



**BE SAVAGE  
NOT AVERAGE**

## COLD APPETIZERS

### BEEF NIGIRI

Φιλέτο μοσχάρι, ρύζι σούσι, wasabi, σόγια glaze, habanéro πίκλα, χαβιάρι Siberian Antonius, φλαμπέ φουά γκρα

<b>Black angus (USA)</b>	27€
<b>Wagyu (AUSTRALIAN)</b>	32€
<b>Kobe (JAPAN)</b>	46€

### BEEF CARPACCIO

Yuzu ronzu, ροζ γκρέιπφρουτ, λάδι τρούφας, σχοινόπρασο, κρέμα αγριοράπανου

<b>Charolais Grass Fed (FRANCE)</b>	22€
<b>Black angus (USA)</b>	39€
<b>Wagyu (AUSTRALIAN)</b>	48€

### BEEF STEAK TARTARE

Finger lime, λάδι τρούφας, σουσάμι kimchi, wasabi μαγιονέζα, σιρόπι σφενδάμου, σχοινόπρασο

<b>Charolais Grass Fed (FRANCE)</b>	25€
<b>Black angus (USA)</b>	42€
<b>Wagyu (AUSTRALIAN)</b>	50€
<b>Wagyu (JAPAN)</b>	85€

### FUSION TATAKI

Striploin tataki, dressing με yuzu και τρούφα, παντζάρι, jalapeño salsa, τραγανό parsnip, κρέμα αβοκάντο wasabi

<b>Black angus (USA)</b>	32€
<b>Wagyu (AUSTRALIAN)</b>	40€
<b>Wagyu (JAPAN)</b>	85€

### INSIDE OUT ROLL

Φιλέτο μοσχάρι, αγγούρι, ενόκι, φύλλα sisho, φρέσκο κρεμμύδι, kimchi sesame και mayo wasabi

<b>Black angus (USA)</b>	23€
<b>Wagyu (AUSTRALIAN)</b>	28€
<b>Wagyu (JAPAN)</b>	68€

### BREAD SELECTION 5€

Βούτυρο με μοσχαρίσιο μεδούλι  
και μυρωδικά

## SALADS

- MIZUNA SALAD** 14€  
Άγρια ρόκα, κόκκινη mizuna, αχλάδι σε όσμωση, παστέλι με σούσαμι kimchi, dressing yuzu soy
- AVOCADO SALAD** 17€  
Με kale, baby σπανάκι, goji berries, τοματίνια και dressing lime
- CAESAR'S SALAD** 21€  
Iceberg, μαρούλι, ψητό κοτόπουλο, πανσέτα, κρουτόν, παρμεζάνα 24μηνών και dressing Καίσαρα
- BURATTA SALAD** 22€  
Βουβαλίσια buratta, τοματίνια, ψητή πιπεριά, βασιλικό και κουκουνάρι
- ASIAGO SALAD** 15€  
Αγελαδινό Π.Ο.Π τυρί, ανάμεικτη σαλάτα, πράσινο μήλο, φουντούκια και βινεγκρέτ βαλσάμικο

## HOT APPETIZERS

- CRISPY DUCK** 24€  
Τραγανή πάπια, hoisin πορτοκάλι, σαλάτα sakura με yuzu
- BEEF GYOZAS** 16€  
Dumplings με μοσχάρι black angus, σχοινόπρασο, σησαμέλαιο και dip με chili sake soy
- GYROS... THE NEXT LEVEL** 24€  
Secreto di pata Negra, ψητή πιπεριά, πίτες, chimichurri, Περσικό τζατζίκι
- BEEF TACOS (6 τμχ)** 16€  
Tacos με chili con carne black angus, sour cream, guacamole και φύτρες κόλιανδρου
- BLACK ANGUS MEATBALLS WITH OUZO AND MINT** 22€  
Κεφτεδάκια black angus, φύλλα mizuna, κόκκινο chili, πιπεριά padron και γιαούρτι με shiso ponzu

## DRAKOULIS HOMEMADE SAUSAGES

<b>SMYRNEIKO SAUSAGE</b> Σμυρνέικο λουκάνικο με μοσχαρίσιο, χοιρινό και πρόβειο κιμά, μπαχαρικά και καπνιστή μαγιονέζα	<b>12€</b>
<b>PATA NEGRA CHORIZO</b> Καπνιστό και πικάντικο chorizo, καπνιστή μαγιονέζα	<b>14€</b>
<b>BLACK ANGUS BEEF SAUSAGE</b> Λουκάνικο με μαύρη τρούφα, παρμεζάνα 24 μηνών, μαγιονέζα τρούφας	<b>18€</b>

## MAINS

<b>BOLOGNESE BLACK ANGUS</b> Ραγού με black angus μοσχάρι, φρέσκια ντομάτα, κόκκινο κρασί, ρίγανη	<b>21€</b>
<b>SMASH BURGER</b> Μαγο bbq, μπέικον παραγωγής μας, cheddar, κρεμμύδι, πίκλα αγγούρι	<b>18€</b>
<b>CRISPY CHICKEN BURGER</b> Τραγανό κοτόπουλο φιλέτο, σάλτσα cheddar, iceberg, τομάτα	<b>16€</b>
<b>HOUSE PEPPER STEAK 250gr</b> US Prime Hanging Tender, άγρια μανιτάρια με σόγια glaze, σάλτσα πιπεριού και αντίβ	<b>42€</b>
<b>HOUSE ROQUEFORT STEAK 250gr</b> Black Angus Flap, σάλτσα ροκφόρ, broccolini με αμύγδαλο	<b>49€</b>

## SIDES

<b>FRENCH FRIES N' KETCHUP</b> Πατάτες τηγανητές με την δικιά μας κέτσαπ	<b>8€</b>
<b>POTATO PURÉE WITH PARMESAN</b> Πουρές πατάτας με καπνιστή παρμεζάνα και κρόκο αυγού	<b>7€</b>
<b>POTATO TRUFFLE PURÉE</b> Πουρές πατάτας με μαύρη τρούφα, καπνιστή παρμεζάνα και κρόκο αυγού	<b>10€</b>
<b>CREAMED SPINACH</b> Κρέμα σπανάκι με μανιτάρια και καραμελωμένα κρεμμύδια	<b>10€</b>
<b>GRILLED ASPARAGUS</b> Σπαράγγια στο jasper με ελαιόλαδο, σχινόπρασο και ανθό αλατιού	<b>12€</b>
<b>WILD MUSHROOMS</b> Άγρια μανιτάρια ψημένα στο jasper με σκορδοβούτυρο και εστραγκόν	<b>16€</b>
<b>SPICY BROCCOLINI</b> Σωτέ μπροκολίνι με chili, τζίντζερ και λεμόνι	<b>12€</b>

## 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

#### USA BLACK ANGUS

Ribeye  
Tenderloin  
Striploin

#### JAPANESE WAGYU

Ribeye  
Tenderloin  
Striploin

#### AUSTRALIAN WAGYU

Ribeye  
Tenderloin  
Striploin

### SECOND CUTS

#### USA WAGYU

Hanging Tender

#### AUSTRALIAN WAGYU

Flap / Tagliata

### BIG CUTS

#### BLACK ANGUS

Tomahawk  
Porterhouse  
T-bone  
Prime Rib

#### WAGYU

Tomahawk  
Porterhouse  
T-bone  
Prime Rib

### SASHIMI

#### JAPANESE WAGYU

Tenderloin  
Striploin

## SAUCES

**PEPPERCORN** Σάλτσα πιπεριού με cognac **8€**

**ROQUEFORT CHEESE SAUCE** **8€**  
Σάλτσα ροκφόρ με καπνιστό σκόρδο και σχοινόπρασο

**DRAKOULIS CHILI SAUCE** **6€**

**BÉARNAISE SAUCE** **8€**

**DIJON MAYO** **6€**

## DESSERTS

### **CHOCOLATE PROFITEROLES** 14€

Σου κρακελέ γεμισμένα με πραλίνα φουντουκιού και σάλτσα bitter σοκολάτας Valrhona

### **STRAWBERRY & WHITE CHOCO CHEESECAKE** 13€

Μαρμελάδα φράουλας, cheesecake λευκής σοκολάτας, καραμελωμένη λευκή σοκολάτα, crumble λεμόνι και κόκκινο shiso

### **CINNAMON MOUSSE** 12€

Κρέμα κανέλας, καραμελωμένες μπανάνες, φουντούκια

### **BITTER CHOCOLATE FONDANT** 15€

Fondant bitter σοκολάτας με bourbon και βανίλια, amaretto crumble και παγωτό κανέλα

### **ICE CREAM SELECTION** 12€

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

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΕΥΣΤΡΑΤΙΟΣ ΧΑΝΟΣ  
ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΦΠΑ ΚΑΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ  
ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΟ ΔΕΛΤΙΟ ΠΑΡΑΠΟΝΩΝ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ  
ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΟ ΤΕΡΜΑΤΙΚΟ ΑΠΟΔΟΧΗΣ ΚΑΡΤΩΝ ΡΟΣ