



MAASAI

STEAK HOUSE

Salads

Ελληνική παραδοσιακή (με ντοματίνια αγγούρι φρέσκα μυρωδικά και φέτα)	8.30€	Traditional Greek salad Cherry tomatoes, cucumbers, fresh herbs and feta cheese.
Χόρτα εποχής (Αλμύρα - σταμναγκάθι - βλίτα)	7.00€	Boiled herbs Fresh almira, Stamnagathi or Vliita herbs boiled, served with olive oil.
Τραγανή σαλάτα λαχανικών (πράσινη σαλάτα με αβοκάντο, ραπανάκι, παντζάρι, ανθό κουνουπιδιού, μανιταράκια, αρακά, τοματίνια, bocconcini ... με σάλτσα κόκκινων φρούτων)	14.00€	Crunchy vegetable salad Green salad with avocado, radish, beetroots, cauliflowers, mushrooms, peas, cherry tomatoes, cheese and red fruit sauce.
Guacamole (Ταρτάρ λαχανικών με αβοκάντο τομάτα και διάφορα μυρωδικά)	10.00€	Guacamole Vegetable tartar with avocados, tomatoes and aromatic herbs.

Appetizers

Μαστέλο Χίου (αγελαδινό τυρί Χίου τσιγαριστό με σάλτσα κόκκινου κρασιού και σύκο)	8.00€	Mastelo Cheese Greek cheese produced exclusively in Chios, sauté with red wine and served with fig.
Καρπάτσιο μοσχαριού (λεπτοκομμένο φιλέτο μοσχαρίσιο με baby ρόκα και παρμεζάνα ωρίμανσης)	15.00€	Veal carpaccio Thin, raw slices of veal, baby rocket and parmesan.
Στακοβούτυρο σε φωλιά πατάτας με ποσέ αυγό (κρέμα στάκας αρωματισμένη με σκόρδο και λάδι τρούφας, κρέμα γραβιέρας και λάδι καπνιστής πάπρικας, ποσέ αυγό)	10.00€	Baked potato nest with butter and poached egg Butter cream with garlic, truffle oil, gruyere, smoked egg.
Ρολάκια μελιτζάνας (μελιτζάνα με φέτα και μυρωδικά ψημένα σε σάλτσα τομάτας)	8.00€	Aubergine rolls Aubergine with feta cheese, aromatic herbs and tomato sauce.
Φτερούγες Lollipop (φτερούγες κοτόπουλο ξεκοκαλισμένο ψημένες σε bbq σάλτσα μέλι)	8.00€	Lollipop chicken wings Deboned chicken wings in honey mustard barbeque sauce.
Πατάτες τηγανιτές (φρεσκοκομμένες πατάτες τηγανισμένες σε ηλιέλαιο)	4.00€	Fried Potatoes [Chips] Fresh chopped potatoes fried in sunflower oil.
Συκώτι μοσχαρίσιο (μοσχαρίσιο συκώτι ψητό στο κάρβουνο με μανιτάρια του δάσους σε φωλιά πατάτας)	10.00€	Veal liver Grilled veal liver served with forest mushrooms in a potato nest.



Special dishes

Μουσακάς (παραδοσιακά φρέσκο - μαγειρεμένος μουσακάς)	10.00€	Mousakas (Traditional, fresh cooked).
Κότσι χοιρινό (χοιρινό μπούτι ψημένο στο φούρνο με τραγανή πέτσα)	15.00€	Knuckle of ham (Pork in the oven with crispy skin.)
Κριθαρότο μανιταριών (φρέσκο - μαγειρεμένο κριθαρότο με διάφορα μανιτάρια και παρμεζάνα ωρίμανσης)	15.00€	Mushrooms-Orzo (Fresh - cooked orzo with various mushrooms and parmesan).
Spare ribs (χοιρινά παιδάκια αρωματισμένα με μπάμπεκιο σάλτσα και λαχανικά)	16.00€	Spare ribs (Slow-cooked pork chops marinated with barbeque sauce and served with vegetables).
King Kong burger (μοσχαρίσιο μπιφτέκι με χειροποίητο ψωμάκι μαγιονέζα μυρωδικών χειροποίητη και BBQ)	11.00€	King Kong burger (Beef patty in a burger bread, homemade mayonnaise and barbeque sauce).
Tartare μοσχαριού (ψιλοκομμένο μοσχαρίσιο φιλέτο με μυρωδικά)	15.00€	Steak tartar (Fine chopped steak fillet with aromatic herbs).



Maasai Meat

Σουβλάκια κοτόπουλο (τρία φρεσκοψημένα καλαμάκια κοτόπουλου μαριναρισμένα με μουστάρδα μέλι)	10.00€	Chicken skewers [Souvlaki] Chicken in pieces marinated with honey mustard. (3 per portion)
Σουβλάκι χοιρινό φιλέτο (τρία φρεσκοψημένα χοιρινά καλαμάκια από φιλέτο μαριναρισμένα με μυρωδικά)	10.00€	Pork fillet skewers [Souvlaki] Pork in pieces marinated with several herbs (3 per portion)
Προβατίνη παιδάκια (παιδάκια προβατίνας ψημένα στο κάρβουνο 500gr)	10.00€	Lamb chops (Grilled lamb chops, from big female lamb 500g).
Χοιρινή σταβλίσα (χοιρινή μπριζόλα 700-750gr.)	13.00€	Big pork steak (700-800g).
Tri-tip ~1000 γρ. (βόειο κιλότο Black Angus)	46.00€ /Kg	Tri-tip ~1000g. (Big Veal kiloto Black Angus)
Outside skirt beef USA~1500 γρ. (βόειο διάφραγμα black Angus Αμερικής περίπου 1500 γρ.)	60.00€ /Kg	Outside skirt beef USA~1500g. (Veal diafragm Black Angus)
Ribeye black Angus Ουρουγουάης 300 γρ. (βόειο ribeye black Angus)	28.00€	Rib eye Black Angus Uruguay (300g)
T - bone steak γάλακτος 500 γρ. (T Bone νεαρού μοσχαριού)	22.00€	T - bone steak 500 g. (Young veal T-bone)
Μοσχαρίσιο φιλέτο 300γρ. (φιλέτο από ελληνικό μοσχάρι)	25.00€	Veal Fillet steak 300g. (Fillet from Greek veal).
Tomahawk (μοσχαρίσιο παιδάκι ολόκληρο 1,100gr)	38.00€	Tomahawk (Whole rib from veal 1.100g)



Rotisserie - Souvlaki

Κοκορέτσι	27.00€ /Kg	Chitterling Cooked lamb intestines skewered and secured by a rod/spit and slow-roasted over charcoal pit.
Κοντοσούβλι χοιρινό	24.00€ /Kg	Fine pork kontosouvli Large chunks of pork marinated and then skewered and secured by a rod/spit and slow-roasted over charcoal pit.
Κοντοσούβλι κοτόπουλο	24.00€ /Kg	Fine chicken kontosouvli Large chunks of chicken marinated and then skewered and secured by a rod/spit and slow-roasted over charcoal pit.
Κοτόπουλο σουβλας	12.00€ /Kg	Chicken A whole chicken skewered and secured by a rod/spit and slow-roasted over charcoal pit.
BABY χοιρινό ολόκληρο (Μικρό γουρουνάκι αιγοψημένο στη σουβλα χωρίς κόκκαλο)	35,00€ /Kg	Baby Pork Small Pork slowly roasted without bones.

Dips

Μελιτζανοσαλάτα (Καπνισμένη σε ξυλοφωτιά ψημένη μελιτζάνα με μυρωδικά)	5.00€	Aubergine salad With smoked grilled aubergine.
Κοπανιστή Μυκόνου (σπασμένη φέτα με μυρωδικά και harissa)	5.00€	Kopanisti Cheese of Mykonos Smashed feta with aromatic herbs and harissa.
Τζατζίκι (Γασούρτι με τραγανό αγγούρι και εσάνς σκόρδου)	4.50€	Tzatziki Yogurt with thin sliced cucumber and garlic essence.