

## STARTERS

### COLD STARTERS

#### 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

Tomino .....	12€
<i>Soft Italian cheese, honey, truffle, brioche</i>	

Crispy Duck* .....	32€
<i>Hoisin sauce with lemongrass and ginger, sakura mixed salad</i>	

Black Angus Meatballs with Ouzo and Mint .....	24€
<i>Mizuna leaves, red chili, Padrón pepper, shiso ponzu yogurt</i>	

Slow Roasted Carnitas Tacos .....	14€
<i>Guacamole, Pico de Gallo, pineapple coleslaw, jalapeño mayo</i>	

Pata Negra Chorizo .....	9€/piece
<i>Smoky &amp; spicy, smoked mayo</i>	

Black Angus Beef Sausage .....	12€/piece
<i>Aged parmesan, served with black truffle mayonnaise</i>	

King Crab* in Josper .....	58€
<i>Glazed with chili tobigo* mayo, mustard leaves, flowers</i>	

## 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) <small>exclusively at Drakoulis</small>	OZAKI (JP)	KOBE (JP)
<i>Strip Loin</i>	<i>T-bone</i>	<i>Ribeye</i>	<i>Filet</i>

### 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

### SALADS

Mizuna Salad .....	16€
<i>Mizuna mixed leaves, macerated pear, kimchi sesame pasteli, yuzu soy dressing</i>	
Roasted Beetroot Salad .....	14€
<i>Beetroots, goat cheese, garlic soy and thyme dressing</i>	
Kale Avocado Caesar's Salad .....	18€
<i>Corn-fed chicken breast, avocado, kale, tahini Cesar dressing, iceberg, bacon, parmesan</i>	

*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*

## MAINS

Wagyu Donburi .....	40€
<i>Japanese steamed rice, furikake, Wagyu steak, ramen egg, ikura in chorizo oil, nori powder</i>	

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

Drakoulis Signature Carbonara .....	28€
<i>Cecina, crème fraîche, shiitake, parmesan, egg, chives, tagliatelle, parsley, garlic</i>	

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

### SIDES

Toasted Bread In Josper .....	4€
<i>Butter with bone marrow</i>	

Potato Purée .....	8€
<i>Black truffle, smoked parmesan</i>	

Creamed Spinach .....	8€
<i>Fresh spinach, cream, caramelized onion</i>	

Josper Roasted Cauliflower Steak .....	8€
<i>Yellow curry, ginger, pistachio, Japanese mustard</i>	

### DESSERTS

Hot Chocolate Fondant .....	14€
<i>68% dark chocolate, coconut ice cream, ginger butter caramel</i>	

Josper Roasted Banana (minimum 2pax) .....	12€
<i>Dark rum, espresso ice cream, honey, passion fruit</i>	

DRAKOULIS Signature Cheesecake .....	12€
--------------------------------------	-----

Sorbet & Ice Cream .....	6€
<i>Vanilla, chocolate, coconut, strawberry, lime</i>	

## STARTERS

### COLD STARTERS

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

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

**Beef Carpaccio**  
*Yuzu ponzu, ροζ γκρέιπφρουτ, λάδι τρούφας, σχινόπρασο, κρέμα αγριοράπανο*

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

### HOT STARTERS

<b>Tomino</b> <i>Ιταλικό μαλακό τυρί, μέλι, τρούφα, καψαλισμένο brioche</i>	12€
<b>Crispy Duck*</b> <i>Τραγανή πάπια, σάλτσα Hoisin με λεμονόχορτο και τζίντζερ, ανάμεικτη σαλάτα sakura</i>	32€
<b>Black Angus Meatballs with Ouzo and Mint</b> <i>Κεφτεδάκια Black Angus, φύλλα mizuna, κόκκινο τσίλι, πιπεριά Padrón, γιαούρτι με shiso ponzu</i>	24€
<b>Slow Roasted Carnitas Tacos</b> <i>Guacamole, coleslaw με ανανά, pico de Gallo, μαγιονέζα jalapeño, Wagyu short rib σε adobo</i>	14€
<b>Pata Negra Chorizo</b> <i>Καπνιστό &amp; πικάντικο, καπνιστή μαγιονέζα</i>	9€/piece
<b>Black Angus Beef Sausage</b> <i>Παλαιωμένη παρμεζάνα, σερβίρεται με μαγιονέζα μαύρης τρούφας</i>	12€/piece
<b>King Crab* in Jospet</b> <i>Βασιλικό καβούρι*, γλασαρισμένο με μαγιονέζα τσίλι tobigo*, φύλλα μουστάρδας, λουλούδια</i>	58€

## 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)	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

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

### SALADS

Mizuna Salad	16€
Roasted Beetroot Salad	14€
Kale Avocado Caesar's Salad	18€

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

## MAINS

<b>Wagyu Donburi</b> <i>Wagyu steak, αυγό ράμεν, γιαπωνέζικο ρύζι, ατμού, νόρι, furikake, αυγά σολομού σε λάδι τσορίθο</i>	40€
<b>The Drakoulis Burger</b> <i>Greek Olive-Fed Wagyu, μπέικον, μαρούλι, διπλό τσένταρ, μανιτάρια, καραμελωμένα κρεμμύδια, μαγιονέζα μαύρου βουτύρου, μπριός</i>	36€
<b>Drakoulis Signature Carbonara</b> <i>Γκουανσιάλε, ταλιατέλες, μανιτάρια σιτάκε, μαϊντανός, σκόρδο, αυγό, παρμεζάνα, crème fraîche</i>	28€
<b>Bullshit Royal</b> <i>Wagyu Short rib μαγειρεμένο για 24 ώρες, καραμελωμένο με τη δική μας ασιατική BBQ sauce</i>	40€/rib

## SIDES

<b>Toasted Bread In Jospet</b> <i>Φρυγανισμένο ψωμί, βούτυρο με μεδούλι</i>	4€
<b>Potato Purée</b> <i>Πουρές πατάτας με μαύρη τρούφα, καπνιστή παρμεζάνα</i>	8€
<b>Creamed Spinach</b> <i>Κρέμα σπανάκι με καραμελωμένα κρεμμύδια</i>	8€
<b>Jospet Roasted Cauliflower Steak</b> <i>Κίτρινο κάρι, τζίντζερ, Ιαπωνική μουστάρδα, φυστίκια Αιγίνης</i>	8€

## DESSERTS

<b>Hot Chocolate Fondant</b> <i>68% μαύρη σοκολάτα, παγωτό καρύδας, αλμυρή καραμέλα βουτύρου με τζίντζερ</i>	14€
<b>Jospet Roasted Banana</b> <i>Μαύρο ρούμι, παγωτό εσπρέσο, μέλι, φρούτα του πάθους</i>	12€
<b>DRAKOULIS Signature Cheesecake</b>	12€
<b>Sorbet or Ice Cream</b> <i>Βανίλια, σοκολάτα, καρύδα, φράουλα, λάιμ</i>	6€