

## Η Φιλοσοφία του Bocado

The Bocado Philosophy

*Μάθαμε να ζούμε σε έντονους ρυθμούς και να κατακτάμε κάθε τι ουσιαστικό, κάθε τι με νόημα. Αυτό ήταν και που μας ενέπνευσε να δημιουργήσουμε έναν πραγματικά ξεχωριστό χώρο.*

**Καλιώς ορίσατε στο Bocado!**

*Εδώ, μπορείτε να συνδυάσετε το οικείο, φιλικό και καλαίσθητο περιβάλλον με την υπέροχη, ατμοσφαιρική μουσική, καθώς και τα πρωτότυπα εδέσματα και τις ποιοτικές γευστικές προτάσεις μας με τα εκλεκτά ελληνικά κρασιά της κάβας μας, όλα από μικρούς παραγωγούς.*

*Ελάτε στο Bocado. Ταξιδέψτε σ'έναν κόσμο δικό μας που δημιουργήσαμε... μόνο για εσάς!*

## Ο Master Chef του Bocado

The Bocado Master Chef

*Οι γένσεις που μπορείτε ν'απολάσετε μόνο στο Bocado έχουν την αποκλειστική φροντίδα και υπογραφή του master chef μας Daewan Jakir. Με πλούσια εμπειρία τόσο στην μαγειρική όσο και στην ζαχαροπλαστική τέχνη, προσφέρει στο μεσογειακό μενού του bocado τομήρες gourmet δημιουργίες με γνώση και μαεστριά μόνο για την ικανοποίηση του δικού σας ουρανίσκου.*

## Η εμπειρία της Pizza Bocado

The Bocado Pizza Experience

*Η διαχρονική απόλαυση μιας χειροποίητης Pizza είναι κάτι στο οποίο λίγιοι μπορούν ν'αντισταθούν.*

*Η φαντασία, η πείρα και η γνώση συναντιούνται σε κάθε Pizza Bocado, ζυμωμένη από τα «μαγικά» χέρια του καλού μας συνεργάτη Παναγιώτη Ζέριγγα.*

*Πρωτότυποι συνδυασμοί, κλασικές γεύσεις και γαστρονομικές ανατροπές συναντιούνται στις πιο φλαταριστές Pizzas που μπορείτε να απολάσετε, πάντοτε με τα πιο ποιοτικά και αγνά υλικά, αλλιά και με τη συνοδεία ενός εκλεκτού κρασιού, ενός ποιοτικού ποτού, με τη δροσιά μιας μπύρας ή ενός αναψυκτικού. Κάθε μέρα, ζυμώνουμε για αποκλειστικά δική σας Pizza, αμέσως μόλις μας δώσετε την παραγγελία σας.*

**Enjoy your Bocado Pizza!**

## Ο Bartender του Bocado

The Bocado Bartender

*Για τους φάτρεις της αυθεντικής «μπάρας», ο bartender μας Βλάσης Ζωγόπουλος βρίσκεται στη διάθεση σας, με 30 χρόνια εμπειρίας στο ενεργητικό του, αλλιά και την απαραίτητη γνώση στο φιλικό, ποιοτικό και απαιτητικό bartending, στην τέχνη του σωστού ποτού και του κάθε κλασικού η πρωτότυπου cocktail.*

**The Bocado Bar is open!**



**BOCADO**  
Wine bar restaurant

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

<b>Bruschetta 4 Seasons</b> .....	6 €
Σαλάμι Milano, καπνιστό τυρί scamorza, αγγιναρούλα μαριναρισμένη με γαριδούλα, ντοματίνια, βασιλικό, σκόρδο, λαχανικά σχάρας με φρέσκα αρωματικά σε φρυγανισμένο φρεσκο ψωμάκι	
<b>Garlic Bread</b> .....	5 €
Φρεσκοψημένο ζυμαράκι με mozzarella, σκόρδο, συνοδεύεται με ντιπάκι αρωματισμένης σάλτσα ντομάτας	
<b>Focaccia Prosciutto</b> .....	8 €
Prosciutto di San Daniele* σε αφράτο ζυμάρι αρωματισμένο με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και δενδρολίβανο	
<b>O'clock</b> .....	6 €
Κουλούρι ανοιχτό με φέτα και σώς απο ψητές πιπερίες	
<b>Black Merguez</b> .....	10 €
Λουκάνικο μαύρου χοίρου σωταρισμένο μαζί μεμανιτάρια porcini βουτηγμένα σε σως Jack Daniel's	
<b>Porto Bello au Gratin</b> .....	8 €
Μανιτάρια Porto Bello γεμιστά με φρεσκοκομμένη ντομάτα και πικάντικη gorgonzola ψημένα στον φούρνο	
<b>Sea Bass Carpaccio</b> .....	9 €
Μαριναρισμένο λαβράκι με αρωματικό λάδι άνηθου, κόκκινου πιπεριού και πούδρα απο λευκό ταραμά	
<b>Bresaola Punta D' Anca Villani</b> .....	11 €
Καπνιστό μοσχάρι με σάλτσα tonato, rucola με celery και ψητά bake rolls	
<b>The Flintstones</b> .....	12 €
Ρολλάκια με προσούτο σαν ντανιέλε, μελιτζάνα, κατσικίσιο τυρί και φρούτα του δάσους	
<b>Bugs Bunny</b> .....	6.50 €
Τηγανιτή μπάρα καρότου με φέτα* κρέμα γιαουρτιού με ξύσμα πορτοκαλιού, τσιγαρισμένο guacale και κόκκους φιστικιού	
<b>Smoke on the pan</b> .....	7 €
Φρεσκοτηγανισμένο καπνιστό τυρί Scarmoza με πινελιές μελιού και βροχή απο σουσάμι	
<b>Mozzarella sticks</b> .....	5 €
Sticks mozzarella με ελαφρώς πικάντικη σάλτσα ντομάτας και pesto αρωματικών	
<b>Mountain's French Fries</b> .....	6 €
Σπιτικές τηγανιτές πατάτες με scamorza αρωματισμένες με πάπρικα κολιάνδρο	
<b>Plateau Τυριών</b> .....	12 €
<b>Plateau Αλλαντικών</b> .....	12 €
<b>Plateau Mix (2 Ατόμων)</b> .....	24 €

## ΣΑΛΑΤΕΣ

- Black Magic Woman** ..... 9 €  
Κίinoa με avocado, φακές μαύρες beluga, σμέουρα, αμύγδαλα, φύλα baby σπανάκι, πικάντικο λαδολέμονο μουστάρδας
- Chèvre Chaude** ..... 11 €  
French lettuce, baby σπανάκι, καβουρδισμένο φουντούκι, γλασέ βερίκοκο, ψητό κατσικίσιο τυρί, vinaigrette βύσσινο
- Caesar's** ..... 10 €  
Ανάμεικτη σαλάτα με ψητό κοτόπουλο, pancetta, crouton σκόρδου, φλοΐδες παρμεζάνα, dressing γνήσια σάλτσα Caesar's (αντζούγια)
- Arancia** ..... 9 €  
Ανάμεικτες πολύχρωμες λότητες, ραντίκιο, καβουρδισμένο αμύγδαλο, πικάντικη gorgonzola, φιλέτα πορτοκαλιού, γλυκόξινα καρότα, vinaigrette, μέλι, βαλσάμικο
- Caprese** ..... 12 €  
Buffalo Mozzarella, ντομάτα, λάδι βασιλικού
- Smoked Salmon** ..... 14 €  
Κολοκυθάκι, flakes καρότου, φρέσκο κρεμμυδάκι, λαδολέμονο, φρεσκοκαβουρδισμένο σουσάμι, καπαρόφυλλα, καπνιστός σολωμός
- Green 'n Purple** ..... 8.50 €  
Πράσινη ανάμεικτη σαλάτα με ντοματίνια, flakes παρμεζάνας, cranberry και vinaigrette βαλσάμικου

## PIZZA

<b>Margherita</b> .....	7 €
Σάλτσα ντομάτας, mozzarella και φρέσκο βασιλικό	
<b>Speciale</b> .....	11 €
Σάλτσα ντομάτας, mozzarella, χοιρομέρι, bacon, πιπεριές και μανιτάρια	
<b>Peperone</b> .....	10 €
Σάλτσα ντομάτας, mozzarella και πεπερόνι	
<b>Buffalo Prosciutto</b> .....	15 €
Φρέσκα μαριναρισμένη ντομάτα, Buffalo mozzarella, prosciutto di san Daniele* και άγρια ρόκα	
<b>Greca</b> .....	10 €
Σάλτσα ντομάτας, ντοματίνια, κρεμμύδι, πιπεριά, ελιές, φέτα κατσικίσια και ρίγανη	
<b>Vegeterian</b> .....	9 €
Κούλη πιπεριάς, mozzarella, ψητά λαχανικά και φρέσκα μανιτάρια	
<b>Di Polo</b> .....	12 €
Σάλτσα ντομάτας, mozzarella, πιπεριά, κοτόπουλο και καλαμπόκι	
<b>BBQ</b> .....	8.5 €
Sauce BBQ, mozzarella, bacon	
<b>Al Tartufo</b> .....	12 €
Κρέμα Tartufo, mozzarella, μανιτάρια, ξύσμα lime, baby σπανάκι	
<b>Calzone</b> .....	10 €
Σάλτσα ντομάτας, mozzarella, prosciutto Cotto, φρέσκα μανιτάρια	
<b>Gorgonzola Zucchini</b> .....	11 €
Πικάντικη Gorgonzola, ψητό κολοκυθάκι, mozzarella	
<b>Pesto</b> .....	10 €
Mozzarella, ντοματίνια, πέστο βασιλικού	
<b>Mediterranean</b> .....	11 €
Σάλτσα ντομάτας, αντζούγιες, κάπαρη, ελιές, ρίγανη	

## PASTA - RISOTTO

- Linguine Con Polo** ..... 10 €  
Μπουκιές από κοτόπουλο σωτέ, κρέμα γάλακτος,  
χυμό και ξύσμα από lime
- Penne Salmon** ..... 14 €  
Μπουκιτσες φρέσκου σολωμού και ροζέ σαλτσούλα
- Bon Viveur** ..... 14 €  
Παπαρδέλες, λευκό ραγού από μοσχαρίσιο φιλέτο γάλακτος,  
λευκό κρασί, δενδρολίβανο
- Moby Dick** ..... 16 €  
Linguine με πράσινα φύκια, σωταρισμένες καραβιδουρές,  
καλαμάρι και μύδια σβησμένα με Sambuca
- Tagliatelle Gamberi** ..... 13 €  
Καθαρισμένες ολόκληρες γαρίδες σοταρισμένες με σκορδάκι,  
ελαφριά κρέμα γάλακτος και mousse παντζαριού
- Just Casarecce** ..... 9 €  
Με ντοματίνια, μανιτάρια, φρέσκο βασιλικό και έξτρα  
παρθένο ελαιόλαδο
- Summer Time** ..... 8 €  
Spaghetti με πολύχρωμες πιπεριές, ντομάτες καρέ, έξτρα παρθένο  
ελαιόλαδο, αχλάδι, ξινόμηλο σκόρδο και ελιές
- Chief Daily Risotto** ..... ~ €  
Risotto ημέρας

## GRILL

- 43) Texas (330γρ) ..... 28 €  
Rib eye Αμερικής, με καπνιστή σάλτσα ντομάτας, πιπεριάς Φλωρίνης.  
Συνοδεύεται με σπιτικό πουρέ πατάτας και σωτέ λαχανικά
- 44) Buffalo Steak (500γρ)..... 26 €  
Μπριζόλα απο νεροβούβαλο λίμνης κερκίνης με πατάτες baby φούρνου
- 45) Old School Burger (300γρ)..... 14 €  
Μπιφτέκι από μοσχαρίσιο κιμά, κρεμμύδια ραγού, cheddar, guanciale,  
σπιτικές τηγανητές πατάτες και coleslaw
- 46) Lady's Choice..... 13 €  
Μπιφτέκι γαλλοπούλας με ψητά λαχανικά και πράσινη σαλάτα
- 47) Black Widow (300γρ)..... 15 €  
Μπιφτέκι ελληνικού μαύρου χοίρου\* \* με μουστάρδα Dijon.  
Συνοδεύεται από ανάμεικτο ρύζι και ανάμεικτη πράσινη σαλάτα
- 48) Volaille Gremolata ..... 12 €  
Κοτόπουλο με σάλτσα gremolata, βούτυρο λιωμένο, κάππαρη και  
ξύσμα λεμονιού. Συνοδεύεται από σπιτικό πουρέ πατάτας  
αρωματισμένο με λάδι τρούφας και σωτέ λαχανικά
- 49) Ταΰγετος Mountain..... 20 €  
Μοσχαρίσια φιλετάκια γάλακτος, σάλτσα μυζήθρας\* Ταΰγέτου,  
ελιές Καλαμών. Συνοδεύεται με φρέσκες χυλοπίτες Ανδρίτσαινας,  
σωτέ λαχανικά

## FISH

- 50) Salmon ..... 15 €  
Φιλέτο σολομού στυλ black cod κρούστα Soya sauce μέλι,  
δαμάσκηνο και βραστά λαχανικά. Συνοδεύεται με ανάμεικτο  
αρωματισμένο ρύζι
- 51) Sea Bass on Grill ..... 14 €  
Φιλέτο λαβράκι σιγοψημένο στη σχάρα, συνοδευόμενο απο  
βραστά σπαράγγια, baby καρότα και κολοκυθάκια
- 52) Deep Blue..... 16 €  
Γεμιστό καλαμάρι με ψητά λαχανικά και μρωδικά,  
συνοδευόμενο με πράσινη σαλάτα και σως λαδολέμονο

## ΜΠΥΡΑ

Νήσος Pilsner Ξανθιά .....	4.50 €
5% alcohol, 0,33 lt	
Delphi.....	6.50 €
5% alcohol, 0,33 lt	
Coronna .....	5.50 €
4,5% alcohol, 0,35 lt	
Βαρέλι Peroni Nastro Azzuro.....	3.50 €
0,33 lt	
Βαρέλι Peroni Nastro Azzuro.....	5.00 €
0,50 lt	

## ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Coca cola .....	2.50 €
Classic, light, zero, 0,25lt	
Fanta.....	2.50 €
0,25lt	
Fanta Blue .....	2.00 €
0,25lt	
Sprite .....	2.50 €
0,25lt	
Schweppes Indian tonic.....	1.50 €
0,25lt	
Schweppes Soda water .....	1.50 €
0,25lt	
Pellegrino .....	2.50 €
0,25lt	
Φυσικό Μεταλλικό νερό.....	1.50 €
1 lt	

## SPIRITS

Simple (ποτήρι).....	7.00 €
Whiskey, Vodka, Gin, Tequilla, etc.	
Premium (ποτήρι).....	10.00 €
Whiskey, Vodka, Gin, Tequilla, etc.	

## COCKTAILS

<b>MARGARITA</b> .....	10 €
Tequila, Lime, Sugar, Syrup	
<b>SMOKY MARGARITA</b> .....	10 €
Tequila Reposado, Mezcal, Agave syrup, Lime	
<b>MEXICAN PUNCH</b> .....	10 €
Tequila Blend, Lime, Sugar syrup, Pineapple, Yellow chartreuse, Cardamon seeds	
<b>PALOMA</b> .....	10 €
Tequila, Lime, Grapefruit, Soda, Agave syrup	
<b>MEXICAN SQUEEZE</b> .....	10 €
Tequila, Lime, Lemonade	
<b>CARIBBEAN DREAM</b> .....	10 €
Rum blanco, Lime, Sugar syrup, Coconut syrup, Pineapple / Strawberry / Passion fruit	
<b>PINEAPPLE DARK &amp; STORMY</b> .....	10 €
Blend rum, Lime, Sugar syrup, Pineapple, Dash angostura bitters, Top up ginger ale	
<b>ZOMBIE</b> .....	10 €
Blended rum, Lime, Sugar syrup, Passion fruit, Pineapple, Dash angostura bitters	
<b>NEGRONI</b> .....	10 €
Gin, Sweet Vermouth, Top up soda	
<b>AMERICANO</b> .....	10 €
Campari, Sweet Vermouth, Top up soda	
<b>APEROL SPRITZ</b> .....	10 €
Aperol, Prosecco, Top up soda	
<b>APPLE TWIST</b> .....	10 €
Gin, Lime, Sugar syrup, Apple liqueur, Top up ginger ale	
<b>CUCUMBER SMASH</b> .....	10 €
Gin, Lime, Sugar syrup, Cucumber puree	

## DESSERTS

<b>Tiramisu</b> .....	7 €
Κρέμα mascarpone με εκχύλισμα καφέ espresso	
<b>Lemon Pie</b> .....	6 €
Με σιρόπι δυόσμου	
<b>Dolce Calzone</b> .....	7 €
Γεμιστό ζυμαράκι με μερέντα, κρεμώδες τυρί Φιλαδέλφεια, παγωτό	
<b>Mousse au Chocolat</b> .....	6 €
<b>Μπάλα Παγωτό</b> .....	3 €

\* Ποικιλία ΠΟΠ ελληνικών ιταλικών τυριών και αλλαντικών, φέτα ΠΟΠ Ταυγέτου, μυζήθρα ΠΟΠ Ταυγέτου.

\*\* Μαύρος Χοίρος από οικογενειακή φάρμα στην ορεινή Ναυπακτία.

Στις αναγραφόμενες τιμές περιλαμβάνονται οι νόμιμοι φόροι.  
Υπεύθυνος σύμφωνα με τον νόμο: ΧΡΥΣΙΚΟΠΟΥΛΟΥ ΜΑΡΙΑΝΝΑ.