

# Κρύα Ορεκτικά

Χειροποίητο τζατζίκι	4.0
.....	
Τυροκαυτερή	4.5
.....	
Μελιζανοσαλάτα οσπική	5.0
.....	
Φάβα Σαντορίνης	4.5
.....	
Μπρουκέτες, η τριλογία	9.0
<i>μους αβοκάντο με καρνισιό σολομό, τυρί κρέμα με ξύσμα λεμονιού-μροσούτο και ρόκα, μέγιστο Λιασιής νιομάτας και γαύρο μαρινάτο</i>	
.....	
Κουβέρ / άτομο	0.3
Άρτος / άτομο	0.6

# Ζεστά Ορεκτικά

<b>Παϊάτες τηγανιές / με παρμεζάνα</b>	4.0 / 4.7
.....	.....
<b>Country παϊάτες</b>	5.5
<i>αλά κρεμ</i>	.....
.....	.....
<b>Μιλου-buried</b>	5.5
<i>τραγανό φύλλο κροûτας με γέμιση μανούρι, φέτα, blueberries και δροσερή σάλτσα μούρων</i>	.....
.....	.....
<b>Τηγανιά κεφτεδάκια</b>	6.2
<i>με σάλτσα νιομάις και γραβιέρα Νάξου</i>	.....
.....	.....
<b>Μανιάρια πλευρώτους στη οχάρα</b>	6.0
<i>με λευκή κρέμα βαλοάμικο</i>	.....
.....	.....
<b>Ψητά λαχανικά</b>	6.0
<i>με λευκή κρέμα βαλοάμικο</i>	.....
.....	.....
<b>Πεϊνιρλί</b>	8.0
<i>με μοσχάρισιο κιμά, μους φέτας, μροσοούιο roses και ελιά ροδέλα</i>	.....
.....	.....
<b>Ταρτάκι</b>	8.5
<i>με μαδημένο μοσχάρι και μπλεσαμέλ</i>	.....

# Σαλάτες

<b>Κηωλία</b>	8.0
<i>σαλάτα ογουρή, Iolo rosso, πολύχρωμα νιομαίγνια, καρέ αγγουριού, ξινόμηλο, βινεγκρέι βαλοάμικου-ούκου και μους φέτας</i>	
.....	
<b>Δήμητρα</b>	10.0
<i>βαλεριάνα, baby ρόκα, μοσχαρίσια φιλετίνια, καρέ αγγουριού, σταφίδες, ρόδι, tuile μαρμεζάνας και βινεγκρέι αχλαδιού</i>	
.....	
<b>Βηρυτός</b>	7.2
<i>κινόα, καρέ αγγουριού, νιομαίγνια, κρεμμύδι ξερό, κρεμμύδι φρέσκο, μαϊντανό, δούσμο και τομης τορτίγιας</i>	
.....	
<b>Κολοκυθιά</b>	7.0
<i>μαξιμάδι χαρουπιού, μαριναρισμένο κολοκύθι με μοσχοκάρδα και μυρωδικά, crumble φέτας και ροδέλα ελιάς</i>	
.....	
<b>Νιάκος</b>	7.0
<i>τριμμένη νιομαίγνια, νιομαίγνια, κριθαρένιο μαξιμάδι, κάμαρη, φέτα και flakes γραβιέρας</i>	
.....	
<b>Ελληνική</b>	7.0
<i>νιομαίγνια, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιά, μαξιμάδι και φέτα</i>	
.....	
<b>Ποικιλία βρασιών</b>	6.5
<i>χόρια, παντζάρι, μηρόκολο</i>	

# Τυροκομικά

<b>Ταλαγάνι</b> <i>με μαρμελάδα δαμάσκηνο</i>	5.5
.....	
<b>Στριμμένη</b> <i>σιριφιτή λίτα με φέτα, τυρί κρέμα, θυμάρι και μέλι</i>	5.0
.....	
<b>Αλιυρές κασεροκροκέτες</b> <i>με spicy παγο</i>	5.5
.....	
<b>Τάρια μπουγιουρντί</b> <i>αλιυρή ζύμη τάριας με μίξ τυριών, ντομάτα και πιπεριά</i>	7.0
.....	
<b>Γλειφιζούρια τυριών</b> <i>μηάλες κανταϊφιού με μίξ τυριών, μέλι και καμινιοτό γιαούρτι σε stick οίτου</i>	6.2

# Premium Κυρίως

<b>Αρνάκι κλέφτικο</b> <i>οιγομαγειρεμένο σε μπουγκί με λαχανικά</i>	18.5
.....	.....
<b>Φουρνιστό χοιρινό κότσι</b> <i>με γιαίτες και λαχανικά</i>	12.0
.....	.....
<b>Αποδομημένο Πασίτιο</b> <i>κανελόνια σιρωμένα σε χειροποίητη σάλτσα νιομάτας, bolognaise και μπεσαμέλ</i>	9.0
.....	.....
<b>Μπιριζόλα Λαιμού</b> <i>καραμελωμένη με σάλτσα δαμάσκηνου, ψητές baby γιαίτες και κρεμμυδάκια σιφάδο</i>	9.0
.....	.....
<b>Μοοχαρίσιο RibEye black Angus (380γρ.)</b> <i>με μισρέ καρότου και χοντρό αλάτι Ιμαλαίων</i>	17.0
.....	.....
<b>Ψαρονέφρι</b> <i>με σάλτσα κρασιού και gnocchi</i>	11.5

# Κυρίως

<b>Μοσχαρίσιο μπιφιέκι</b> <i>με μιντρέ καρότου και μούδρα μανιταριού</i>	10.0
.....	
<b>Κονιοσούβλι χοιρινό</b> <i>χοιρινός λαμύς μισρομένος σε βέρυα γλασοαριμένος με σάλτσα ψηιού, baby μαιάτες φούρνου και τομης τορίγας</i>	13.0
.....	
<b>Κονιοσούβλι κότας</b> <i>μιούπη κότας μισρομμένο σε βέρυα, baby μαιάτες φούρνου με αρωματικό λάδι και τομης τορίγας</i>	13.0
.....	
<b>Σιαβλίσια μπιριζόλα (750γρ.)</b> <i>χοιρινή ζουμερή μανοειομυριζόλα με baby μαιάτες φούρνου και τομης τορίγας</i>	15.5
.....	
<b>Μπιφιέκι γεμιοό</b> <i>με μίξ τοριών, μιντρέ μαιάτας, άλεμια μικάνηκου τοριού και μίσοιο βασιλικού</i>	9.5
.....	
<b>Φιλέτο κότας</b> <i>με μαιάτες ογκραιέν και καραμελωμένα καροιάκια</i>	10.0
.....	
<b>Μπιριζολάκια Λαιμού</b> <i>με μιντρέ μαιάτας και σάλτσα porto</i>	8.5
.....	
<b>Μανοειάκια</b> <i>με μαιάτες ογκραιέν και baby καροιάκια</i>	8.5
.....	
<b>Σουιζουκάκια</b> <i>με μιντρέ μαιάτας, σάλτσα νιομάτας, σως γιαουρηιού και τραγανές τορίγες</i>	8.5
.....	
<b>Μπιφιέκι Λαχανικών</b> <i>με λαμιοιλέ</i>	8.0

# Τηγανιές

## Κηφωλίας

*κομματάκια χοιρινού λαημού και φιλέτου κότας, κρεμμύδι, καραμελωμένο μπιέκον, οάλιθα πορτο και μους φέτας*

.....

8.6

## Χοιρινή

*οβηομένη με λευκό κρασί, γλυκιά γιάμρικα, οκόρδο και δενδρολίβανο*

.....

7.8

## Κότας

*μαρναρισμένο φιλέτο κότας με μοσιάρδα, θυμάρι, μέλι, λευκό κρασί και φρεσκοστρωμένο λεμόνι*

.....

8.0

## Μανιπαριών

*μ.λευρώτους, σαμπνιόν, πορτομυέλο, μοσιάρδα, μαϊντανό και φρέσκια ρίγανη*

7.5

# Τα μεσοβέζικα

## Mix Grill - Πιατέλα για 2+ άτομα

2 μαγοειάκια, 2 σουτζουκάκια, 2 ψητά λάκια, 2 φιλέτα κοτόπουλο και μαϊντανό country

16.0

.....

## Πιατέλα Αλλαντικών / Τυριών - Πιατέλα για 2 άτομα

προσεκτικά επιλεγμένα τυροκομικά και αλλαντικά συνοδευόμενα με κρησίνια και μαριλάδα

12.0

.....

## Τοπουρομεζές για 2 άτομα

φιλέτο οκουμυρί, γάβρος μαρινάτος, κανιτερή πιπεριά, τυροκανιτερή, τζατζίκι, μελιτζανοσαλάτα, νιομάτια, καρέ αγγουριού και ροδέλα ελιάς

9.0







**KIMOLIA**

GREEK CUISINE BAR

Αγορανομικός υπεύθυνος: \_\_\_\_\_

Όλες οι πρώτες ύλες παρασκευάζονται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι βάσει κανονισμού (άρθρο 44 αριθμ.1169/2011) μπορεί να υπάρχουν προϊόντα ή παράγωγα προϊόντων που ανήκουν σε ομάδες αλλεργιογόνων ουσιών.

Για οποιαδήποτε περαιτέρω διευκρίνιση παρακαλούμε απευθυνθείτε στον σερβιτόρο σας.

Στις τιμές του παρόντος τιμοκαταλόγου περιλαμβάνεται ΦΠΑ 24% και όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις

Το κατάστημα είναι υποχρεωμένο να διαθέτει ειδικό φύλλο διαμαρτυρίας στην είσοδο του καταστήματος.

The establishment must be equiped with complaint forms near the exit.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο αποδεικτικό στοιχείο. (Απόδειξη - Τιμολόγιο)

Customer is not obligated to pay if the notice of payment has not yet been received.

