MENU DEGUSTATION

Μενού γευσιγνωσίας έξι πιάτων
55€
Degustation menu six courses

•

Μενού γευσιγνωσίας οκτώ πιάτων
70€
Degustation menu eight courses

ΟΡΕΚΤΙΚΑ/STARTERS

Σαλάτα με Baby σπανάκι, βαλεριάνα, σταφύλι, τραγανό φύλλο
με σουσάμι, αφρό χαλούμι και βινεγκρέτ άνηθου
13€
Salad with Baby spinach, valerian, grapes, crispy leaf
with sesame , haloumi cheese foam and dill vinaigrette

•

Σαλάτα με χταπόδι ξιδάτο, jem lettuce, μικρά λαχανικά τουρσί
και ντρέσινγκ σύκο
15€
Salad with octopus in vinegar, jem lettuce, small pickled vegetables
and fig dressing

•

Αρωματική Ελληνική σαλάτα με κρίταμο και μαλακή φέτα
13€
Aromatic Greek salad with kritamo and soft feta

•

Σαλάτα με φακές beluga, φινόκιο, μικρά καρότα, πατζαρόφυλλα,
νεαρή ρόκα και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών
12€
Salad with beluga lentils, fennel, small carrots, beetroot leaves,
young arugula and citrus vinaigrette

•

Σαλάτα φασολάκια με μαριναριναρισμένο τόνο,
ροβίτσα και κρέμα γιαούρτι
15€
Green bean salad with marinated tuna, rovitsa and yogurt cream

•

Γιουβέτσι με σουπιά*, κρόκο Κοζάνης,
αρωματισμένο με αρμπαρόριζα
18€
*Cuttlefish*orzo, saffron, seasoned with ginger*

•

Καλαμάρι με κρέμα αβοκάντο, ζελέ ούζο,
λάδι μέντας και αυγά ρέγκας
14€
Squid with avocado cream, ouzo jelly, mint oil and herring eggs*

Μοσχαρίσιο ταρτάρ με κρόκο αυγού,
κάππαρη και αρωματικά μυρωδικά
17€
Beef tartare with egg yolk, capers and aromatic herbs

•

Λαβράκι μαρινέ, αγγούρι, λάδι σταφυλιού, κρέμα πεπόνι και λάιμ
15€
Sea bass marinated, cucumber, grape oil, melon cream and lime

•

Ταρτάρ φρέσκου τόνου με παραδοσιακές γαρνιτούρες
και άγρια οργανική ρόκα
17€
Tartar of fresh tuna with traditional garnishes and wild organic rocket

•

Ριζότο με κολοκυθάκι, σπαράγγια και λεμόνι κονφί
17€
Risotto with zucchini, asparagus and lemon confit

ΚΥΡΙΩΣ/MAIN

Σφυρίδα ποσέ σε ζωμό σκορπίνας, ριζότο λεμόνι και τραγανό πράσο
29€
Poached grouper fillet in rockfist broth, lemon risotto topped
with crispy leeks strips

•

Μπακαλιάρος με πουρέ αγκινάρας, σπαράγγια και σάλτσα κακαβιάς
26€
Cod with artichoke puree, asparagus and kakavia sauce

•

Τσιπούρα φρικασέ με αλμύρα, ντομάτα με αρωματικά
και κρέμα μοσχολέμονο
24€
Fricassee sea bream with salicorne, tomato with aromatics
and lime sauce

•

Τόνος με αγγούρι γκραντινέ, κρέμα πετιμέζι,
Αγιορείτικη μελιτζανοσαλάτα, σάλτσα λεβάντας
27€
Tuna with gratinated cucumber, molasses cream,
eggplant salad, lavender sauce

•

Λιγκουίνι με γαρίδες, καραβίδες, μύδια, βασιλικό,
αρωματισμένο με ούζο
22€
Linguine with shrimp, crayfish, mussels,
basil, flavored with ouzo

Φιλέτο νεαρού μόσχου με μικρά λαχανικά εποχής
και σάλτσα ολλαντέζ
29€
Young beef fillet, with small seasonal vegetables
and hollandaise sauce

•

Μοσχαρίσια μάγουλα με αφράτο πουρέ πατάτας
και κόκκινη πιπεριά
25€
Beef cheeks with fluffy potatoes puree and red pepper

•

Φραγκόκοτα με πουρέ παστινάκι, καλαμπόκι,
τουίλ γραβιέρας και σάλτσα λεμονοθύμαρο
25€
Guinea fowl with parsnip puree, corn,
gruyère tuile and lemon- thyme cream

•

Χοιρινό φιλέτο, σε κρούστα αρωματικών βοτάνων με αρακά,
καρότο, τρούφα και σάλτσα αρμπαρόριζα
23€
Pork fillet, in crust of aromatic herbs with peas,
carrot, truffle and arbaroriza sauce

•

Ελληνικό αρνί σε παραλλαγή φρικασέ
με πουρέ σελινόριζας
25€
Greek lamb in a fricassee Variation
with celery root puree

•

Ενημερωθείτε από τον μετρ για τη διαθεσιμότητα
σε αστακό και ψάρια ημέρας
Please allow our maître to inform you about
the availability of lobster and fish of the day

•

Χειροποίητο Ψωμί συνοδευμένο με μίνι ορεκτικό και ντιπ
3.5€
Handmade Bread accompanied with amuse bouche and dip

•

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες
τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία του μενού που ζητήσατε.
Please inform us of any allergies & ask for further details of dishes that contain allergens

GOT FOOD ALLERGIES?
ask before you EAT

VEGETARIAN MENU

Η κουζίνα μας δεν είναι απλά ένας κατάλογος
ή μια επίδειξη τεχνικών ικανοτήτων
με τη χρήση διαφόρων συστατικών.
Είναι η ιστορία μας αναμεμειγμένη με ιδέες
και τεχνικές διαφόρων πολιτισμών.
Άλλωστε αυτό δεν είναι το μαγείρεμα;

Our kitchen is not just a catalog or
a demonstration of technical skills using
different ingredients.
It is our story mixed with ideas and
techniques of different cultures.
Besides, isn't that cooking?

Baby σπανάκι με γλιστρίδα, σταφύλια, αφρό χαλούμι και βινεγκρέτ άνηθου	13.00€	Baby spinach with purslane, grapes, haloumi foam and dill vinaigrette
Φύλλα σαλάτας jem lettuce, βιολογικά μούρα και βινεγκρέτ φραγκόσυκο	12.00€	Salad leaves jem lettuce, bio berries and prickly pear vinaigrette
Σαλάτα με φινόκιο, νεαρή ρόκα, baby καρότα, παντζαρόφυλλα, φακές μπελούγκα και βινεγκρέτ μανταρίνι	11.00€	Fennel salad, young rucola, baby carrots, beetroot leaves, beluga lentils and tangerine vinaigrette
Σαλάτα φασολάκια με ροβίτσα και κρέμα γιαούρτι	14.00€	Green bean salad with rovitsa and yogurt cream
Ελληνική σαλάτα τομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι τουρσί, πιπεριές, κάπαρη, ελιές, φρέσκια ρίγανη, φέτα ΠΟΠ	12.00€	Greek salad tomatoes, cucumber, pickled onions, peppers, capers, olives, fresh oregano, feta cheese
Ραβιόλι με baby λαχανικά, ζωμό καρότου, κόλιανδρο, λάδι χαμομήλι	14.00€	Vegetable ravioli, carrot juice, coriander, camomile oil
Σαλιγκάρια φρικασέ με ντομάτα και πουρέ σελινόριζας	15.00€	Fricasse snails with tomatoes and celery root purée
Ριζότο μανιταριών με τρούφα	17.00€	Risotto with mushrooms and truffle
Χειροποίητο Ψωμί	2.50€	Handmade Bread

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες
τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία του μενού που ζητήσατε.

Please inform us of any allergies & ask for further details of dishes that contain allergens

Mazi
RESTAURANT

ATHENS GOURMET
EXPERIENCE

ΓΛΥΚΑ - DESSERTS

Μους passion fruit με μαρέγκα, κουλί μάνγκο και παγωτό σοκολάτα *Passion fruit mousse with Italian meringue, mango coulis and chocolate ice cream*	11€
Κρέμα γαλακτομπούρεκο με σπασμένο φύλλο, σπρώμα πορτοκαλιού και σορμπέ λεμόνι *Galaktoboureko cream with broken pastry sheet, orange coulis, lemon sorbet*	9€
Σοκολάτα γάλακτος με κραμπλ σοκολάτας, κρέμα καραμέλας και παγωτό λευκής σοκολάτας *Milk chocolate with chocolate crumble, caramel cream and white chocolate ice cream*	10€
Σεμιφρέντο με ταχίνι, σουσάμι, κρέμα πεπόνι και σύκο, κραμπλ μπαχαρικών *Semifreddo with tahini, sesame, melon and fig cream, spice crumble*	11€
Αχλάδι ποσέ με αφρό από καραμελώμενο γάλα και παγωτό γιαούρτι *Poached pear with caramelized milk foam and yogurt ice cream*	10€

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία του μενού που ζητήσατε.
Please inform us of any allergies & ask for further details of dishes that contain allergens

GOT FOOD ALLERGIES?
EAT

DIGESTIF

Χρυσή Βίδρα Τσίπουρο παλαιωμένο 2 χρόνια σε δρύινα Γαλλικά βαρέλια *Tsipouro Chrysi Vidra, barrel-aging in French oak barrels for two years*	7€
Dark Cave, Τσίπουρο παλαιωμένο 5 χρόνια / *Dark Cave, Aged Tsipouro 5 years*	8€
Σιγάλας Τσίπουρο παλαιωμένο (Σαντορίνη) / *Sigalas, Aged Tsipouro (Santorini)*	8€
Τσίπουρο Τσιλίλή χωρίς γλυκάνισο / *Tsipouro Tsilili without anise*	3.5€
Τσίπουρο Τσιλίλή με γλυκάνισο / *Tsipouro Tsilili with anise*	3.5€
Μαστίχα Λικέρ / *Mastiha Liqueur*	6€
Ούζο / *Ouzo*	3.5€
Ούζο Premium / *Ouzo Premium*	5€
Santo Wines, Vinsanto, Σαντορίνη, Π.Ο.Π. Σαντορίνη *Santo Wines, Vinsanto, Santorini, P.D.O. Santorini*	14€
Επιδόρπιος Οίνος Λιαστός, Gewürztraminer / *Sun-dried Wine, Gewürztraminer*	8€
Λεμονταέλο Λικέρ / *Limoncello Liquer*	6€
Jägermeister	6€
Averna	6€
Fernet Branca	7€

WINE LIST

ΛΕΥΚΑ

	Μπουκάλι 750ml Ποτήρι 150ml
ΕΛΛΑΔΑ	
Θηβαϊκή Γη, Μαλαγουζιά – Ασύρτικο, Θήβα	27.00€ - 6.00€
Μαντινεία Κτήμα Τσέλεπου (Μοσχοφίλερο), Π.Ο.Π Μαντινεία	26.00€
Χρυσόλιθος Κτήμα Μουσών (Μαλαγουζιά - Chardonnay), Π.Γ.Ε. Θήβα	29.00€
Αμέθυστος Κτήμα Κ. Λαζαρίδη (Sauvignon blanc - Ασύρτικο), Π.Γ.Ε Δράμα	30.00€
Κτήμα Καριπίδη (Sauvignon blanc), Π.Γ.Ε. Κραννώνα	31.00€
Chateau Julia Κτήμα Κ.Λαζαρίδη (Chardonnay), Π.Γ.Ε Δράμα	32.00€
Ασύρτικο βαρέλι Κτήμα Αργυρού (Ασύρτικο), Π.Ο.Π Σαντορίνη	58.00€
Κτήμα Κατσαρού (Chardonnay), Π.Γ.Ε. Επανομή	45.00€
Σαντορίνη Κτήμα Σιγάλα (Ασύρτικο), Π.Ο.Π Σαντορίνη	52.00€
Βοροινός BIO Κτήμα Silva Δασκαλάκη (Βιδιανό), Π.Γ.Ε Κρήτη	26.00€
Όβηλος Κτήμα Βιβλία Χώρα (Semillon - Ασύρτικο), Π.Γ.Ε Παγγαίο	55.00€
Μαλαγουζιά Κτήμα Γεροβασιλείου, Π.Γ.Ε. Επανομή	42.00€
Clos Stegasta T-OINOS (Ασύρτικο), Π.Γ.Ε Κυκλάδες	98.00€
ΙΤΑΛΙΑ	
Pinot Grigio Santa Margherita (Pinot grigio), D.O.C Alto Adige	42.00€
La Scolca Gavi dei Gavi "Eticheta Nera" (Cortese), D.O.C.G Gavi dei Gavi	85.00€

	Μπουκάλι 750ml Ποτήρι 150ml
ΓΑΛΛΙΑ	
Chablis Albert Bichot (Chardonnay), A.O.P. Bourgogne Village	71.00€
Sancerre Blanc Les Caillottes Jean Max Roger (Sauvignon Blanc), A.O.P. Sancerre	57.00€
Macon Verze Domaine Leflaive (Chardonnay), A.O.P Macon Village	93.00€
ΓΕΡΜΑΝΙΑ	
Dönnhoff Riesling Fruchtig (Riesling), Nahe	56.00€
ΝΕΑ ΖΗΛΑΝΔΙΑ	
Wild Rock Craggy Range Vineyards (Sauvignon Blanc), New Zealand	52.00€

ΡΟΖΕ

Ergo, Κτήμα Λαντίδη (Cabernet Sauvignon), Π.Γ.Ε Πελοπόννησος	29.00€ - 7.00€
Μικρή Κιβωτός, Κτήμα Λαντίδη (Μοσχοφίλερο), Π.Γ.Ε Πελοπόννησος	34.00€
Κτήμα Άλφα (Ξινόμαυρο), Π.Γ.Ε. Φλώρινα	45.00€
Idylle D' Achinos Κτήμα La Tour Melas (Grenache - Syrah - Αγιωργίτικο), Π.Γ.Ε. Στερεά Ελλάδα	36.00€
Whispering Angel Caves d'Esclans (Grenache - Rolle - Cinsault - Syrah - Tibouren), A.O.P. Cotes De Provence	59.00€

Wine pairing (Συνδυασμός οίνου) 4 ποτήρια / 25,00 €

WINE LIST

ΕΡΥΘΡΑ

	Μπουκάλι 750ml Ποτήρι 150ml
ΕΛΛΑΔΑ	
Θηβαϊκή Γη, Τρύπιο Λιθάρι, Merlot-Cabernet Franc	27.00€ – 6.00€
Κτήμα Αβαντίς (Syrah), Π.Γ.Ε. Εύβοια	35.00€
Κτήμα Αιβαλή Νεμέα (Αγιωργίτικο), Π.Ο.Π Νεμέα	36.00€
Naousa Alta Αμπελώνες Θυμιόπουλου (Ξινόμαυρο), Π.Ο.Π Νάουσα	37.00€
Merlot Αμπελώνες Αντωνόπουλου, Π.Γ.Ε Πελοπόννησος	38.00€
Ξινόμαυρο Παλαιά Κλήματα Κτήμα Άλφα (Ξινόμαυρο), Π.Γ.Ε. Αμύνταιο	45.00€
Ραψάνη Επιλεγμένη Οινοποιείο Τσάνταλη (Ξινόμαυρο - Κρασάτο - Σταυροτό), Π.Ο.Π Ραψάνη	42.00€
Καρνάρι Κτήμα Λυραράκη (Κοτσιφάλι), Π.Γ.Ε Κρήτη	35.00€
Κίκονες Λημνιό, Π.Γ.Ε Ίσμαρος	46.00€
Οινότρια Γη Κτήμα Κ.Λαζαρίδη (Cabernet sauvignon - Αγιωργίτικο), Π.Γ.Ε Αττική	54.00€
Αυλοτόπι Κτήμα Τσέλεπου (Cabernet sauvignon), Π.Γ.Ε Τεγέα	58.00€
ΙΤΑΛΙΑ	
Le Difese Tenuta San Guido - Sassicaia (Cabernet Sauvinon - Sangiovese), I.G.T. Toscana	80.00€
Barolo Massolino (Nebbiolo), D.O.C.G. Barolo	99.00€
ΙΣΠΑΝΙΑ	
Rioja Imperial Reserva Cune (Tempranillo - Grenacha Tinta - Mazuelo), D.O.C.A Rioja	83.00€
ΑΡΓΕΝΤΙΝΗ	
Malbec Bodega Catena Zapata	45.00€

	Μπουκάλι 750ml Ποτήρι 150ml
ΓΑΛΛΙΑ	
Bourgogne Rouge Maison Albert Bichot (Pinot Noir), A.O.P Bourgogne Village	58.00€
Chateau Phelan Segur (Cabernet sauvignon - Cabernet franc - Merlot), A.O.P Saint Estephe	110.00€
Chateauneuf-du-Pape Chateau de Saint Cosme (Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Clairette), A.O.P. Chateauneuf-du-Pape	100.00€
ΚΑΛΙΦΟΡΝΙΑ	
Kendall Jackson Vinter's Reserve (Zinfandel)	69.00€

ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ

Laurent Perrier Brut 750ml	98.00€
Laurent Perrier Brut 375ml	55.00€
Dom Pérignon Brut 750ml	280.00€
Mumm Cordon Rouge Brut 750 ml	90.00€

ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ

Prosecco Brut Anselmi Ca Stella Prosecco Brut	32.00€ - 7.00€
Moscato d' Asti Belbo "Pietro Forno"	32.00€ - 7.00€

ΓΛΥΚΑ

	Ποτήρι 60ml
Santo Wines, Vinsanto, Σαντορίνη, Π.Ο.Π. Σαντορίνη, 500ml	70.00€ - 14.00€
Επιδόρπιος Οίνος Λιαστός, Gewürztraminer	8.00€