

STARTERS

COLD STARTERS

Beef Marmalade 9€
Cherry vinegar pickled onion, foie gras dices, vanilla salt

Beef Steak Tartare
Finger lime, truffle oil, kimchi sesame, maple syrup, chives

Charolais (French) 32€
Wagyu (Australian) 52€
Black Angus (USA) 44€

Beef Carpaccio
Yuzu ponzu, pink grapefruit, truffle oil, chives, horseradish cream

Charolais (French) 20€
Wagyu (Australian) 40€
Black Angus (USA) 30€

HOT STARTERS

Hot Ceviche 20€
Quinoa, parmesan tigers milk, aji amarillo, sweet potato, avocado, chives oil

Tomino 12€
Soft Italian cheese, honey, truffle, brioche

Crispy Duck* 32€
Hoisin sauce with lemongrass and ginger, sakura mixed salad

Black Angus Meatballs with Ouzo and Mint 24€
Mizuna leaves, red chili, Padrón pepper, shiso ponzu yogurt

Bone Marrow 15€
Chipotle, tamarind, black garlic, sourdough bread

Wagyu Pizza 36€
Wagyu, honey miso, black truffle, Gorgonzola, parmesan, cecina, nori, pear

Wagyu Short Rib Gyozas 20€
Wagyu short rib, ginger, tamari soya, chili oil, miso

Slow Roasted Carnitas Tacos 34€
Guacamole, Pico de Gallo, pineapple coleslaw, jalapeño mayo

The Katsu Sando 42€
Japanese Wagyu, milk bread, homemade tonkatsu, pickled cucumber

King Crab* in Jospers 58€
Glazed with chili tobigo mayo, mustard leaves, flowers*

STEAKS

BREED ORIGINS & RECOMMENDED CUTS

Our premium meat selection is carefully sourced from the best suppliers from around the world. With meats originating from Australia, USA, Japan, amongst many other countries, we invite you to explore a mouth-watering selection of premium meat cuts cooked to perfection!

FULL-BLOOD WAGYU

BLACKMORE (AUS)	GREEK OLIVE-FED (EU) exclusively at Drakoulis	OZAKI (JP)	KOBE (JP)
Strip Loin	T-bone	Ribeye	Filet

BLACK ANGUS USDA

Tomahawk / Prime Rib / New York Steak

F1 & F2 WAGYU

Tomahawk / Porterhouse / Tenderloin

We invite you to visit our butcher's corner where our meat experts will guide you through your selection, for an optimal Drakoulis Dry & Raw experience.

SAUCES

Foie Gras Peppercorn 8€

Roquefort 8€

Parmesan & Herb 10€

Béarnaise 10€

DRAKOULIS Chili 8€

MAINS

Wagyu Donburi 40€
Japanese steamed rice, furikake, Wagyu steak, ramen egg, ikura in chorizo oil, nori powder

Wagyu Beef Slow Braised With Orzo 38€
Parmesan, yellow pepper coulis, miso, a lot of fresh herbs, goat cheese

The Drakoulis Burger 36€
Greek Olive-Fed Wagyu, bacon, lettuce, caramelized onions, mushrooms, black butter mayo, double cheddar, brioche

Drakoulis Signature Carbonara 28€
Cecina, crème fraîche, shiitake, parmesan, egg, chives, tagliatelle, parsley, garlic

Bullshit Royal 40€/rib
24 hours braised Wagyu short rib, glazed with homemade Asian BBQ sauce

SALADS

Mizuna Salad 16€
Mizuna mixed leaves, macerated pear, kimchi sesame pasteli, yuzu soy dressing

Roasted Beetroot Salad 14€
Beetroots, goat cheese, garlic soy and thyme dressing

Kale Avocado Caesar's Salad 18€
Corn-fed chicken breast, avocado, kale, tahini Cesar dressing, iceberg, bacon, parmesan

SIDES

Toasted Bread In Jospers 4€
Butter with bone marrow

Triple Cooked Chips 8€
Katsuobushi salt, black garlic mayo

Potato Purée 8€
Black truffle, smoked parmesan

Creamed Spinach 8€
Fresh spinach, cream, caramelized onion

Jospers Roasted Cauliflower Steak 8€
Yellow curry, ginger, pistachio, Japanese mustard

Eggplant and Miso 12€
Yuzu, pine nuts, mizuna, kimchi sesame, shiso

DRAKOULIS SIGNATURES

Peanut Butter Wagyu Tataki 36€
Wagyu filet, peanut butter sauce, red chili, lime, roasted peanuts

Japanese King Crab* Tartare 74€
Japanese Wagyu tartare, king crab, extra virgin olive oil, sweet ginger soy sauce, yuzu, Shichimi Togarashi*

Sea Bass Tiradito 32€
Chili, orange, lime kaffir zest, shiso, chives oil, black garlic

Japanese Wagyu Sashimi 80€
Wasabi, sake soy dip with kimchi sesame, sakura salad

Wagyu Karashi Miso Carpaccio 48€
Japanese mustard, pickled pear in sake, crispy peperochino, lime zest

DESSERTS

Hot Chocolate Fondant 14€
68% dark chocolate, coconut ice cream, ginger butter caramel

Jospers Roasted Banana (minimum 2pax) 12€
Dark rum, espresso ice cream, honey, passion fruit

DRAKOULIS Signature Cheesecake 12€

Sorbet & Ice Cream 6€
Vanilla, chocolate, coconut, strawberry, lime

Dry & Raw The Full Monty (minimum 4pax) 40€
Our signature sweet selection for the whole table, served with our home-made melting peanut butter chocolate sauce

Please note that our dishes may have ingredients containing common food allergens such as peanuts and tree nuts, seafood including shellfish, wheat, gluten, eggs, dairy, and soy. Kindly inform your waiter of any food allergies you may have.

**Frozen Product*

STARTERS

COLD STARTERS

Beef Marmalade 9€
Ξύδι κερασίου με μαριναρισμένο κρεμμύδι, κομματάκια foie gras, αλάτι βανίλιας

Beef Steak Tartare
Finger lime, λάδι τρούφας, σουσάμι kimchi, σιρόπι σφένδαμου, σχοινόπρασο

Charolais (French) 32€
Wagyu (Australian) 52€
Black Angus (USA) 44€

Beef Carpaccio
Yuzu ponzu, ροζ γκρέιπφρουτ, λάδι τρούφας, σχοινόπρασο, κρέμα αγριοράπανου

Charolais (French) 20€
Wagyu (Australian) 40 €
Black Angus (USA) 30€

HOT STARTERS

Hot Ceviche 20€
Λαβράκι, γάλα τίγρη, παρμεζάνα, γλυκοπατάτα, αβοκάντο, κινόα λάδι από σχοινόπρασο, aji amarillo

Tomino 12€
Ιταλικό μαλακό τυρί, μέλι, τρούφα, καψαλισμένο brioche

Crispy Duck* 32€
Τραγανή πάπια, σάλτσα Hoisin με λεμονόχορτο και τζίντζερ, ανάμεικτη σαλάτα sakura

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

Bone Marrow 15€
Μεδούλι με πιπεριά Chipotle, ταμάρινδο, μαύρο σκόρδο, ψωμί με προζύμι

Wagyu Pizza 36€
Μαύρη τρούφα, Wagyu, Gorgonzola, honey miso, παρμεζάνα, αγλάδι, cecina, nori

Wagyu Short Rib Gyozas 20€
Κσεψαχνισμένο κρέας Wagyu, σόγια,τζίντζερ, λαδι τσίλι, μίσο

Slow Roasted Carnitas Tacos 34€
Guacamole, coleslaw με ανανά, pico de Gallo, μαγιονέζα jalapeño, Wagyu short rib σε adobo

The Katsu Sando 42€
Japanese Wagyu, πίκλα αγγούρι, Tonkatsu χειροποίητη σάλτσα, γιαπωνέζικο ψωμί

King Crab* in Jospers 58€
Βασιλικό καβούρι*, γλασαρισμένο με μαγιονέζα τσίλι tobigo*, φύλλα μουστάρδας, λουλούδια

STEAKS

BREED ORIGINS & RECOMMENDED CUTS

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.

FULL-BLOOD WAGYU

BLACKMORE (AUS)

Strip Loin

GREEK OLIVE-FED (EU)
exclusively at Drakoulis

T-bone

OZAKI (JP)

Ribeye

KOBE (JP)

Fillet

BLACK ANGUS USDA

Tomahawk / Prime Rib / New York Steak

F1 & F2 WAGYU

Tomahawk / Porterhouse / Tenderloin

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 8

MAINS

Wagyu Donburi 40€
Wagyu steak, αυγό ράμεν, γιαπωνέζικο ρύζι, ατμού, νόρι, furikake, αυγά σολομού σε λάδι τσορίθο

Wagyu Beef Slow Braised With Orzo 38€
Παρμεζάνα, κατσικίσιο τυρί, miso, κρέμα πιπεριάς, φρέσκα βότανα, κριθαράκι

The Drakoulis Burger 36€
Greek Olive-Fed Wagyu, μπέικον, μαρούλι, διπλό τσένταρ, μανιτάρια, καραμελωμένα κρεμμύδια, μαγιονέζα μαύρου βουτύρου, μπριός

Drakoulis Signature Carbonara 28€
Γκουανσιάλε, ταλιατέλες, μανιτάρια σιτάκε, μαϊντανός, σκόρδο, αυγό, παρμεζάνα, crème fraîche

Bullshit Royal 40€/rib
Wagyu short rib μαγειρεμένο για 24 ώρες, καραμελωμένο με τη δική μας ασιατική BBQ sauce

SALADS

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

Roasted Beetroot Salad 14€
Ψητά πατζάρια, κατσικίσιο τυρί, σκόρδο, σόγια και dressing με θυμάρι

Kale Avocado Caesar's Salad 18€
Λαχανίδα, αβοκάντο, iceberg, ψητό corn-fed στήθος κοτόπουλο, μπέικον, παρμεζάνα, ταχίνι caesar's ντρέσινγκ

SIDES

Toasted Bread In Jospers 4€
Φρυγανισμένο ψωμί, βούτυρο με μεδούλι

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

Potato Purée 8€
Πουρές πατάτας με μαύρη τρούφα, καπνιστή παρμεζάνα

Creamed Spinach 8€
Κρέμα σπανάκι με καραμελωμένα κρεμμύδια

Jospers Roasted Cauliflower Steak 8€
Κίτρινο κάρι, τζίντζερ, Ιαπωνική μουστάρδα, φυστίκια Αιγίνης

Eggplant and Miso 12€
Μελιτζάνα με Miso, yuzu, κουκουναίρι, mizuna, σουσάμι kimchi, shiso

DRAKOULIS SIGNATURES

Peanut Butter Wagyu Tataki 36€
Wagyu tataki, σάλτσα φυσικοβούτυρου, κόκκινο chili, lime, καβουρδισμένο φυστίκι

Japanese King Crab* Tartare 74€
Ιαπωνικό Wagyu tartare, ψύχα βασιλικού καβουριού*, extra παρθένο ελαιόλαδο, γλυκιά σάλτσα με τζίντζερ, yuzu

Sea Bass Tiradito 32€
Chili, πορτοκάλι, λάδι σχοινοπρασο, ξύσμα καφίρ λάιμ, μαύρο σκόρδο

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

Wagyu Karashi Miso Carpaccio 48€
Φιλέτο Wagyu, Γιαπωνέζικη μουστάρδα, τραγανό πεπεροσίνο, πίκλα αχλαδιού σε σάκε, ξύσμα λάιμ

DESSERTS

Hot Chocolate Fondant 14€
68% μαύρη σοκολάτα, παγωτό καρύδας, αλμυρή καραμέλα βουτύρου με τζίντζερ

Jospers Roasted Banana 12€
Μαύρο ρούμι, παγωτό εσπρέσο, μέλι, φρούτα του πάθους

DRAKOULIS Signature Cheesecake 12€

Sorbet or Ice Cream 6€
Βανίλια, σοκολάτα, καρύδα, φράουλα, λάιμ

Dry & Raw The Full Monty (minimum 4ραx) 40€
Η γλυκιά επιλογή υπογραφής μας για όλο το τραπέζι Σερβίρεται με χειροποίητη σάλτσα φυσικοβούτυρου και σοκολάτας γάλακτος

Παρακαλούμε σημειώστε ότι τα πιάτα μας περιέχουν συστατικά που μπορεί να είναι αλλεργιογόνα, όπως φυστίκια και καρύδια, θαλασσινά συμπεριλαμβανομένων των οστρακοειδών, σιτάρι/γλουτένη, αβγά και σόγια. Παρακαλούμε ενημερώστε το σερβιτόρο σας για τυχόν αλλεργίες που μπορεί να έχετε.

*Προϊόν Κατάψυξης