

# Menu

Philip

Piano Bar Restaurant



Philip

Philip

# Philip

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία για τη διατύπωση οποιαδήποτε διαμαρτυρίας,  
σε ειδική θήκη σε εμφανές σημείο.

The establishment is obliged to provide a printed form available in special case  
near the exit, in order for the customers to record any complaint.

Οι τιμές περιλαμβάνουν Φ.Π.Α. 24% και δημοτικό φόρο 0,5%  
The prices include all legal surcharges of the Municipal tax & VAT tax.

Ο Καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν πάθει το νόμιμο παραστατικό  
(απόδειξη-τιμολόγιο)

The Consumer Is Not Obligated To Pay If The Notice Of Payment Has Not Been Received  
(receipt Or Invoice)

Για τις σαλάτες & τα μαγειρευτά χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο & για τα τηγαντά ηλιέλαιο.  
For salads and cooked we use olive oil & for the fried sunflower.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Κονταρίέρης Γιώργος

 Philip by Artopolis

Ερμού 1 Βουλιαργένη τηλ: 2109670321 - 210 970389

Philip

Philip

## Zυμαρικά

**Παπαρδέλες 11,00 €**  
με φιλετάκια μόσχου, ντοματίνια & θυμάρι

**Πέννες 10,50 €**  
με τρυφερό στήθος κοτόπουλο, πράσινες πιπεριές, λευκό κρασί, άγρια ρόκα & μανιτάρια

**Ταλιατέλες ολικής 15,00 €**  
με φρέσκο σολομό, αβοκάντο, πάπρικα & άνηθο

## Κυρίως

Ζουμερό μπιφτέκι (Μοσχαρίσιο ή Γαλοπούλας) με σάλτσα ουίσκι **12,00€**

Τρυφερό Κοτόπουλο σχάρας με δεντρολίβανο & θυμάρι **13,50€**

Rib Eye Black Angus (350γρ) με ανθό αλατιού 34€

Φρέσκο φιλέτο Σολομού στη σχάρα 19,50€

Γαρίδες σχάρας ( King size) με σάλτσα από ούζο & αστεροειδή γλυκάνισο 24€

### Επιλέξτε Γαρνιτούρα:

Ψητά λαχανικά  
Μαύρη Βασιλική Κινόα  
Χωριάτικες τηγανητές πατάτες με τη φλούδα τους  
Πατάτες baby με λεμόνι & ελαιόλαδο

## Γλυκά

**Σπιτική πανακότα αρωματισμένη με βανίλια Μαδαγασκάρης 6,50€**

**Σουφλέ σοκολάτας( γάλακτος & bitter ) με παγωτό 8,00€**

**Cheesecake**, ελαφριά μους από κρεμώδες τυρί, λευκή σοκολάτα & σπιτική μαρμελάδα κόκκινων φρούτων **7,50€**

**Cheesecake σοκολάτας με λίγες θερμίδες, σοκολάτα γάλακτος, σπιτική μαρμελάδα από φράουλες και βατόμουρο & μικισκότο σοκολάτας( χωρίς προσθήκη ζάχαρης) **8,50€****

# Ορεκτικά

Αρτος & κριτσίνια παραγωγής μας με άλειμμα...

**Σουύπα ημέρας 6,00 €**

**Η Κιμαδόπιτα του Φιλιππα 7,00 €**

ένας υπέροχος συνδυασμός, χοιρινός κιμάς με σέλινο, καρότο σε παραδοσιακό χωριάτικο φύλλο, συνοδεύεται με στραγγιστό γιαούρτι

**Φλογέρες με βαρελίσια φέτα 8,50 €**

πράσινο, σιρόπι σφενδάμου, καβουρδισμένο σουσάμι & άρωμα δυόσμου

**Βιτέλο Τονάτο 12,00€**

παραδοσιακή Ιταλική συνταγή που συνδυάζει αρμονικά τις γεύσεις της θάλασσας με την στεριά με σιγομαγιευμένο μοσχαράκι & δροσερή σάλτσα από τόνο και σπιτική μαγιονέζα

**Τηγανιά 9,00€**

σύγκλινο Μάνης μεθυσμένο με λευκό κρασί, πολύχρωμες πιπεριές & δεντρολίβανο

**Μιλφειγ αλλιώς 8,00 €**

χρυσές μελιτζάνες από κουρκούτι μπύρας συνδυασμένες με αφράτη μους από φέτα & σχοινόπρασο

**Ρολό μεσογείου 11,00 €**

ψητό κατσικίσιο τυρί, τυλιγμένο με Ισπανικό jamon, καραμελωμένα αχλάδια & καρύδι

**Champignon de Paris 7,50€**

γεμιστά μανιτάρια φούρονου με Ιταλικό jamon & μανούρι

**Bourbon Chicken 8,00 €**

τραγανά φιλέτα κοτόπουλο με σουσάμι, κρεμμύδι & σάλτσα από bourbon

**Φαλάφελ 8,50 €**

αφράτα κεφτεδάκια από ζεβύθια & αρωματισμένη σάλτσα γιαουρτιού, σερβίρεται με ψιλοκομμένες ντομάτες & χωριάτικες πίτες με πάπρικα

**Ποικιλία τυριών αλλαντικών 17,50 €**

με κριτσίνια παραγωγής μας & σπιτική μαρμελάδα

## Σαλάτες

**Λεμονάτες αγκινάρες 9,50 €**

σπανάκι με αγκινάρες, κουκουνάρι, prosciutto & λεμονάτη βινεγκρέτ

**Caesar 11,50 €**

λόλα πράσινη, iceberg, παρμεζάνα, φιλέτο κοτόπουλο, & σπιτικά κρουτόν

**Philip 11,50 €**

ρόκα, κάπαρη, φρέσκο κρεμμύδι, λιαστή ντομάτα, ξινομυζήθρα Κρήτης & ντρέσινγκ από μπαλσάμικο & μέλι

**Παραδοσιακή Ελληνική 8,00 €**

ντοματίνια, κρίταμο, φύλλα κάπαρης, μους φέτας & κριθαρομπουκιές Κρήτης με παρθένο ελαιόλαδο

**Red 9,00 €**

πράσινη ανάμεικτη σαλάτα, λόλα κόκκινη, βολβοί παντζαριού, αποξηραμένο σύκο, σπιτικά κρουτόν και ισφαίρες από μανούρι πασπαλισμένες με σουσάμι και παπαρουνόσπορο με βινεγκρέτ μελιού

**Σολομού 12,50 €**

πράσινη ανάμεικτη σαλάτα με αβοκάντο, καρύδια, λωρίδες αγγουριού, καπνιστό σολομό και ιντρέσινγκ Λαδολέμονο