

food menu

SALADS

Carpaccio λαχανικών | 6€

Παντζάρι, ρέβα, ροβίτσα, κατσικίσιο τυρί, vinegraitte lime

Χαρούπι | 8€

Ντοματίνια, γαλοτύρι, λάδι δυόσμου, παξιμάδι χαρουπιού, σκόνη ελιάς, καπαρόφυλλα

Ροδάκινο | 9€

Τρυφερά φύλλα λαχανικών, προσούτο, Νιώτικο Του, φουντούκια

TO SHARE

Πρασοπιτάκια | 7€

Φύλλο ρυζιού, φέτα, πράσο, chutney βερίκοκο

Ψητό κουνουπίδι | 8€

Αρωματικό βούτυρο, chimichuri, σάλτσα καπνιστής πιπεριάς, μαγιονέζα τρούφας

Μοσχάρι carpaccio | 12€

Πέστο βασιλικού, μαγιονέζα τρούφας, ντοματίνια, Νιώτικο Του, κουκουνάρι

PASTA

Λαζάνια unfolded | 8€

Μανιτάρια champignon, porcini, θυμάρι, λάδι τρούφας, κατσικίσιο τυρί

Ραβιόλι | 9€

Ρικότα, ντοματίνια, λιαστή ντομάτα, βασιλικός, Νιώτικο Του

Γαριδομακαρονάδα | 14€

Spaghetti, μπικ καραβίδας, ούζο, πιπέρι πορτοκαλιού

MAINS

Φιλέτο κοτόπουλο | 9€

Κουρκουμάς, raita, baby λαχανικά σωτέ, άγριο ρύζι με βασιλικό

Ψαρονέφρι μπαλοτίνα | 10€

Λιαστή ντομάτα, ελιές, Νιώτικο Του, πουρές γλυκοπατάτας, βασιλικός

Tagliata μοσχαρίσια | 15€

Baby πατάτες σωτέ, baby ρόκα, λάδι τρούφας, horseradish aioli

Ribeye black Angus | 24€

Sticks πατάτας, μαγιονέζα τρούφας, δεντρολίβανο, baby λαχανικά

PIZZA

Μοτσαρέλα | 8€

Μοτσαρέλα, ντομάτα, βασιλικό

Προσούτο | 10€

Προσούτο, ντομάτα, ρόκα, μοτσαρέλα, λάδι τρούφας

BURGER

Μεσογειακό | 10€

Brioche, μοσχαρίσιο μπιφτέκι, μαρμελάδα ντομάτας, καραμελωμένο κρεμμύδι, κάπαρη, Οινόσπεριτης Του, τηγανιτές πατάτες

PLATTER

Ποικιλία αλλαντικών – τυριών μικρή 15€ | μεγάλη 29€

Corra Γρεβενών, Μοσχαρίσιο παστράμι, σαλάμι αέρος με σιναπόσπορο

Οινόσπεριτης Του, Κεφαλοτύρι Νιώτικο Του, Καπνιστό Του, Μελίτυρο

παξιμάδι χαρούπι, chutney ντομάτας, chutney βερίκοκο, ντοματίνια

DESSERTS

Passion fruit | 7€

Τάρτα κακάο, ruby chocolate, παγωτό βανίλια, raspberry, δυόσμος

Σοκολάτα | 8€

Μπάλα σοκολάτας, φυστικοβούτυρο, crumble αμυγδάλου, salted caramel

appaloosa

ALL DAY BAR RESTAURANT

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Νικόλαος Δεληγιάννης
Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν Φ.Π.Α.
Επιμέλεια Καταλόγου: Κώστας Τσούχλαρης

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Νικόλαος Δεληγιάννης
Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν Φ.Π.Α.
Recipes and Editorial List: Panos Miglis

appaloosa
ALL DAY BAR RESTAURANT

COCKTAILS

OUT OF THE BOX

SMELLS LIKE EARTH SPIRIT | 8€

Fermented Apple Fortified With Mushroom

NOT YOUR USUAL NEGRONI | 8€

The Botanist Gin, Campari, Sweet Vermouth With Peach, Coconut And Sandalwood

RE-FASHIONED | 8€

Glen Moray Port Cask Whiskey With Snickers Chocolate And Salt

SAY "CHEESE" | 9€

Ocho Blanco Tequila With "Melitiro" And Pears

BUBBLES

WHISKEY COLADA | 9€

Cutty Shark Scotch Whiskey with Coconut And Pineapple Soda

PAVLOV'S DOG | 8€

Ocho Reposado Tequila With Beetroot, Whey And Pink Grapefruit Soda

ALI BABA AND 40 THIEVES | 8€

Agioneri Aged Tsipouro With Black Sesame, Umami Bitters And Soda

SOUTH PARK | 8€

The Botanist Gin, Peppermint, Coriander, Lime And Tonic Water

DRINK LOCAL

DYONISOS | 8€

Agioneri Tsipouro With Safran, Lime And Citrus Bitters

KALYPSO | 8€

Homerikon Mastiha With Strawberries, Tomato, Basil And Tonic Water

SEMELI | 9€

Metaxa 5* With Mix Of Citrus, Greek Herbs, Spices And Honey

APOLON | 8€

Finsbury London dry Gin With Citrus Of Naxos, Lemon Liqueur And Lime

ADDICTION PLEASURE

SIGN OF SPRING | 8€

Ocho Tequila Blanco With Absinth ,Strawberries And Lemon

ALLOW YOUR PASSION | 9€

Stolichnaya Vodka With Passion Fruit, Vanilla, Chilly, Lime
(Served With Prosecco On Side)

ZOMBIENATION | 11€

House Blend Rums With Passionfruit, Pineapple, Falemum, Triple Sec, Lime And Bitters

CAYO COCO | 8€

Canario Cashaca With Coconut, Levander And Lime

SMALL IS BEAUTIFUL

We Create A "Small Batch" Cocktail Only With Seasonal Ingredients,
Premium Spirits, Dash Of Crazy... And Lots ofLove...! Ask me ... | 8€

appaloosa
ALL DAY BAR RESTAURANT

WINE LIST

ΠΟΤΗΡΙ

ΛΕΥΚΟ

ΜΠΛΕ ΤΡΑΚΤΕΡ | 5€

κτήμα κυρ-Γιάννη (cabernet sauvignon)

LENGA | 6€

κτήμα Αβαντίς (100% Gewurztaminer)

ΚΟΚΚΙΝΟ

ΠΑΡΑΓΚΑ | 5€

κτήμα κυρ-Γιάννη (Ξινόμαυρο Αμυνταίου)

ΡΟΖΕ

L'ESPIRIT DU LAC | 6€

κτήμα κυρ-Γιάννη (Ξινόμαυρο 100%)

ΑΦΡΩΔΗ

ΠΑΡΑΓΚΑ SPARKLIN | 6€

κτήμα κυρ-Γιάννη (Ξινόμαυρο - Ροδίτης - Malvazia)

ΑΚΑΚΙΕΣ ΡΟΖΕ SPARKLIN | 6€

κτήμα κυρ-Γιάννη (Ξινόμαυρο)

BIANCO NERO | 6€

κτήμα Τσιλιλής (Μοσχάτο Αμβούργου)

ΕΠΙΔΟΡΓΙΟΣ ΟΙΝΟΣ

VINSATO | 8€

κτήμα Σιγάλα (Ασύρτικο 75%, Αηδάνι 25%)

ΧΡΥΣΟΓΕΡΑΚΑΣ ΛΕΥΚΟ | 6€

κτήμα κυρ-Γιάννη (Gewurztaminer - Μαλαγουζία)

ΦΙΑΛΗ

ΛΕΥΚΟ

ΜΠΛΕ ΤΡΑΚΤΕΡ | 20€

κτήμα κυρ-Γιάννη (cabernet sauvignon)

LENGA | 24€

κτήμα Αβαντίς (100% Gewurztaminer)

ΤΟΜΗ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ | 20€

κτήμα Τρούπη (Μοσχοφίλερο)

ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΛΙΜΝΕΣ | 27€

κτήμα κυρ-Γιάννη (Chardonnay -Gewurztraminer)

ΑΣΠΡΟ ΒΟΤΣΑΛΟ | 18€

κτήμα Ντουράκης (Μοσχάτο Σπίνας)

ΚΟΚΚΙΝΟ

ΠΑΡΑΓΚΑ | 20€

κτήμα κυρ-Γιάννη (Ξινόμαυρο Αμυνταίου)

ΡΑΜΝΙΣΤΑ | 33€

κτήμα κυρ-Γιάννη (Ξινόμαυρο Ναούσης)

ΛΥΧΝΟΣ | 27€

κτήμα Ντουράκης (Cabernet Sauvignon από σταφύλια Βιολ. Γεωργίας)

ΡΟΖΕ

L'ESPIRIT DU LAC | 25€

κτήμα κυρ-Γιάννη (Ξινόμαυρο 100%)

ΑΦΡΩΔΗ

ΠΑΡΑΓΚΑ SPARKLIN | 25€

κτήμα κυρ-Γιάννη (Ξινόμαυρο - Ροδίτης - Malvazia)

ΑΚΑΚΙΕΣ ΡΟΖΕ SPARKLIN | 25€

κτήμα κυρ-Γιάννη (Ξινόμαυρο)

BIANCO NERO SPARKLIN | 25€

κτήμα Τσιλιλής (Μοσχάτο Αμβούργου)

VEUVE CLICORT | 120€

(Σαμπάνια)