ ΟΥΡΑΝΟΣ** Αμπελώνες Θυμιόπουλος Νάουσα Ξινόμαυρο **32**  
**ΑΚΡΕΣ** Κτήμα Σκούρας Άργος Cabernet Sauvignon-Αγιωργίτικο **16**  
**PICCOLO MONDO** Semeli Νεμέα Αγιωργίτικο (Ημίγλυκο) **14 - 4**  
**SANGRE DE TORO** Torres Barcelona Garnacha-Carinena **20**  
**OXFORD LANDING** South Australia Cabernet Sauvignon-Shiraz **27**  
**ESTATE SERIES** Errazuriz Chile Carmenere **35**

## ΛΕΥΚΑ

- ΟΜΙΚΡΟΝ** Ζαχαριάς Μοσχοφίλερο **10 - 3.5**  
**ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ** Τσιμπίδης Μονεμβάσια **16**  
**ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ** Παγγαίο Ασύρτικο-Sauvignon Blanc **25**  
**PICCOLO MONDO** Semeli Νεμέα Μοσχοφίλερο (Ημίγλυκο) **14 - 4**  
**VINA ESMERALDA** Torres Barcelona Moscatel-Gewurtztraminer **20**  
**TAKUN RESERVA** Chile Chardonnay **18 - 5**  
**HESS SELECT** Napa Valley Chardonnay **30**  
**SANTA MARGHERITA** Valdadige Italy Pinot Grigio **25**

## ΡΟΖΕ

- ΕΑΡ** Οινομεσσηνιακή Οινοποιία Καλαμάτα Αγιωργίτικο **10 - 3**  
**ΚΑΒΕΙΡΩ** Χατζηγεωργίου Λήμνος Μοσχάτο Αλεξανδρείας **14**  
**VARIETE** Λαλίκος Παλιά Καβάλα Grenache Rouge **18**

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΙ ΟΙΝΟΙ

- TAYLOR'S** Fine Tawny Port Portugal (ποτήρι) **5**  
**ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΛΗΜΝΟΥ** Χατζηγεωργίου **14 - 4**

## **ΜΠΥΡΕΣ, ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ και ΑΛΛΑ**

### **ΜΠΥΡΕΣ**

**FISCHER ΒΑΡΕΛΙ Lager 500ml , 5% abv 5**

**FISCHER ΒΑΡΕΛΙ Lager 300ml , 5% abv 4**

**AMSTEL LAGER 330ml, 5% abv 3**

**ΑΛΦΑ LAGER 330ml, 5% abv 3**

**HEINEKEN LAGER 330ml, 5% abv 3.5**

**ΝΗΣΟΣ PILSNER 330ml, 5% abv 4**

**SEPTEM 8η ΜΕΡΑ IP 7% abv 6.5**

**ERDINGER WEISS 330ml, 5,3% abv 4.5**

**CORONA 355ml 5.5**

**BUDWEISER 330ml 4.5**

**ESTRELLA 330ml 4**

**ESTRELLA INEDIT 750ml 15**

**MAREA 330ml 5.5**

**VOREIA PILSNER 330ml 5.5**

**MARY ROSE RED ALE 330ml 5.5**

**DELPHI 330ml 7**

**CHIOS BBQ 330ml 6.5**

**BUCKLER FREE 330ml 4**

### **ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ**

**DARK CAVE Τσίπουρο Τσιλιλή 5 ετών παλαιωμένο (ποτήρι) 9**

**ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΗ Τσίπουρο 9**

**ΜΠΑΜΠΑΤΖΙΜ Τσίπουρο 10**

### **ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ**

**COCA COLA 250ml 2.5**

**COCA COLA ZERO 250ml 2.5**

**COCA COLA LIGHT 250ml 2.5**

**SPRITE 250ml 2.5**

**FANTA BLUE 250ml 2.5**

**FANTA ORANGE 250ml 2.5**

**ΣΟΔΑ 250ml 2.5**

**ΣΟΥΡΩΤΗ 250ml 2.5**

**ΝΕΡΟ ΖΑΓΟΡΙ 1lt 2.1**