

# BRIZOLA

Summer

Karatsa menu



# Ορεκτικά-Appetisers

## Ψίχουλα

7,5

προζυμένιο ψωμί, πατάτα, καπνιστό χοιρομέρι, αυγό ποσέ σε ψητή ντομάτα, σάλτσα μορνέ και φρέσκα μυρωδικά

**Bread crumps**

yeast bread, potato, smoked pork chops, sauce morne and herbs

## Σαχανάκι Ποικιλίας Μανιταριών

11

πορτσίνι, ντοματίνια, κατσικίσιος κορμός, guanciale, μαύρο σκόρδο bio και λάδι λευκής τρούφας

**Summer mushrooms**

porcini, small tomatos, goat cheese, guanciale, black garlic bio & white truffle oil

## Φρέσκα Νιόκι γεμιστά

12

με πορτσίνι, μελωμένο μοσχαραάκι, γυλωμένη μανούρα και καρπάτσιο μαύρης τρούφας

**Fresh stuffed Nioki**

with porcini, veal sause, manouri cheese and black truffle carpaccio

## Καταίφι Γαλλικών τυριών με σουσάμι

8

σάλτσα τσάτνεϊ φρούτων του δάσους

**Kataifi with french cheeses**

and marlelade from forest fruits

## Φρέσκα Φουρνιστά Σπαράγγια

10,5

με κατσικίσιο κορμό, εξωτική σάλτσα thai, φρέσκο τσίλι και τσιπς από αγγινάρες Ιερουσαλήμ

**Baked Asparagus**

with goat cheese, exotic thai, chilli, and chips from Jerusalem artichokes



Μελιτζάνα από τον Ξυλόφουρο 8,5  
ντομάτα κονφί, ψητό μανούρι, αρωματικό gazpacho  
Eggplant from the wood oven  
tomato confí, manouri cheese, aromatic gazpacho

Χιώτικο Μαστέλο στη σχάρα 6,5  
αρωματική μαρμελάδα ντομάτας  
Grilled Mastelo cheese from Hios island  
tomato marmelade

Δραμινό Λουκάνικο Κεφτές 7,5  
πιτούλες ριγανάδας, σάλτσα ζωντανής γιαούρτης και ψητή ντομάτα  
Kefte sausage from Drama  
origano small pies, yoghurt sause and grilled tomato

Μοσχαρίσιο Συκώτι Tagliata (medium) 8,5  
ζεστή σάλτσα μουστάρδας dijon και ροζ πιπέρ  
Veal Liver Tagliatta  
warm dijon mastard sause and pink peper

Carpaccio Μοσχαριού 12  
μικρή χωριάτικη σαλάτα, ελιές θρούμπες και χιόνι φέτας  
Veal Carpacci  
small Greek salad, olives & feta

## Μακαρονάδες-Pasta

Φρέσκα Fettuccine με μπρόκολο 8,5  
μανιτάρια και φρέσκια κρέμα λεμόνι με θυμάρι  
Fresh Fettuccine with broccoli  
mushrooms and fresh lemon sause with thym

Φρέσκα Fettuccinne με τσιγαριστά λαχανικά 7,5  
ντοματίνια, μανούρι και ψίχουλα  
Fresh Fettuccine with vegetables sauté  
small tomatos, manouri cheese and bread crumps

# Σαλάτες-Salads

## **BRIZOLA** Σαλάτα

8,5

exotic thai, baby φύλλα, σπανάκι, αγγούρι, chilli, ταμάρινθος, lime και γύρη λουλουδιών

**BRIZOLA Salad**

exotic thai, baby leaves, spinach, cucumber, chilli, tamarind, lime & pollen

## Δροσερή Πατατοσαλάτα

7,5

με baby μωβ πατατούλες από το Περού, ντοματίνια, φρέσκα αρωματικά, κατσικίσια γραβιέρα και gomasio με τσίλι και άνθος αλατιού

**Potato Salad**

with purple small potatos from Perou, small tomatos, herbs, goat cheese and gomasio with chili and salt

## Ντοματίνια Βελανίδια-Μοτσαρέλα Buratina 150gr

11.5

gazpacho ντομάτας και φρέσκος δυόσμος

**Small Tomatos-Mozzarella Bufala 150gr**

tomato gazpacho and fresh mint

## Ταμπουλέ

7,5

τρίχρωμη κινόα, φακές, κόκκινο λάχανο, βαλεριάνα, φρέσκος δυόσμος, μοσχολέμονο ντοματίνια, αβοκάντο και εξωτικό λαδολέμονο

**Taboule**

quinoa, lentils, red cabbage, small tomatos, avocado, valerian, lime and exotic oil & lemon sauce

## Χωριάτικη

8

ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδια, φέτα, κόρες προζυμένιου ψωμιού και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

**Greek Salad**

tomatos, cucumber, onions, bread crusts, feta cheese and extra virgin oil



# BRIZOLA BURGER

## AMERICAN CLASSIC

κρεμμύδι, ντομάτα, τσένταρ, portobello, σάλτσα ταρταρ  
onion, tomato, cheddar, portobello, tartar sause

11

## MEXICAN

iceberg, κρεμμύδι, ντομάτα, τσένταρ, αβοκάντο, sause σριράχα  
iceberg, onion, tomato, cheddar, avocado, shriraha sause

11.5

## Τεντζερές-Casserole

Μοσχαρίσιο Σνίτσελ  
Veal Schnitzel

10

Φιλετίνια Tagliata

ανάλαφρη bearnaise, λεπίδες κίτρου και ροζ πιπέρι  
Veal Filetins Tagliata  
light bearnaise sauce, citron blades and pink peper

17

**BRIZOLA** Μοσχαρίσιοι κεφτέδες στη θράκα

πατατόδερμα και σάλτσα ταρταρ

Brizola Veal meatballs

potato skin and tartar sause

8,5

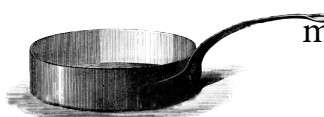
**BRIZOLA** Μοσχαρίσιοι κεφτέδες σαχανάκι

σάλτσα σαν καρμπονάρα με γκουανσιάλε,μανιτάρια, τζίντζερ, μοσχολέμονο  
και φύλλα καφίρ

Brizola meatballs with white sause

mushrooms, guanciale, ginger, lime and kafr leaves

10



Μπουτάκι Κοτόπουλο

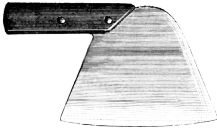
στη σχάρα με σάλτσα ψητού και μωβ πουρέ

Chicken legs grilled

with purple puree

9,5

# Ξυλόφουρνος-Wood Oven

|  |                    |
|--|--------------------|
| Σπαλομπριζόλα χωρίς κόκκαλο, Black Angus Ουρουγουάης 350gr<br>Rib without bone, Black Angus from Uruguay 350gr   | 18                 |
| Γάλακτος 500gr με κόκκαλο<br>Rib from milk calf 500gr  | 18                 |
| Top blade steak Black Angus U.S.A  | 21                 |
| Rib Eye Black Angus Αυστραλίας grain feed<br>Guarantee marbles tendernes<br>Rib Eye from Australia, grain feed   | 9,3/100gr          |
| Φιλέτο Black Angus Αυστραλίας grain feed 200 ημερών<br>πάνω σε πουρέ άγριων μανιταριών με λάδι τρούφας<br>Veal Filet Black Angus<br>with wild mushroom puree and truffle oil | 29                 |
| <br>Πικάνια Black Angus USA<br>PICANHA Black Angus  | 64/κιλό            |
| <b>Tomahawk Rib Eye Steak</b><br>α. Wolovina Βοδινό Πολωνίας 3 gold metals in Anuga<br>β. Galicia Bretagne 40 days aged  | 63/κιλό<br>61/κιλό |
| <b>T-BONE</b> Galicia Bretagne 40 days aged  | 63/κιλό            |
| <b>L-BONE</b> Galicia Bretagne 40 days aged  | 55/κιλό            |
| Πιστόλα Χοιρινή 600gr<br>Μεγάλη Χοιρινή σπαλομπριζόλα με την παντσέτα της<br>Pork Rib 600gr  | 12,5               |

# Ποικιλία Τυριά-Cheeses

Παλαιωμένο Pecorino με αχλάδι  
Γραβιέρα με τρούφα  
Κατσικίσια Γραβιέρα από την Σύρο  
Σαν Μιχάλη  
Gouda παλαιωμένη 18 μήνες  
Αιγοπρόβειο παλαιωμένο σε ελαιόλαδο και πιπέρι

Ποικιλία Τυριών

11



Γαρνιτούρες/Garnish  
Πατάτες τηγανητές / Ψητά Λαχανικά  
French fries / Grilled Vegetables

3

Άρτος ανά άτομο/ Bread per personne

2



# BRIZOLA

ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ ΦΠΑ ΚΑΙ ΔΤ  
«Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ  
ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)»

«CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT-INVOICE)»  
ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΟΙΝΙΠΝΕΥΜΑΤΟΔΩΝ ΠΟΤΩΝ ΣΕ ΑΤΟΜΑ ΚΑΤΩ ΤΩΝ 18 ΕΤΩΝ ΠΟΥ  
ΔΕΝ ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΓΟΝΕΑ Ή ΚΗΔΕΜΟΝΑ Ν. 3694  
ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ & ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΣ ΠΤΕΥΘΥΝΟΣ ΔΗΜΟΠΟΥΛΟΥ ΕΛΕΝΗ