

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΤΥΡΙΟΥ
Ριζότο Vialone nano, με τρούφα, ποικιλία μανιταριών και κρέμα λευκού τυριού αρωματισμένη με θυμάρι

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΠΕΣΤΟ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ
Ριζότο Vialone nano, με ντοματίνια και πέστο βασιλικού

ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ (ΨΗΜΕΝΕΣ ΣΕ ΑΛΑΤΙ)
Συνοδεύονται από σάλτσα κίτρινου τυριού και τριμμένη παρμεζάνα

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ
Βάειο φιλέτο μαριναρισμένο με μπαχαρικά, φύλλα από baby σπανάκι, σπιτική μαγιονέζα τρούφας και ρόδι

ΤΑΛΑΓΑΝΙ ΣΧΑΡΑΣ
Ταλαγάνι σχάρας με χειροποίητη μαρμελάδα ντομάτας, δυόσμο και καβουρδιασμένο φουντούκι

ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ
Παναρισμένο με ξηρούς καρπούς συνοδεία μαρμελάδα άγριων φρούτων του δάσους

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ
Ποικιλία μανιταριών με μυρωδικά εποχής σθημένα σε ηλικέρ πορτοκάλη, αρωματικό ηλάδι, πάστα σκόρδου, ξύσμα πορτοκαλιού και sour cream

ΩΜΟ ΨΑΡΙ ΤΑΡΤΑΡ
Φρέσκο ωμό ψάρι ημέρας κοπής τартάρ, κρέμα αβοκάντο, μυρωδικά , ηλάιμ και πέστο αηάτζενοβέζε

ΑΡΤΟΣ

ΣΑΛΑΤΕΣ

ΚΑΙΣΑΡΑ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
Iceberg, χειροποίητα κρουτόν, καραμελωμένο μπέικον, κοτόπουλο κονφί, φηοίδες παρμεζάνας και Dressing καίσαρα

BEEF SALAD
Με βαλериάνα, φρέσκο σπανάκι, lollo rosso, ρόκα, φιλέτα μοσχαριού σε κοπή ταηιάτας, ντοματίνια, φηοίδες παρμεζάνας και Dressing από γλυκό βαλσάμικο

ΣΑΛΑΤΑ PASSION FRUIT
Φρέσκο σπανάκι, lollo rosso, ρόκα, φιλέτα πορτοκαλιού, καραμελωμένο ανανά, καβουρδιασμένο φουντούκι νουαζέτ, αποξηραμένο σύκο και Dressing passion fruit

ΚΑΙΣΑΡΑ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ
Iceberg, γαρίδες, καβούρι, χειροποίητα κρουτόν, φηοίδες παρμεζάνας και Dressing καίσαρα

ΠΕΪΝΙΡΛΙ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ
Παραδοσιακό χειροποίητο πείνιρλί με βούτυρο Μετσόβου & παλαιωμένο κασέρι Σοχού.

ΖΑΜΠΟΝ
Παραδοσιακό χειροποίητο πείνιρλί με βούτυρο Μετσόβου, παλαιωμένο κασέρι Σοχού & ζαμπόν.

ΠΑΣΤΟΥΡΜΑ
Παραδοσιακό χειροποίητο πείνιρλί με βούτυρο Μετσόβου, παλαιωμένο κασέρι Σοχού & παστουρμά.

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
Παραδοσιακό χειροποίητο πείνιρλί με βούτυρο Μετσόβου, φρέσκια μοτσαρέλλα, μπέικον, κοτόπουλο και χειροποίητη μαγιονέζα.

Όλα τα Πείνιρλί σερβίρονται και με τηγανιτό αυγό +0,50€

ΠΙΤΣΑ

ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ
Χειροποίητη σάλτσα τομάτας, φρέσκια μοτσαρέλλα, βασιλικό.

ΠΑΡΜΑ
Χειροποίητη σάλτσα τομάτας, φρέσκια μοτσαρέλλα, άγρια ρόκα, προσούτο, φηοίδες παρμεζάνας.

VILLA LUNA
Χειροποίητη σάλτσα τομάτας, φρέσκια μοτσαρέλλα, μανιτάρια, πιπεριά, ζαμπόν, καπνιστό μπέικον.

TRUFFLE
Χειροποίητη λευκή σάλτσα αρωματισμένη με τρούφα, φρέσκια μοτσαρέλλα, καπνιστό μπέικον, καραμελωμένο κρέμμυδι, άγρια ρόκα.

PIZZA CON ROLLO
Χειροποίητη λευκή σάλτσα αρωματισμενη με τρούφα, φρέσκια μοτσαρέλλα, κοτόπουλο, μπέικον, ρόκα και χειροποίητη μαγιονέζα

€ 13,50

€ 13,50

€ 6,50

€ 14,00

€ 8,40

€ 9,10

€ 10,50

€ 13,50

€ 1,20

€ 11,50

€ 13,00

€ 11,50

€ 13,00

€ 8,30

€ 8,80

€ 9,30

€ 9,80

€ 10,50

€ 12,80

€ 13,30

€ 12,80

€ 13,60

ΠΑΣΤΑ

ΦΡΕΣΚΟ ΡΑΒΙΟΛΙ ΜΠΟΛΟΝΕΖ
Φρέσκο ραβιόλη με γέμιση μολιονέζ, σάλτσα λευκού τυριού, καβουρδιασμένα φουντούκια νουαζέτ και φυστίκη Αιγίνης

ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΑΓΡΙΑΣ ΤΡΟΥΦΑΣ
Με μανιτάρια σιμέτζι, ηλωμένο βούτυρο και φηοίδες παρμεζάνας

ΦΡΕΣΚΟ ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ
Με σολιμό, κταπόδι, γαρίδες, καλαμάρι, θυμάρι και ξύσμα από ηλάιμ

ΝΙΟΚΙ ΠΑΤΑΤΑΣ
Με λευκή σάλτσα μπέικον και τυριά

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

ΚΡΕΑΣ

BURGER BLACK ANGUS
Με 100% black angus Αμερικής, χειροποίητη μαγιονέζα, iceberg, νίκηλα αγγουριού, καπνιστό μπέικον, ντομάτα, τσένταρ και τηγαντές πατάτες. Σερβίρεται και με τηγανιτό αυγό +0,50€

VEGAN BURGER
Φυτικό μπιφτέκι, vegan μαγιονέζα, συνοδεύεται από τηγαντές πατάτες

ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ SOUS VIDE
Ζουμερό χοιρινό φιλέτο σιγομαγειρεμένο σε κενό αέρος, καπνιστό πουρέ σελινόριζας, σπαράγγια και ντοματίνια ψητά αρωματισμένα με μυρωδικά

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ SOUS VIDE
Ζουμερό φιλέτο κοτόπουλο σιγομαγειρεμένο σε κενό αέρος, με πουρέ γλυκοπατάτας, baby καλαμπόκι και ντοματίνια ψητά

ΧΟΙΡΙΝΑ BABY RIBS
Baby ribs σιγομαγειρεμένα με φρέσκα μυρωδικά, σκόρδο, baby πατάτες ψημένες σε αηάτι, και bourbon sauce

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΣΧΑΡΑΣ
Χειροποίητο μπιφτέκι σχάρας 300gr, με τηγαντές πατάτες και sour cream sauce

FLANK STAKE (USA)
Σε κοπή ταηιάτας, baby πατάτες ψημένες σε αηάτι, χειροποίητη μαρμελάδα ντομάτας και αρωματικό βούτυρο

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
Μοσχαρίσια μπριζόλα γάλακτος με baby πατάτες ψημένες σε αηάτι

PREMIUM STAKE ΚΡΕΑΤΟΣ
Επιλεγμένο premium stake κρεατος. Είδος και τιμή ανάλογα με την διαθεσιμότητα

ΨΑΡΙ

ΦΙΛΕΤΟ ΛΑΒΡΑΚΙ ΕΝ ΠΑΠΙΓΙΟΤ
Φιλέτο λαβράκι εν παπιγιότ, με φρέσκα χόρτα εποχής, σπαράγγια και ψητά ντοματίνια αρωματισμένα με μυρωδικά

ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΟΜΟΥ
Ζουμερό φιλέτο σολιμού με baby σπανάκι σωτέ, baby καρότα και sauce σαμπάνιας

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΤΡΙΓΩΝΟ ΠΑΝΟΡΑΜΑΤΟΣ
Παραδοσιακό τρίγωνο πανοράματος με χειροποίητη κρέμα θανίλιας, σιρόπι καραμέλιας και φυστίκι Αιγίνης

CARROT CAKE
American carrot cake με επικάλυψη σφράτνης κρέμας τυριού

CHOCOLATE LOVERS
Σοκολατένιο κέικ με τρεις στρώσεις γκανάζ σοκολιάτας και επικάλυψη σοκολιάτας

NEW YORK CHEESE CAKE
Βάση μπισκότου και βούτυρο, με σφράτ μους μαλακού τυριού Philadelphia και αγκιοκέρασο

ARMENOBIA
Κησικό και με γεύση σοκολάτα

ΠΑΓΩΤΟ
Παγωτό στις παρακάτω γεύσεις:
Βανίλια, Σοκολάτα, Φράουλα, Buena, Πάθλοβα

1 μπάλα // 2 μπάλλες // 3 μπάλλες
€ 2,50 // € 5,50 // € 7,00

Για τις σαηάτες χραιομοποιούμε παρθένο ελαιόηλαδο.
Για το τηγάνισμα χραιομοποιούμε ηηιέηηαιο.
Οι γαρίδες είναι κατεψυγμένες.

Τα κρέατα και τα ψάρια είναι σε νωπή μορφή.
Για το ριζότο χραιομοποιούμε το riso Vialone Nano.
Οι γαρίδες είναι κατεψυγμένες.

Μπουκαηάκι (50ml) έξετρα παρθένο ελαιόηλαδο 1€

Για τις Pasta χραιομοποιούμε ζυμαρικά Barilla.