

ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ SOUP OF THE DAY

11.00 €

ΣΑΛΑΤΕΣ SALADS

Χωριάτικη Greek

Πολύχρωμες ντομάτες, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, κρίταμο, ελιές, φέτα και κουλούρι Θεσσαλονίκης
Colored tomatoes, cucumber, onion, bell peppers, sea fennel, olives, feta cheese and Thessaloniki round bread

14.50 €

Καίσαρα Caesar's

Μαρούλι με μπέικον, φλοίδες παρμεζάνας, κρουτόν σκόρδου και αντζούγιες
Romaine lettuce with bacon, parmesan shaves, garlic croutons, anchovies

Απλή / Plain 14.00 €

Κοτόπουλο / Chicken 16.50 €

Ρόκα και Σπανάκι Rocket and Spinach

Αχλάδι, φινόκιο, φουντούκια, τραγανό προσούτο, κροστίνι και ντρέσινγκ λευκού κρασιού
Pear, fennel, hazelnuts, crispy prosciutto, crostini and white wine dressing

Απλή / Plain 14.00 €

Καπνιστό Σολομό / Smoked Salmon 19.00 €

Κόντρα Μόσχου / Beef Entrecôte 22.00 €

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ MAIN COURSES

Ριζότο Risotto

«Βιαλόνε Νάνο» ρύζι με παντζάρι και τυρί Γκοργκοντζόλα
"Vialone Nano" semifino rice with beetroot variations and Gorgonzola dolce

18.00 €

*

Σπαγγέτι «α λα Κιτάρα» Spaghetti "alla Chitarra"

Με Ντομάτα και Βασιλικό

Tomato and Basil

15.00 €

Καρμπονάρα Carbonara

17.00 €

Μπολονέζ Bolognese

18.50 €

Λαβράκι Seabass

Ψητό με σπαράγγια βουτύρου, φρέσκια λαχανίδα,
λαχανικά και σάλτσα λαδολέμονο

Grilled with buttered asparagus, kale, vegetables and olive oil and lemon sauce

25.00 €

Κοτόπουλο Στήθος Chicken Breast

Σωτέ, σερβίρεται με πουρέ πατάτας και σάλτσα από μανιτάρια

«Shiitake» Sautéed, garnished with mashed potato and Shiitake mushrooms sauce

19.00 €

Χοιρινή Μπριζόλα Pork Chop

Στην σχάρα, με μίνι πατάτες και σάλτσα "Gravy"

Grilled chop with new potatoes and "Gravy" sauce

22.00 €

Μοσχαρίσιο Φιλέτο Μπλακ Άνγκους Black Angus Beef Fillet

Σωτέ με λαχανικά σχάρας και σάλτσα "Demi Glace"

Sautéed with grilled vegetables and "Demi" Glace" sauce

35.00 €

ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ SANDWICHES

*

Κλάμπ Σάντουιτς Club Sandwich
Επιλογή από ψωμί λευκό ή ολικής άλεσης
Κοτόπουλο ψητό, μπέικον, τυρί έμμενταλ, αυγό, ντομάτα,
μαρούλι, σπιτικές τηγανιτές πατάτες και μαγιονέζα
White or whole grain bread
Roasted chicken, bacon, Emmental cheese, egg,
tomato, lettuce, homemade fries and mayonnaise
17.00 €

*

Μπέργκερ Burger
Μοσχάρι Μπλακ Άγκους (200γρ)
Σερβίρεται με Γαλλικό τυρί «Brie», μαγιονέζα τρούφας,
τηγανιτά κρεμμύδια και σπιτικές τηγανιτές πατάτες
Black Angus (200gr)
Ban and roll bread with Brie cheese, truffle mayo,
onions rings and homemade French fries
23.00 €

Ανοιχτό Σάντουιτς Open Face
Πολύσπορο ψωμί, σαλάτα με αυγό,
καπνιστός σολομός, κρεμώδες ξινό τυρί και χαβιάρι Κέτα
Whole Grain Bread with Egg Salad, Smoked Salmon,
creamy sour cheese and Keta Caviar
20.00 €

Μπρουσκέτα Bruschetta
Προζυμένιο ψωμί με λαχανικά σχάρας, τυρί Ταλαγάνι
και γλάσο από μπαλσάμικο
Sourdough bread with grilled vegetables,
Talagani cheese and balsamic glaze
14.00 €

Κεσαντίγιας Quesadillas
Πίτα τортίγια με κοτόπουλο τηγανισμένο, γκουακαμόλε και τυρί Τσένταρ
Stir-Fried chicken with guacamole and Cheddar in tortilla bread
15.00 €

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ DESSERTS

Lemon Pie

Σερβίρεται με κρεμ "Anglaise" και λάιμ σορμπέ
Served with cream "Anglaise" and lime sorbet

10.00 €

*

Σουφλέ Σοκολάτας Chocolate Soufflé

Ρευστό κέικ σοκολάτας με παγωτό βανίλια
Liquid chocolate cake with vanilla ice cream

11.00

Κρεμ Μπρουλέ Crème Brûlée

Αρωματισμένη με βανίλια Μαδαγασκάρης
Flavored with Madagascar vanilla

11.00 €

*

Πιατέλα Φρούτων Fruit Platter

Φρεσκοκομμένα φρούτα εποχής
Freshly cut seasonal fruits

10.00 €

Σορμπέ και Παγωτά Ice Creams & Sorbets

Ανά μπάλα / Per Scoop 3.50 €

*

Σύμφωνα με την ισχύουσα ευρωπαϊκή νομοθεσία (ΕΚ 1169/2011)
τα συστατικά που δύναται να προκαλέσουν αλλεργίες είναι τα ακόλουθα:

1. Σιτηρά που περιέχουν γλουτένη (δηλαδή σιτάρι, κριθάρι, βρώμη, σίκαλη κτλ.) και προϊόντα που έχουν ως βάση τα σιτηρά αυτά.
2. Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά
3. Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια
4. Αραχίδες (αράπικα φιστίκια) και προϊόντα τους
5. Σόγια και προϊόντα της
6. Γάλα και γαλακτοκομικά συμπεριλαμβανομένης της λακτόζης
7. Ξηροί καρποί με κέλυφος (όπως αμύγδαλα, καρύδια, πέκαν, φιστίκια, κ.α.) και προϊόντα τους
8. Σέλινο και προϊόντα προερχόμενα από σέλινο
9. Μουστάρδα και προϊόντα προερχόμενα από αυτή (σινάπι)
10. Σουσάμι και προϊόντα προερχόμενα από σηςάμι
11. Διοξειδίο του θείου και θειώδεις ενώσεις
12. Οστρακοειδή και προϊόντα με βάση τα οστρακοειδή (καρκινοειδή)
13. Λούπινο (οσπριοειδές φυτό) και προϊόντα του
14. Μαλάκια (χαταπόδι, καλαμάρι, κ.α.) και προϊόντα τους

Annex II outlines the 14 allergens (and products there of)
that can cause allergic symptoms:

1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats.
2. Eggs and Egg products
3. Fish
4. Peanuts
5. Soybeans
6. Milk (including lactose)
7. Nuts; namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia (or Queensland) nuts
8. Celery (including celeriac)
9. Mustard
10. Sesame
11. Sulphur dioxide/sulphites, where added and at a level above 10mg/kg or 10mg/L in the finished product. This can be used as a preservative in dried fruit
12. Crustaceans for example prawns, crabs, lobster, crayfish
13. Lupin, which includes lupin seeds and flour and can be found in types of bread, pastries and pasta
14. Molluscs like, mussels, whelks, oysters, snails and squid

ALL DAY MENU
Σερβίρεται από 12:00 μέχρι 19:00
Available from 12:00 till 19:00

Τα σηματοποιημένα πιάτα με αστερίσκο *σερβίρονται έως 00:00
All the signed dishes with star* are available till 00:00

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις 24% και δημοτικός φόρος 2%
Αγορανομικός Υπεύθυνος: κ. Χρήστος Φραγκοτσινός
All prices include VAT 24% and municipal tax 2%