

# DRAKOULIS

DRY & RAW

## STARTERS

### COLD STARTERS

Beef Marmelade | Ξύδι κερασιού με μαριναρισμένο κρεμμύδι, κομματάκια foie gras, αλάτι βανίλιας 9

Beef Steak Tartare | Finger lime, truffle oil, kimchi sesame, maple syrup, chives Charolais (French) 32 | Black Angus (USA) 44 | Wagyu (Australian) 52

Beef Carpaccio | Yuzu ponzu, pink grapefruit, truffle oil, chives, horseradish cream Charolais (French) 20 | Black Angus (USA) 30 | Wagyu (Australian) 40

### HOT STARTERS

Signature Soup | Σούπα με καλαμπόκι, τσίλι, dry aged Wagyu striploin, pop corn πατάτας, ελαιόλαδο 12

King Crab in Jospet | Βασιλικό καβούρι, γλασαρισμένο με μαγιονέζα τσίλι tobigo, φύλλα μουστάρδας, λουλούδια 58

Foie Gras | Κομπόστα κόκκινων φρούτων, κονφί λεμόνι, πράσινο πιπέρι, φρυγανισμένο brioche 40

Jospet Roasted Cauliflower Steak | Κίτρινο κάρι, τζίντζερ, Ιαπωνική μουστάρδα, φυτίκια Αιγίνης 10

Eggplant and Miso | Μελιτζάνα με Miso, yuzu, κουκουνάρι, mizuna, σουσάμι kimchi, shiso 14

Crispy Duck | Τραγανή πάπια, σάλτσα Hoisin με δαμάσκηνο και βατόμουρα, ανάμεικτη σαλάτα sakura 38

Black Angus Meatballs with Ouzo and Mint | Κεφτεδάκια Black Angus, φύλλα mizuna, κόκκινο τσίλι, πιπεριά Padrón, γιαούρτι με shiso ponzu 24

Bonemarrow | Μεδούλι με πιπεριά Chipotle, ταμάρινδο, μαύρο σκόρδο, ψωμί με προζύμι 15

## SALADS

Mizuna Salad | Ανάμεικτα φύλλα mizuna, αγλάδι σε όσμωση, παστέλι με σουσάμι kimchi, dressing με yuzu σόγια 16

Black Salad | Μαύρη κινόα, πίκλα κόκκινου λάχανου, πράσινη πιπεριά, ψητό καλαμπόκι, γραβιέρα, μαύρο σκόρδο 16

Roasted Beetroot Salad | Βιολογική σαλάτα, ψητά πατζάρια, κατσικίσιο τυρί, σκόρδο, σόγια και dressing με θυμάρι 16

Caesar's Salad | Iceberg, ψητό κοτόπουλο, καραμελωμένο μπέικον, παρμεζάνα 22

## DAILY HOMEMADE SAUSAGES

Duck Breast Sausage | Πράσινο πιπέρι, φρέσκο κρεμμυδάκι, σερβίρεται με μουστάρδα μελιού 10/piece

Pata Negra Chorizo | Καπνιστό & πικάντικο, καπνιστή μαγιονέζα 9/piece

Black Angus Beef Sausage | Παλαιωμένη παρμεζάνα, σερβίρεται με μαγιονέζα μαύρης τρούφας 12/piece

## DRAKOULIS SIGNATURES

Peanut Butter Wagyu | Wagyu tataki, σάλτσα φυσικοβούτυρου, κόκκινο chili, lime, καβουρδισμένο φυτίκι 32

Japanese King Crab Tartare | Ιαπωνικό Wagyu tartare, ψύχα βασιλικού καβουριού, extra παρθένο ελαιόλαδο, γλυκιά σάλτσα με τζίντζερ, yuzu, Shichimi Togarashi 86

Japanese Wagyu Sashimi | Wasabi, sake soy dip με σουσάμι kimchi, σαλάτα sakura 80

Jamon de Kobe 50gr | Wagyu cold cut Kobe Cecina 60

## STEAKS

Τα υψηλής ποιότητας κρέατα διαλέγονται προσεκτικά και προέρχονται από τους καλύτερους προμηθευτές του κόσμου. Με κοπές από την Αυστραλία, τις Η.Π.Α., την Ιαπωνία, μεταξύ άλλων χωρών, σας προσκαλούμε να εξερευνήσετε τη γευστική αυτή premium συλλογή από διάφορες κοπές κρεάτων, μαγειρεμένες στην εντέλεια.

### PRIME CUTS

BLACK ANGUS USA  
Ribeye / Filet / Strip Loin

JAPANESE WAGYU  
Ribeye / Filet / Strip Loin

AUSTRALIAN WAGYU  
Ribeye / Filet / Strip Loin

### SPECIAL CUTS

BLACK ANGUS  
Outside Skirt

AUSTRALIAN WAGYU  
Flap / Tagliata Olive-Fed

DRY AGED 120+  
RUBIA GALLEGA  
Bone-in Steak

DRY AGED 120+  
BLACK ANGUS  
T-bone / Porterhouse / Prime Rib

DRY AGED 120+  
MINOTI  
Bone-in Steak

### BIG CUTS

BLACK ANGUS  
Tomahawk / Porterhouse /  
T-bone / Prime Rib

OLIVE-FED WAGYU  
EXCLUSIVELY AT  
DRAKOULIS DRY & RAW  
Tomahawk / Porterhouse /  
T-bone / Prime Rib

Σας προσκαλούμε να επισκεφτείτε τη γωνία του κρεοπωλείου μας όπου οι ειδικοί του κρέατος θα σας καθοδηγήσουν κατά την επιλογή σας, για την ιδανικότερη Drakoulis Dry & Raw εμπειρία.

## SAUCES

Foie Gras Peppercorn | 8 Roquefort | 8 Parmesan & Herb | 10  
Béarnaise | 10 DRAKOULIS Chili | 4

## MAINS

Wagyu Beef Slow Braised With Orzo | Παρμεζάνα, μελιτζάνα, miso, φρέσκα βότανα, κριθαράκι 32

Black Steak Burger with Slow Cooked Wagyu Short Rib | Μαγιονέζα από καπνιστό ούισκι, βιολογική σαλάτα, κόκκινο κρεμμύδι 36

Aus Wagyu B.L.C Burger | Καπνιστό cheddar, μαρμελάδα κόκκινου κρεμμυδιού, μαρούλι, πίκλα αγγουριού, Αγγλικό μπέικον 32

House Pepper Steak | Prime cut, γλασαρισμένα άγρια μανιτάρια, σάλτσα πιπεριού 48

Bullshit Royal | Μαγειρεμένο για 24 ώρες, καραμελωμένο με τη δική μας BBQ sauce 40/rib

## SIDES

Toasted Bread In Jospet | Φρυγαρισμένο ψωμί, βούτυρο με μεδούλι 4

Triple Cooked Chips | Τριπλομαγειρεμένες πατάτες, αλάτι Katsuobushi, μαγιονέζα μαύρου σκόρδου 8

Foie Gras (40gr) | Φουά Γκρα, γλασαρισμένο με μέλι και τζίντζερ 9

Potato Purée | Πουρές πατάτας με μαύρη τρούφα, καπνιστή παρμεζάνα 10

Wild Mushrooms Cooked in the Jospet | Άγρια μανιτάρια στο Jospet με βούτυρο σκόρδου, εστραγγόν 12

Creamed Spinach | Κρέμα σπανάκι με καραμελωμένα κρεμμύδια 8

Glazed Baby Vegetables | Baby λαχανικά με βούτυρο, θυμάρι και yuzu dressing 10

## DESSERTS

Wagyu Cheesecake | Κρέμα μασκαρπόνε, λεμόνια ζεστ, Κονφι μαύρης ελιάς, κραμπλ από λίπος wagyu, μέλι μαύρου σκόρδου 14

Caramel - Tiramisu | Μους καραμέλας, πανακότα καφέ, παγωτό τιραμισού 12

Flexi Chocolate Ganache | Κρεμέ σοκολάτα γάλακτος και ρούμι, γκανάζ Guanaja μαύρης σοκολάτας με λάιμ, παγωτό βανίλια σοκολάτα γάλακτος 16

Roasted Pineapple Piña Colada (minimum 2px) | Ψητός ανανάς στο Τζοσπερ, μαύρο ρούμι, παγωτό καρύδας, τζίντζερ, λάιμ 18

Sorbet & Ice Cream | Βανίλια, σοκολάτα, καρύδα, φράουλα, λάιμ 10

Dry & Raw The Full Monty (minimum 4px) | Η γλυκιά επιλογή υπογραφής μας για όλο το τραπέζι Σερβίρεται με σπιτική χειροποίητη σάλτσα φυσικοβούτυρου και σοκολάτας γάλακτος 46