

Κρύα Ορεκτικά Cold Appetizers

Καπνιστός σολομός με κινόα αβοκάντο, λεμονάτο γιαούρτι και χαβιάρι σολομού⁽⁹⁾ 15,00€
Smoked salmon with quinoa, avocado, creamy lemon yogurt & salmon roe

Κρέμα φάβας με καπνιστή πέστροφα, κρίταμο και πορτοκάλι⁽¹²⁾ 12,00€
Creamy yellow split pea with trout, samphire and orange

Ζεστά Ορεκτικά Hot Appetizers

Μπιφτεκάκια στη σάρα από βουβαλίσιο κιμά γεμιστά με γραβιέρα, συνοδεύονται με τσακιστές baby πατάτες και καπνιστή πάπρικα⁽⁶⁾ 16,00€
Grilled meat balls of Greek buffalo minced meat stuffed with gruyere. Accompanied with baby potatoes and smoked paprika

Καραμελωμένη μελιτζάνα με χαρούπι, ταχίни και τυρί φέτα⁽¹⁰⁾ 11,00€
Eggplants caramelized with carob & soya, sesame paste & feta cheese

Τραγανά ρολάκια λαχανικών με ξινόμηλο και lime⁽⁵⁾ 8,50€
Crispy vegetables rolls with green apple & lime

Ζυμαρικά Pasta

Σπαγγέτι με μοσχαρίσιο κιμά, φρέσκια ντομάτα και τυρί Παρμεζάνα Spaghetti with beef minced meat, fresh tomato sauce & Parmesan cheese	15,00€
Φρέσκα πανζερότι μεμανιτάρια, μοσχαρίσια μάγουλα και γραβιέρα ⁽¹⁷⁾ Panzerotti with mushrooms, veal cheeks and gruyere	18,00€
Νιόκι με φρέσκια ντομάτα, μοτσαρέλα και βασιλικό ⁽¹⁶⁾ Gnocchi with fresh tomato sauce, mozzarella and basil	12,00€
Σπαγγέτι Καρμπονάρα ⁽¹³⁾ Spaghetti carbonara	13,00€
Ραβιόλια γεμιστά με σπανάκι και ρικότα “Aglia Olio a Peppercino” ⁽¹⁴⁾ Ravioli with spinach and ricotta cheese filling “Aglia Olio a Peppercino”	13,00€
Λιγκουίνι με κολοκυθάκι, τοματίνια, γραβιέρα και φύλλα ρόκας ⁽¹⁵⁾ Linguine with zucchini, cherry tomatoes, gruyere & fresh rocket leaves	11,50€

Ριζότο Risotto

Ριζότο άγριωνμανιταριών με λάδι τρούφας και παρμεζάνα ⁽¹⁸⁾ Wild mushrooms risotto with truffle oil and parmesan	16,00€
---	--------

Σούπες

Soups

Τραχανάς με σύγκλινο Μάνης και μους φέτας ⁽¹⁹⁾ 11,00€
Creamy sour frumenty soup with Mani's Singlino (salted pork) and feta cheese mousse

Φρέσκα λαχανικά με βερμιτσέλι ⁽²⁰⁾ 8,00€
Vegetable's soup with vermicelli

Κρέμα κίτρινης κολοκύθας με τζίντζερ και τσιπς τορτίγιας ⁽²¹⁾ 9,00€
Pumpkin cream soup with ginger and tortilla chips

Σαλάτες Salads

Burrata βουβαλίσια με πολύχρωμα τοματίνια και βασιλικό ⁽⁶⁰⁾ Buffalo Burrata with multicolored cherry tomatoes	16,00€
Σαλάτα με μαρούλι ρομάνο, iceberg, τραγανό μπέικον, φλούδες παρμεζάνας, κουλούρι Θεσσαλονίκης και πικάντικο ντρέσινγκ μουστάρδας ⁽²²⁾ Lettuce romaine & iceberg salad with crispy bacon, parmesan flakes, Thessaloniki's koulouri and spicy mustard dressing	11,00€
Φύλλα σαλάτας με ψητό μανούρι, αλμυρό παστέλι καρυδιού, αποξηραμένα σύκα και βινεγκρέτ βαλσάμικου ⁽²³⁾ Salad leaves with roasted manouri cheese, spicy roasted nuts, dried figs and balsamic vinaigrette	11,00€
Καρδιά Γαλλικής σαλάτας με κινόα, φρέσκο κατσικίσιο τυρί, πίκλα φράουλας και φυστίκι Αιγίνης ⁽²⁴⁾ Butterhead lettuce salad with quinoa, goat cheese, pickled strawberries and pistachios	12,00€
Σαλάτα με τοματίνια με κρίταμο, τυρί φέτα μαριναρισμένη σε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο με φρέσκα βότανα ⁽²⁵⁾ Cherry tomatoes salad with samphire, feta cheese marinated in extra virgin olives oil and fresh herbs	11,00€

Κυρίως Πιάτα

Main Dishes

<p>Σιγομαγειρεμένο μοσχαράκι «Φάρμα Κουτσιώφτη» με πουρέ καπνιστής μελιτζάνας ⁽⁶¹⁾ Slow cooked veal and smoked eggplant puree “Hunkar Begendi”</p>	19,00€
<p>Rib-eye steak με πατάτες «rave», σπαράγγια 300gr και σάλτσα από ξινόμαυρο κρασί ⁽²⁷⁾ Grilled rib-eye steak with “rave” potatoes, asparagus and xinomavro wine sauce</p>	39,00€
<p>Χοιρινή μπριζόλα Γαλλικής κοπής στη σάρα με ψητά λαχανικά και χαλβά παρμεζάνας ⁽²⁸⁾ Grilled Frenched pork chop with grilled vegetables and polenta with parmesan & saffron</p>	17,00€
<p>Ταλιάτα από μοσχάρι «Φάρμα Κουτσιώφτη» με πουρέ γλυκοπατάτας 250gr και φρέσκα φύλλα ρόκας ⁽²⁹⁾ Grilled veal tagliata “Koutsioftis Farm” with sweet potato puree and fresh rocked leaves and feta cheese mousse</p>	28,00€
<p>Ταλιάτα κοτόπουλο μαριναρισμένη με lime και ψητά λαχανικά ⁽³²⁾ Grilled chicken thighs tagliata marinated with lime and grilled vegetables</p>	16,00€
<p>Μπέργκερ από μοσχαρίσιο κιμά “Black Angus”, καραμελωμένο κρεμμύδι, τσένταρ, μπέικον και σάλτσα μπάρμπεκιου ⁽²⁶⁾ Veal burger in brioche bun with caramelized onions, cheddar, crispy bacon and BBQ</p>	17,00€

Ψάρια Fishes

Φιλέτο σολομού ψητό με λαδολέμονο μουστάρδας και κους κους με λαχανικά ⁽³⁰⁾ 22,00€
Grilled salmon fillet with oil-lemon sauce with mustard and couscous with vegetables

Λαβράκι φιλέτο ψητό σε καναπέ από άγρια χόρτα με λεμόνι ⁽³¹⁾ 31,00€
Grilled sea bass fillet with steamed greens with lemon

Επιδόρπια Desserts

Crème brulee με σορμπέ βατόμουρο ⁽⁶²⁾ Crème brulee with raspberries sorbet	10,00€
Προφιτερόλ σοκολάτας ⁽⁶³⁾ Chocolate profiteroles	10,00€
Τρίγωνα Πανοράματος με κρέμα βανίλια & τόνγκα ⁽⁶³⁾ Crispy syruy filo stuffed with vanilla cream & tonka bean	10,00€
Cheesecake με λευκή σοκολάτα και φρούτα του δάσους ⁽³⁵⁾ Cheesecake with white chocolate and red berries	10,00€

Τυριά & Αλλαντικά Cheese & Cold Cuts

Ποικιλία τυριών (για δύο άτομα) ⁽³⁶⁾ Variety of cheeses (for two persons)	15,00€
Ποικιλία τυριών & αλλαντικών (για δύο άτομα) ⁽³⁸⁾ Variety of cheeses & cold cuts (for two persons)	18,00€

Προϊόντα & ουσίες που προκαλούν αλλεργίες Allergenic products

Δημητριακά & Γλουτένη

Cereals & Gluten

(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 20, 21, 22, 25, 26, 33, 34, 35, 37, 39, 40, 42, 63, 64)

Καρκινοειδή (π.χ. γαρίδες – Καραβίδες)

Crustaceans (Shrimp – Scampi)

(-)

Αυγά & Προϊόντα αυγού

Eggs & Egg products

(2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 16, 17, 19, 22, 23, 26, 28, 32, 33, 34, 35, 41, 42, 62, 63, 64)

Ψάρια

Fishes

(3, 9, 12, 22, 30, 31)

Αραχίδες (Φιστίκια αράπικα)

Peanuts

(2, 4, 11, 13)

Σόγια & Προϊόντα σόγιας

Soya products

(1, 2, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 19, 22, 26, 29, 32, 33, 34, 35, 37, 39, 40, 42)

Γάλα & Προϊόντα γάλακτος

Milk & Milk products

(1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 21, 22, 23, 26, 27, 28, 29, 30, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 39, 40, 41, 60, 61, 62, 63, 64)

Ξηροί καρποί με κέλυφος

Hard – walled nuts

(2, 6, 11, 13, 19, 22, 26, 32, 63)

Σέλινο

Celery

(2, 5, 10, 11, 13, 17, 19, 20, 22, 26, 29, 30, 32)

Σινάπι

Mustard seeds

(2, 6, 11, 13, 19, 22, 26, 32)

Σησάμι

Sesame seeds

(1, 4, 5, 7, 9, 10, 11, 42)

Διοξειδίο του θείου

Sulphur dioxide

(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 16, 17, 18, 19, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 37, 39, 40, 42)

Για τις σαλάτες μας
χρησιμοποιούμε έξτρα
παρθένο ελαιόλαδο και για το
τηγάνισμα ηλιέλαιο
We use extra virgin olive oil
for salads and sunflower oil
for frying

Οι τιμές περιλαμβάνουν
όλους τους φόρους
All taxes are included
in the above prices

Το εστιατόριο διαθέτει φύλλο
διαμαρτυρίας πελατών
A customer complaint form
is at your disposal

Αγορανομικός υπεύθυνος:
Ιωάννης Ασλάνης
Responsible against the law:
Ioannis Aslanis