KASTRI BISTRO

MENU

ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ | SANDWICHES

Bao bun με καπνιστό σολομό, αγγούρι και πατέ αβοκάντο 11
Bao bun with smoked salmon, cucumber and avocado paste

New York με μοσχαρίσιο παστράμι, τυρί έμμενταλ, αγγουράκι τουρσί, μαγιονέζα 14
New York with beef pastrami, emmental cheese, pickles, mayonnaise

Club sandwich με ψητό κοτόπουλο, μπέικον, τυρί έμμενταλ, σάλτσα tartar, μαρούλι, ντομάτα, μαγιονέζα 17
Club sandwich with chicken, bacon, emmental cheese, tartar sauce, lettuce, tomato, mayonnaise

Club sandwich με ψωμί ολικής αλέσεως, ψητά λαχανικά, τυρί τόφου, guacamole 15
Club sandwich with whole grain bread, grilled vegetables, tofu cheese, guacamole

Τοστ με λευκό ψωμί, γαλοπούλα, τυρί έμμενταλ, φρέσκο βούτυρο, πράσινη σαλάτα 7
Toasted white bread, turkey, emmental cheese, butter, green salad

BRUNCH

Σερβίρεται Σάββατο & Κυριακή, 10.30 – 14.00 | Served Saturday & Sunday, 10.30 – 14.00

Αυγά Benedict 16
Eggs Benedict

Σπαράγγια blanchir με καπνιστό σολομό και σως hollandaise 18
Asparagus blanchir with smoked salmon and hollandaise sauce

Croque Monsieur με φρέσκιες πατάτες τηγανιτές 13
Croque Monsieur with homemade french fries

Croque Madame με πράσινη σαλάτα 15
Croque Madame with green salad

Βάφλα με φρούτα του δάσους, σιρόπι maple, μπάλα παγωτό της επιλογής σας 12
Waffle with forest fruits, maple syrup, ice cream scoop of your choice

COMFORT FOOD

Σούπα καρότου με ξινό τραχανά και αρωματισμένο ελαιόλαδο 11
Carrot soup with sour traditional trahana and flavored olive oil

Γύρος κοτόπουλο, πίτες, ντομάτες, κρεμμύδι, συνοδεύεται με φρέσκιες πατάτες τηγανιτές και ντιπ γιαουρτιού 22
Chicken gyros, pita bread, grilled tomatoes, onions, served with homemade french fries and yogurt dip

Γύρος μανιταριών, φρέσκια ντομάτα, πίτες, φρέσκιες πατάτες τηγανιτές, guacamole 21
Mushrooms gyros, fresh tomato, pita bread, homemade french fries, guacamole

Fondue τυριών με φρυγανισμένο ψωμί και κομμάτια ζαμπόν 16
Cheese fondue served with toasted bread and ham pieces

Burger με μοσχαρίσιο μπιφτέκι σε ψωμάκι ολικής αλέσεως, καραμελωμένο μπέικον, τυρί έμμενταλ, ντομάτα, μαρούλι, μουστάρδα με μαγιονέζα 23
Beef burger with whole grain bread, caramelized bacon, emmental cheese, tomato, lettuce, mustard with mayonnaise

Poke bowl με ρύζι, sashimi σολομού, αβοκάντο, φύκι wakame, αγγουράκι, φασόλια edamame, καρότο και σάλτσα ponzu και σόγιας 23
Poke bowl with rice, salmon sashimi, avocado, wakame seaweeds, cucumber, edamame beans, carrot and ponzu-soya sauce

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Σαλάτα με σπανάκι baby, παντζαρόφυλλα, καπνιστή πανσέτα, τριμμένο αυγό, παξιμάδι από χαρούπι και σάλτσα λεμονιού 16
Spinach salad with beetroot leaves, smoked pancetta, grated egg, carob rusk, lemon sauce

Caesar's με παραδοσιακό χειροποίητο παστέλι 14
Caesar's with homemade pasteli

Σαλάτα tabbouleh με μαυροσίταρο, χταπόδι*, λαδολέμονο και βελουτέ γιαουρτιού με παντζάρι 20
Tabbouleh salad with black wheat, octopus*, olive and lemon sauce and velouté yogurt with beetroot

Niçoise με κινόα, τατάκι κόκκινου τόνου, ντοματίνια, πατάτες baby, ελιές και λαδολέμονο 18
Niçoise with quinoa, red tuna tataki, cherry tomatoes, baby potatoes, olives, olive and lemon sauce

Πράσινη σαλάτα με παστράμι black angus και βινεγκρέτ ροδιού 19
Green salad with black angus beef pastrami and pomegranate vinaigrette

Ελληνική σαλάτα, ντομάτες, κρεμμύδι, αγγούρι, πιπεριά, φέτα, ελιές, κάπαρη, ντακάκια 14
Greek salad, tomatoes, onions, cucumbers, peppers, feta cheese, olives, capers, rusks

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZERS

Carpaccio μοσχαριού με ρόκα και παρμεζάνα 21
Beef carpaccio with rocket and parmesan cheese

Ναπολεόν τηγανιτής μελιτζάνας με buffalo μοτσαρέλα, speck και ελαιόλαδο 17
Fried eggplant Napoleon with mozzarella buffalo, speck and olive oil

Ταρτάρ καβουριού* με masago, yuzu και μους ταραμά 23
Crab* tartar with masago, yuzu and traditional homemade fish roe mousse

Carpaccio πάπιας* με ζελέ λευκού μπαλσάμικου και φρούτα του δάσους 19
Duck* carpaccio with white balsamic jelly and forest fruits

Μανιτάρια king oyster σωταρισμένα με δεντρολίβανο 16
Sautéed king oyster mushrooms with rosemary

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ | PASTA & RISOTTO

Σπαγγέτι με καπνιστή πανσέτα, αρσενικό Νάξου και αυγό τηγανιτό 17
Spaghetti with smoked pancetta, arseniko cheese from Naxos island and fried egg

Παπαρδέλες με μοσχαρίσιο ραγού και radicchio rosso 18
Pappardelle with beef ragout and radicchio rosso

Χειροποίητο ραβιόλι με σπανάκι και παρμεζάνα με μαύρο βούτυρο 16
Homemade ravioli with spinach and parmesan in a black butter sauce

Ριζότο Ελληνική σαλάτα 15
Greek salad risotto

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN DISHES

Αρνίσια παϊδάκια* γαλλικής κοπής με arancini ρυζιού και φύλλα κάππαρης 29
Lamb* french cutlets, arancini and caper leaves

Schnitzel Milanese με σπαράγγια γλασέ 33
Veal schnitzel à la milanese with glazed asparagus

Black angus rib eye, φρέσκιες πατάτες τηγανιτές, σάλτσα chimichurri 44
Black angus rib eye, homemade french fries, chimichurri sauce

Κοτόπουλο paillard με ριζότο al pesto 27
Chicken paillard with risotto al pesto

Λαυράκι στην λαδόκολλα με πατάτες baby 32
Sea bass al cartoccio with baby potatoes

Σολομός σχάρας με ψητά λαχανικά με σως λεμονόχορτου 31
Grilled salmon with vegetables in a lemongrass sauce

Χωριάτικο ψωμί, κριτσίνια, ελιές, λάδι 3€/μερίδα
Traditional bread, bread sticks, olives and olive oil 3€/portion

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

Κρέμα cotta, κρέμα ψημένη στο φούρνο για έξι ώρες 11
Crema cotta, cream baked in the oven for six hours

Πάστα φλώρα με γεύση βατόμουρο 10
Pasta flora, traditional tart with raspberry jam

Πανακότα με μύρτιλο 10
Panna cotta with blueberries

Τιραμισού 11
Tiramisu

Μους σοκολάτας bitter πάνω σε τραγανό crumble κανέλας 12
Bitter chocolate mousse on a crispy cinnamon crumble

Φρουτοσαλάτα 10
Fruit salad

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ | KIDS MENU

Σαλάτα με ντοματίνια και αγγούρι 8
Salad with cherry tomatoes and cucumber

Πένες Napoliten 9
Penne with fresh tomato sauce

Κοτομπουκιές με φρέσκιες πατάτες τηγανιτές 10
Chicken nuggets with homemade french fries

Μίνι hot dog με κοτομπουκιές 9
Mini hot dog bun with chicken nuggets

Μίνι burger με μοσχαρίσιο μπιφτέκι 11
Mini beef burger

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό εξυπηρέτησης σχετικά με πιθανές αλλεργίες σε τρόφιμα. Οι τιμές είναι σε ευρώ (€) και συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους. Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας σε ειδική θήκη στο χώρο εισόδου. Στις σαλάτες χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Στα τηγανιτά εδέσματα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο. *Κατεψυγμένες πρώτες ύλες.
Αγορανομικός υπεύθυνος: Γιώργος Λαμπρόπουλος

Kindly advise the service staff regarding any possible food allergies. Prices are in euro (€) and include all taxes. The outlet is required to prominently display at its entrance printed questionnaires for customers' comments/ complaints. We use virgin olive oil for our salads and sunflower oil for our fried dishes. *Frozen items.
Market regulator: George Labropoulos

= Vegetarian = Vegan = Gluten Free

MENU